



LE TOUR DU LAC

Mensuel
d'informations municipales

Municipalité de Lac-Édouard

Volume 10 numéro 2

Vacances d'hiver à Lac-Édouard

Février 2016

Pendant la semaine de relâche, c'est aussi la semaine de la pêche blanche à Lac-Édouard. Alors, on en profite pour rencontrer nos amies et participer aux diverses activités. Foi de Marie-Élaine Chevarie, plaisir garanti!

Dans ce numéro :



Vacances d'hiver à Lac-Édouard	1
Coop : Assemblée générale annuelle	2
Dîner d'ADELE	3
Pêche blanche	4
Domaine Lac-Édouard : Activités spéciales	
Des nouvelles de la Coop	5
Présentation du rapport d'étude de l'état du lac Édouard (potentiel de pêche)	
Petites Annonces	6
Avis « aux poussières d'étoiles »	7
Chronique L'Avertisseur	8
La reconnaissance est la mémoire du ❤️	9
Condoléances	



Après avoir taquiné la truite, rien de mieux qu'une randonnée en raquettes dans les sentiers d'A.D.E.L.E. Le paysage est féérique!

Par la suite, on peut terminer notre journée, entre amis, en partageant un bon repas au Domaine Lac-Édouard.

Bienvenue chez nous!

Coop de solidarité de Lac-Édouard



AVIS À TOUTES ET À TOUS AVIS DE CONVOCATION ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE

Vous êtes convoqués à l'assemblée générale annuelle de la
COOP DE SOLIDARITÉ DE LAC-ÉDOUARD.

Cette rencontre aura lieu le **dimanche 20 mars 2016**, à compter de **9 h**,
au Centre communautaire, 195, rue Principale, Lac-Édouard.

ORDRE DU JOUR

1. Ouverture de l'assemblée
2. Présences
3. Lecture de l'avis de convocation
4. Lecture et adoption de l'ordre du jour
5. Lecture et adoption du procès-verbal de l'A.G.A. du 22 mars 2015
6. Rapport du président
7. Rapport d'activités
8. Présentation des états financiers
9. Modification aux règlements généraux
10. Nomination d'un expert comptable
11. Élection des administrateurs
12. Période de questions
13. Clôture de l'assemblée

Au plaisir de vous y rencontrer!

Sonia Cloutier

Secrétaire

Coop de Solidarité de Lac-Édouard



Dîner d'A.D.E.L.E.

Le samedi 5 mars 2016 de 11 h à 15 h



L'Association du développement écologique du lac Édouard vous convie à son dîner annuel qui aura lieu sur la glace du lac Édouard dans la baie William, au site du grand chapiteau d'A.D.E.L.E.

Tous les profits serviront à financer les activités de l'association : ensemencement, entretien des sentiers pédestres, amélioration de notre lac, etc.

AU MENU DU DÎNER

Soupe maison
Hot-dog et hamburger
cuits sur feu de bois
Croustilles



LES 3 À 7 d'ADELE

Sous le grand chapiteau
(chauffé cette année)

➤ Le samedi 27 février

Au menu : sous-marin et frites

➤ Le jeudi 3 mars

Au menu : cuisse de poulet,
frites, salade de chou, pain grillé

Le service de Bar du Président
vous attend pour toutes les activités, **les 3 à 7 et le dîner du 5 mars**:
bière, vin blanc ou rouge, boissons gazeuses, jus, etc.

Bienvenue
aux amateurs de plein air!

LE SAMEDI 27 FÉVRIER



Tournoi de pêche, mesurage de truites et prix pour la plus grosse prise. Aucune inscription exigée.

Présentez-vous au chapiteau avec vos truites mouche-tées, entre 15 h et 19 h.

Remise des prix à 19 h 15.

Apportez vos chaises si vous le pouvez. Il y aura des tables de pique-nique sur place à l'intérieur et à l'extérieur du grand chapiteau d'ADELE.

Il y aura encan du tablier de Lorraine pour la 6^e année consécutive. Le tablier a permis à ADELE d'accumuler 1 750 \$ à ce jour. On ne lâche pas !

Seul l'argent comptant est accepté lors des activités. Venez nous visiter en avion, à cheval, en motoneige, en raquettes, en skis de fond ou comme il vous plaira.

Il y aura de la place et de la bouffe pour tous, peu importe la température, nous serons là pour vous accueillir.

Cette année, notre chapiteau sera chauffé grâce à une commande majeure de Gaz P & B et ce, pour toutes les activités prévues durant la semaine de pêche. Merci à ce commanditaire « qui nous gardera bien au chaud ».



INFORMATION :

lorraine.halle@hotmail.com
remymorin@hotmail.com

Événement Facebook :
Dîner d'ADELE 2016-01-29



Pêche blanche sur le lac Édouard

Cette année la pêche sur la glace du lac Édouard, incluant La Grande Baie, se déroulera du samedi 27 février au dimanche 6 mars 2016 inclusivement.

Lors de cette activité très populaire, A.D.E.L.E. profite de l'occasion pour vous rappeler les règlements ayant trait à la pêche blanche afin que vos excursions de pêche se déroulent sans encombre.

Voici quelques règles à suivre :



1. S'assurer d'avoir un permis de pêche valide et le **PORTER sur soi lorsque vous pêchez.**

2. On peut utiliser jusqu'à un maximum de 5 lignes par permis de pêche.

3. Chaque ligne peut avoir jusqu'à un maximum de 3 hameçons.

4. Le conjoint et les enfants de moins de 18 ans peuvent pêcher en vertu du permis du titulaire. Exemple : une mère et ses deux enfants n'ont pas de permis, mais le père en a un; donc toute la famille peut pêcher **mais on n'a droit qu'à cinq lignes et à un seul quota car ils n'ont qu'un seul permis pour le groupe.**

5. Les jeunes de moins de 18 ans qui ont un permis de **pêche en herbe** ont droit à cinq lignes et à leur propre quota.

6. Les lignes ou « brimballes » doivent être sous la surveillance constante et immédiate du pêcheur. Donc si un pêcheur doit quitter son lieu de pêche, peu importe la durée de l'absence, il doit relever ses lignes et les rendre inopérantes.

7. **AUCUN poisson appât ou partie de poisson ne sont permis** pour la pêche dans la zone 26.

8. Toujours ramener vos déchets ou autres rebuts et garder le lac propre comme il l'était à votre arrivée sur votre lieu de pêche.

9. Quotas :

- omble de fontaine (truite mouchetée) : 10 / permis
- perchaude : 50 / permis

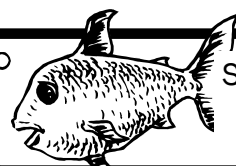
Prenez note que ces quelques règles ne sont qu'à titre d'information et ne remplacent pas les textes de loi.

N'hésitez surtout pas à communiquer avec un agent de protection de la faune de La Tuque au 819-523-5556 si vous avez besoin d'informations supplémentaires. Il leur fera toujours plaisir de vous renseigner.

Bonne pêche,
Claude Lavoie, président



Domaine Lac-Édouard



Semaine de la pêche blanche
Nos activités spéciales

◇ Samedi 27 février

Souper à la carte et orchestre

◇ Dimanche 28 février : 14 h

Musique avec Mario Bélanger

◇ Mardi 1 mars

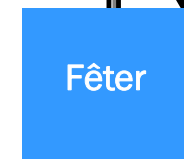
Souper smoked-meat
et orchestre

◇ Samedi 5 mars : 18 h

Coût : 25 \$, incluant

- Souper à la tourtière
- Prix de présence
- Remise de prix pour la plus grosse truite pêchée et la plus grosse perchaude
- Orchestre
- Donation d'un crédit voyage d'une valeur de 1 200 \$.

Au plaisir de vous accueillir,
Manon et Richard

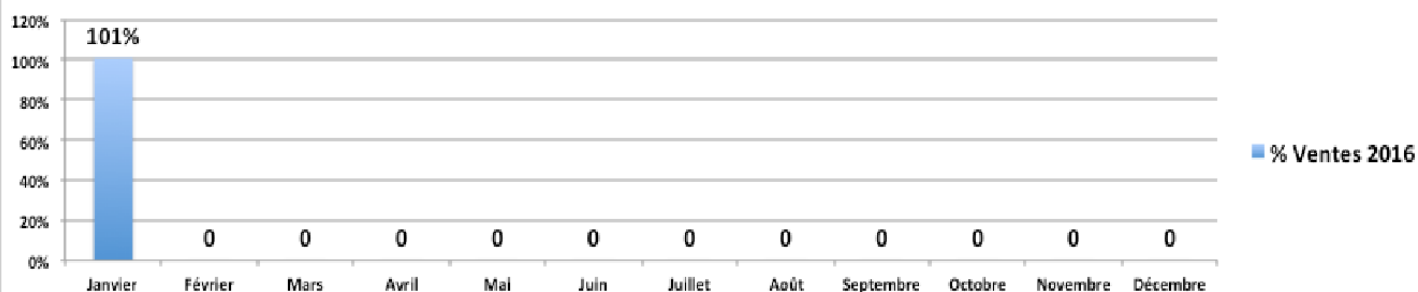


Des nouvelles de la Coop

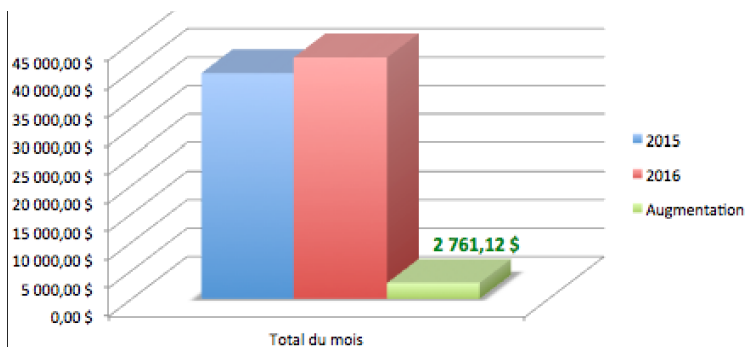
Voici nos performances de ventes en date de fin janvier 2016

	Objectif annuel	Cumulatif à ce jour	Mois de janvier 2016 : Ventes mensuelles			
				Objectif	À ce jour	Écart
Magasin	555 000 \$	25 098, 90 \$	Magasin	27 000 \$	25 098,90 \$	- 1 901,10 \$
Essence	270 000 \$	17 241,24 \$	Essence	15 000 \$	17 241,24 \$	+ 2 241,24 \$
Total	825 000 \$	42 340,13 \$	Total	42 000 \$	42 340,13 \$	+ 340,13 \$

% Objectif Mensuel atteint



Comparatif Janvier 2015 / Janvier 2016



Comme vous pouvez le constater, nos ventes continuent à progresser.

Merci d'acheter à votre Coop.

Au plaisir de vous servir,
Huguette Cloutier,
gérante

Présentation du rapport d'étude de l'état du lac Édouard : 2 mars

Rapport d'étude de l'état du lac Édouard (potentiel de pêche)

L'an dernier, grâce à une subvention du Fonds Hydro-Québec de l'Agglomération de La Tuque, d'une aide en ressources humaines de Ville de La Tuque, du travail de bénévoles d'ADELE et d'une participation financière de la Municipalité de Lac-Édouard, la firme Pro Faune a pu réaliser une étude visant à déterminer la situation du lac Édouard quant à son potentiel ichtyologique (potentiel de pêche).

Le rapport préparé par les biologistes de Pro Faune, en

collaboration avec madame Hélène Pelletier, biologiste de Ville La Tuque, **vous sera présenté, le mercredi 2 mars, 19 h, au Centre communautaire de Lac-Édouard.**

Si vous voulez en savoir davantage sur la pêche au lac Édouard, ne manquez pas cette rencontre.

Au plaisir de se rencontrer,

Larry Bernier, maire

Claude Lavoie, président d'A.D.E.L.E.



Petites Annonces

IMPÔT... IMPÔT... IMPÔT...

Vous cherchez quelqu'un pour
préparer vos déclarations de revenus ?

J'AI LA SOLUTION !

Vincent Genois et sa conjointe
Jessica Dufour
comptables agréés, CPA,
offrent leurs services
ici même à Lac-Édouard
les 19 et 20 mars 2016.

TARIFS

Employé ou retraité : 50 \$
(déclarations : fédéral et provincial)
Travailleur autonome : 75 \$ ou plus,
en fonction de la charge de travail
Pour vous inscrire, s.v.p. communiquez
avec Marjelaïne Chabot
au 819-653-2580

Répertoire téléphonique 2016

2014

Répertoire téléphonique
Municipalité de Lac-Édouard

Présentement, je suis en
train de mettre à jour le ré-
pertoire téléphonique de la
Municipalité de Lac-
Édouard publié en 2014.

Si vous avez des ajouts ou
modifications à faire, veuil-
lez m'en informer le plus tôt
possible afin que je puisse
vous présenter un produit
de qualité.

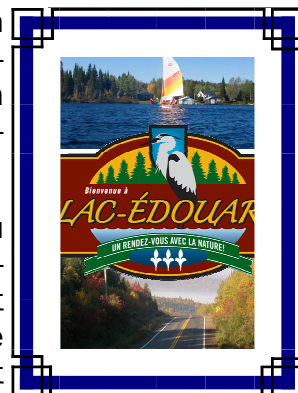
Tout comme l'exemplaire de 2014, il vous sera
offert pour la modique somme de 5 \$.

Les fonds amassés serviront pour les activités
éducatives des élèves de La P'tite École.

Merci pour votre collaboration,
Rollande Lecours

Téléphone : 819-653-2155

Courriel : bernier.lecours@xplornet.ca



Célébration eucharistique

Le samedi 5 mars à 16 h, venez vous
joindre à nous pour assister à une
messe célébrée par notre curé
M. Marc Lahaie.
Bienvenue à toutes et à tous.



Couturière

J'offre mes services pour de petits tra-
vaux de couture. Bas de pantalons, répa-
rations et ajustements de vêtements.

Sylvie Mc Mahon
819-653-2016.



Parc Éco. et plage du San : Rappel

Nous rappelons à tous que
le Parc écotouristique et la
plage du San sont **FERMÉS**
du 15 octobre au 15 mai.

L'accès y est donc interdit
pendant cette période.

Merci
pour votre collaboration.



Avis « aux poussières d'étoiles »

Ceux qui le fréquentent le savent très bien... Lac-Édouard, c'est la porte du paradis! Perché à près de 400 mètres d'altitude sur les hauts plateaux laurentiens, le ciel nocturne de Lac-Édouard est exceptionnel. Il compte parmi les plus beaux sites accessibles à proximité des grands centres qui restent au monde pour l'observation astronomique.

D'ailleurs, les données scientifiques que nous avons relevées sur le terrain en 2015 le démontrent bien. Les lectures prises à Lac-Édouard sont régulièrement supérieures à 22 magnitudes/seconde d'arc au carré (mag/secarc²) sur une échelle de 23. Par sa position en haut des montagnes, loin de toutes sources de pollution lumineuse et de pollution atmosphérique, le Lac-Édouard compte sans aucun doute parmi les plus beaux ciels étoilés restants dans le Québec habité.

Souhaitez-vous protéger et mettre en valeur ce patrimoine et faire prospérer cet héritage pour nos enfants ?

À l'image de plusieurs communautés entourant le Mont-Mégantic en Estrie, des entreprises locales et la municipalité de Lac-Édouard souhaitent entreprendre des démarches qui pourraient mener à l'obtention du statut de Village de ciel étoilé.

Qu'est-ce que ça veut dire ?

C'est une reconnaissance internationale avec un label qui nous positionne comme des défenseurs de la qualité de notre ciel.

Ça donne quoi ?

Cela permet avant tout de protéger à long terme notre magnifique ciel de nuit pour les résidents et pour les touristes. La réduction de l'éclairage inutile de nuit permet notamment d'importantes économies d'énergie électrique donc c'est un bon geste pour l'environnement. Ça permet aussi une meilleure sécurité routière en limitant l'éblouissement, un village plus esthétique de nuit tout en permettant d'inculquer de bonnes pratiques et de préserver un patrimoine de ciel étoilé pour les générations futures.

Qu'est ce que cela implique ?

D'entreprendre des démarches pour protéger la qualité du ciel en réduisant au minimum la pollution lumineuse. La municipalité vient justement de remplacer tous les luminaires de rue du village par des lampes DEL conformes, ce qui est une étape importante du processus.

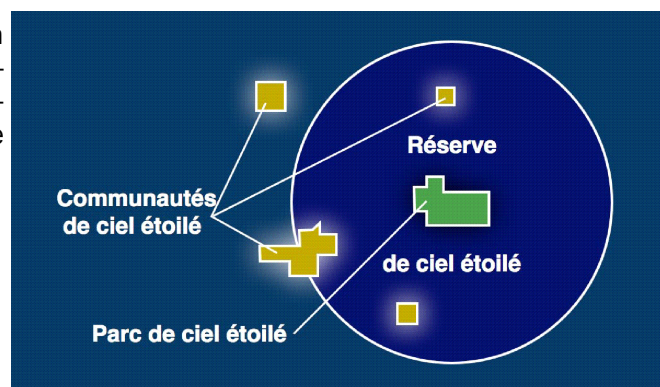
Que ce soit par des activités organisées par les élèves à la P'tite École ou des nuits d'observations astronomiques dans les entreprises touristiques, tout ce qui met en valeur le ciel nocturne contribuera au statut de Village de ciel étoilé du Lac-Édouard. Pour les résidences et les commerces, il y aura des incitatifs pour remplacer graduellement les réflecteurs afin d'éclairer seulement le sol plutôt qu'éclairer le ciel inutilement, de réduire l'intensité des ampoules utilisées ou encore d'installer des détecteurs de mouvement. Un programme de suivi de la qualité du ciel déjà en cours sera assuré par des bénévoles dans la communauté.

Le Seigneurie du Triton mène un projet pour devenir un « **Parc de ciel étoilé** » et la municipalité de Lac-Édouard souhaite devenir une « **Communauté de ciel étoilé** » ce qui pourrait éventuellement mener conjointement à la mise en place d'une immense **Réserve de ciel étoilé en Haute-Mauricie...**

Pour nous appuyer :

<https://www.facebook.com/sanatoriumhistoriquelacedouard>

Cliquez J'AIME et PARTAGEZ si vous appuyez cette démarche.



Nous vous remercions pour l'intérêt que vous porterez à ce projet novateur.

Chronique L'Avertisseur

De la friture dans un chaudron... une dangereuse recette !

L'utilisation d'une huile à frire dans un chaudron représente une méthode très dangereuse pour la cuisson de la nourriture. En effet, la température de l'huile ne fait qu'augmenter, car il n'y a pas de thermostat. Le résultat est que l'huile atteint son point d'inflammation et s'enflamme.

Pendant l'année 2015 à La Tuque, deux résidences ont subi des dommages importants reliés à ce comportement dangereux L'utilisation d'une friteuse homologuée vous protégera, vous et votre famille contre ces incendies sournois.

Généralités

- Toujours surveiller les aliments qui cuisent. Utiliser une minuterie.
- Si l'on doit quitter la cuisine ou son domicile, fermer les appareils de cuisson.
- Éviter de cuisiner si l'on a consommé trop d'alcool, de médicaments ou de drogues.
- Ne pas ranger d'objets dans le four ni sur le dessus de la cuisinière.
- Garder un extincteur portatif à l'entrée de la cuisine et apprendre à l'utiliser.
- Utiliser des appareils de cuisson certifiés CSA ou ULC tels que friteuse, plaque chauffante, poêle à raclette, gaufrier, four de comptoir.

Prévenir les feux de cuisson

- ❖ Ne jamais chauffer d'huile dans un chaudron pour faire de la friture, et ce, peu importe le type de chaudron. Utiliser plutôt une friteuse thermostatique.
- ❖ Pour cuire les aliments, utiliser un récipient dont le diamètre est plus grand ou égal à l'élément chauffant sur la cuisinière. Un débordement de nourriture sur l'élément pourrait provoquer un incendie.
- ❖ Avoir un couvercle à portée de la main. Si ce n'est pas celui du récipient, s'assurer qu'il peut le couvrir en totalité.
- ❖ Conserver les articles en papier ou en plastique et les tissus loin des éléments chauffants.
- ❖ Garder les mitaines de four à portée de main, mais à une certaine distance des éléments chauffants.
- ❖ Nettoyer régulièrement les appareils de cuisson et la hotte de cuisine. Une accumulation de graisse représente un danger d'incendie.

Que faire en cas de feu de cuisson

- Ne jamais déplacer un récipient dont le contenu est en flammes.
- Placer un couvercle de dimension appropriée sur le récipient pour éteindre le feu.
- Si possible, utiliser une mitaine de four afin d'éviter les brûlures.
- **Ne jamais éteindre un feu de cuisson avec de l'eau.**
- Si possible, fermer tous les éléments chauffants, même ceux du four.
- Fermer la hotte de cuisine.
- Appeler les pompiers, même si le feu semble éteint.
- Faire inspecter l'appareil avant de le réutiliser.

Pour plus d'informations concernant ce sujet, n'hésitez pas à communiquer avec la division prévention du service de Sécurité incendie de ville de La Tuque au 819 523-9797.

Alexandre Bilodeau, t.p.i., Capitaine à la prévention



La reconnaissance est la mémoire du



Depuis déjà trois ans, nos élèves de La P'tite École participent à des activités sportives avec les élèves de l'école Jacques Buteux de Ville La Tuque. Madame Doris Renaud, enseignante en éducation physique à cette école, anime ces rencontres avec brio.

Le mercredi 3 février, nos jeunes accompagnés de M. Larry Bernier, se sont retrouvés au Colisée municipal de Ville La Tuque. Le journaliste M. Michel Scarpino les a rencontrés et il a publié cette photo dans le journal L'Écho de La Tuque.

Bravo et Merci Madame Doris pour votre grande implication auprès de nos jeunes.

Condoléances



Le 17 janvier dernier, Lac-Édouard perdait un autre de ses citoyens. En effet, monsieur Claude Gignac, autrefois propriétaire de C. Gignac Automobiles de La Tuque, concessionnaire GM, est décédé le 17 janvier dernier à l'âge de 73 ans. Monsieur Gignac avait un chalet situé sur le chemin Baie-William Est.

Nous voulons adresser nos plus sincères condoléances aux membres de sa famille. Nos pensées et nos prières vous accompagnent.

Municipalité de Lac-Édouard

195, rue Principale
Lac-Édouard
G0X 3N0

Téléphone : 819-653-2238
Télécopie : 819-653-2338
Messagerie : muni.lacedouard@xplornet.ca

Heures d'ouverture du bureau municipal

Lundi au jeudi :
8 h 00 à 12 h et 13 h à 16 h
Vendredi : 8 h à 12 h



Retrouvez-nous sur le Web :
www.lacedouard.ca



Facebook :
www.facebook.com/LacEdouard

TAXES MUNICIPALES

Communiquez avec madame Johanne Marchand,
directrice générale et secrétaire-trésorière
Courriel : dg.lacedouard@xplornet.ca

PERMIS DE CONSTRUCTION

Communiquez avec Mme Johanne Marchand
Téléphone : 819-653-2238
Courriel : muni.lacedouard@xplornet.com

CHANGEMENT D'ADRESSE

Communiquez avec Mme Johanne Marchand
Téléphone : 819-653-2238
Courriel : muni.lacedouard@xplornet.com

ASSEMBLÉE DU CONSEIL MUNICIPAL

Date de la prochaine assemblée publique :
le mercredi 9 mars 2016 à 19 h.

Bienvenue à toutes et à tous !

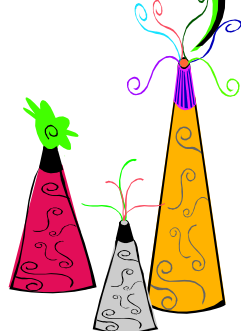
Bonne Fête

Février

13 : Colette Rioux
15 : Jacques Tremblay
16 : Lucie Bacon
 Louise Fortin
19 : Camille Chevarie
23 : Mario Muir
24 : Rosaire Perron
25 : Suzanne Lavoie
27 : Lise Charland
28 : Denis Skeene, Guy Skeene

Mars

5 : André Beaulieu
 Sonia Cloutier
 Renald Cloutier
 Louis Lévesque



Message important

Si vous avez des informations à transmettre ou des articles à publier, communiquez avec les responsables du journal

avant le mercredi 2 mars.

N.B. Toutes les informations doivent nous parvenir par écrit : courriel ou texte manuscrit.

Nous vous remercions pour votre collaboration,
Larry Bernier et Rollande Lecours

Téléphone : 819-653-2155.
Courriel : bernier.lecours@xplornet.ca