



L'EXPRESS DE SAINT-LÉONARD-D'ASTON U15 REMPORTE LA MÉDAILLE DE BRONZE À FREDERICTON



Le jeudi, en lever de rideau, l'Express s'est incliné au compte de 5 à 4 contre l'équipe Ontario 1, qui a finalement mérité les grands honneurs de la compétition. Le parcours de l'Express s'est poursuivi le lendemain alors que l'équipe a remporté deux victoires, d'abord contre l'équipe Nouvelle-Écosse 2 (8-0), puis contre l'équipe du Nouveau-Brunswick (7-6), qui était l'équipe hôte du championnat.

Deux matchs étaient au programme le samedi pour l'Express, qui a d'abord perdu son premier match au compte de 9 à 2 contre l'équipe Ontario 2 avant de remporter son deuxième par la marque de 15 à 8 contre l'équipe Nouvelle-Écosse 2. La journée de dimanche était consacrée principalement aux matchs de la ronde des médailles. En vertu d'une victoire serrée de 2 à 1 contre l'équipe Nouvelle-Écosse 1, l'Express s'est assuré de finir parmi les trois premières équipes au tableau des médailles.

L'équipe Ontario 2, l'équipe favorite selon plusieurs, s'étant déjà qualifiée pour le match de la médaille d'or, l'Express devait affronter l'équipe Ontario 1, qui avait battu l'Express à son premier match du tournoi par la marque serrée de 5 à 4. Dans un match où la force de frappe de l'Ontario a fait la différence, l'Express s'est incliné par le compte de 7 à 0 face à son adversaire, pour ainsi finir au troisième rang de la compétition et remporter la médaille de bronze.

Il s'agit de tout un exploit pour cette équipe qui comptait même des jeunes de 12 ans parmi ses joueurs et pour laquelle c'était une première expérience dans une compétition de cette envergure.

Dirigée par Lysanne Désilets, David Guévin, Vincent Gaudet et Jean-Pierre Doucet et appuyée par de nombreux commanditaires, l'équipe de l'Express était composée de joueurs U15 choisis parmi les équipes de Saint-Léonard-d'Aston, de Sainte-Eulalie, de Saint-Wenceslas et de Daveluyville de la Ligue de balle rapide mineure du Centre-du-Québec.

L'Express de Saint-Léonard-d'Aston garçons U15, qui comptait une fille dans ses rangs, a récemment pris part au Championnat de balle rapide de l'Est du Canada garçons U15 qui avait lieu du 17 au 20 août à Fredericton au Nouveau-Brunswick. Deux équipes, soit l'Express et Bellechasse, représentaient le Québec à cette compétition qui regroupait huit équipes de l'Ontario, du Québec et des provinces maritimes.



Les journées de la culture

Initiées et orchestrées par Culture pour tous, les Journées de la culture sont trois jours d'activités gratuites et ouvertes à tous qui favorisent un plus grand accès de la population aux arts et à la culture. Tel que décrété par l'Assemblée nationale, l'événement se déroule chaque année partout au Québec.

29 ET 30 SEPTEMBRE,
1^{ER} OCTOBRE 2023

Une incursion au cœur
des pratiques culturelles
et artistiques

UNE INITIATIVE DE

Culture
pour
tous!



DÉCISIONS MUNICIPALES

Les membres du conseil municipal désirent vous informer des principales décisions prises lors des séances des 10 juillet et 14 août 2023.

Consultez le <https://saint-leonard-daston.net/organisation-municipale/#proces-verbaux> pour avoir les procès-verbaux complets.



Considérant que la Municipalité s'est engagée à faire le déneigement des routes du ministère des Transports, pour les trois années à venir, des équipements pour le nouveau camion Freightliner 2013 ont été achetés au montant de 40 580,43 \$, taxes incluses.

Compte tenu que la Municipalité a obtenu une subvention dans le cadre du Programme de gestion des actifs municipaux, le cabinet SIMO management inc. a été mandaté au montant de 3 330 \$, taxes en sus, pour l'inspection des vannes d'eau potable, et l'entreprise Can-Inspection inc. au montant de 7 740 \$, taxes en sus, pour l'évaluation des regards sanitaires.

La Municipalité a procédé à l'embauche de monsieur William Duchesneau à titre de pompier volontaire afin de combler le manque d'effectif au sein du Service incendie.

La Municipalité procède à la modification du règlement de zonage numéro 2016-09 afin de changer des dispositions spécifiques aux zones et à certains usages tels que l'hébergement de courte durée et les marges de recul pour la zone H-3 – secteur maisons mobiles, une partie de la rue Dubé.

Des travaux de rapiéçage seront effectués sur diverses rues de la municipalité, soit : rue de l'Exposition, côte rue Bon-Air côté nord, côte du rang 10, intersection rues Venelle et de la Clairière, intersection de la rue de l'Exposition et du rang du Grand-Saint-

Esprit, intersection rue Omer et rang du Moulin-Rouge, rue du Parc (entre Turmel et Villeneuve).

La Municipalité a reçu les offres suivantes :

- Pavage Veilleux (1990) inc. au coût de 86 732,40 \$, taxes en sus
- Smith Asphalte inc. au coût de 97 000 \$, taxes en sus
- Groupe 132 inc. au coût de 104 440 \$, taxes en sus

Pavage Veilleux (1990) inc. étant le plus bas soumissionnaire a été retenu pour lesdits travaux.

Ayant obtenu une aide financière de la Fédération canadienne des municipalités dans le cadre du programme de gestion des actifs municipaux, la Municipalité a procédé à l'adoption de la Politique de la gestion des actifs municipaux. De cette façon, la Municipalité souhaite améliorer la gestion de ses actifs en ayant de meilleures pratiques tant en gestion qu'en développement durable.



**NOUS INVITONS LES CITOYENS
QUI LE DÉSIRENT À PROFITER DE LA JOURNÉE
DU 9 SEPTEMBRE AFIN DE FAIRE UNE VENTE
DE GARAGE SUR LEUR PROPRIÉTÉ.**

Remise au lendemain en cas de pluie.

**AIDEZ-NOUS À
TROUVER UN NOM
AU NOUVEAU PARC
DE LA COMMONWEALTH PLYWOOD**



**LA NATURE
AU COEUR
DU VILLAGE !**

Très bientôt, la municipalité procédera à la réalisation d'un parc sur les terrains de l'ancienne usine *Commonwealth Plywood*. Dès cet automne, vous verrez donc s'ériger ce bel espace avec du mobilier urbain, une aire de repos et un sentier pédestre.

Nous souhaitons que la population participe afin de trouver un nom pour ce parc. Pour ce faire, nous demandons donc aux personnes intéressées de nous faire parvenir une suggestion de nom de même que les raisons expliquant ce choix.

Un comité formé d'élus municipaux et de citoyens étudiera les noms suggérés et en retiendra un qui sera dévoilé ultérieurement.

Vous pouvez faire parvenir votre suggestion d'ici le 15 septembre 2023 à :

Claudia Lacharité
reception@saint-leonard-daston.net

Nous vous remercions de votre participation!

VOUS AVEZ JUSQU'AU 15 SEPTEMBRE POUR PARTICIPER !



**BIBLIOTHÈQUE
LUCILLE-M.-DESMARAIS | 819 399-3368**

VENEZ NOUS VISITER SUR

DIMANCHE 10 H À 12 H | MARDI 15 H À 18 H | MERCREDI 16 H À 19 H | JEUDI 15 H À 18 H

MODIFICATION À DES HEURES D'OUVERTURE



Les heures d'ouverture de la bibliothèque seront modifiées à partir du mercredi 6 septembre.

Dimanche : 10 h à 12 h

Mardi : 15 h à 18 h

Mercredi : 16 h à 19 h
(Journée supplémentaire)

Jeudi : 15 h à 18 h
(Modification de l'heure de fermeture)

CLUB DE LECTURE TD



Les jeunes du camp de jour ont été plusieurs à participer au Club de lecture d'été TD.

Merci à Yolande Morissette et à Diane Mailhot qui ont permis à ces jeunes d'avoir accès à de nombreux livres.

FESTIVAL DU ROMAN POLICIER



Vous aimez les romans policiers? D'ici décembre, on aura un regard particulier sur ce créneau littéraire. Nous verrons à faire un bon survol des nombreux auteurs que nous avons en bibliothèque. Septembre sera le mois du roman policier **québécois**. Maureen Martineau, auteure centriçoise, sera à l'honneur en préparation de sa venue à notre bibliothèque en octobre prochain. Venez chercher un de ses romans pour apprécier son style.

CAFÉ-JASETTE



Nous reprenons nos rencontres du café-jasette les 3^e mercredi du mois.

On vous attend donc le **mercredi 20 septembre** de 9 h à 11 h 30 pour placoter de nos vacances et de tout autre sujet intéressant. Bienvenue à tous!



Les journées de la culture

Le dimanche 1^{er} octobre, nous soulignerons la journée de la culture en inaugurant un panneau-hommage à Mme Lucille M. Desmarais et à tous (tes) les bénévoles qui ont contribué à faire de la bibliothèque un lieu de culture, de savoir et de rencontre.

On vous attend en grand nombre de 10 h à 14 h. La bibliothèque sera ouverte durant ces heures.

HEURE DU CONTE



Diane recevra les jeunes de 4 à 9 ans pour l'heure du conte. Ils y feront un bricolage et une collation leur sera servie. Elle a très hâte de retrouver vos petits mousses le dimanche 1^{er} octobre de 10 h à 11 h 30. L'inscription est obligatoire et il est important d'aviser par téléphone si jamais votre enfant ne peut y participer.

Myriades
Samedi 30 septembre 2023, 19h30

Compositions pop-jazzées
en formule piano-voix

www.myriadesmusique.com

Complexe chez Boris

846, rue de la Station, Saint-Léonard-D'Aston (Québec) J0C 1M0
Porte: 19 h 00 Spectacle: 19 h 30
Billets: 20 \$ au <https://lepointdevente.com/billets/myriades3>

EXPOSITION COLLECTIVE
imagine 4

- FRANK BRISSON
Sainte-Monique (1^{re} PARTICIPATION)
- SYLVAIN CROTEAU
Drummondville (1^{re} PARTICIPATION)
- SYLVIE DEMERS
Saint-Jérôme (1^{re} PARTICIPATION)
- PHILIPPE LEBLANC • PLEB
Drummondville
- EVELYNE LOSIER
Drummondville (1^{re} PARTICIPATION)
- NATHANAËL MAJOR
Montréal
- ELIE MIRON
Saint-Jérôme
- MELSA MONTAGNE
Montréal
- MARIE-JOSÉE ROY
Saguenay
- LINDA VACHON • TÊTE DE CABOCHE
Princeville (1^{re} PARTICIPATION)

CHEZ BORIS

Salles La Couturière • Espace A • La Nash
846, rue de la Station, Saint-Léonard-d'Aston J0C 1M0
 Complexe Chez Boris • 819 475-9179 • denysguevin@hotmail.com

vendredi 29 septembre 23 - 17 h à 21 h
samedi 30 septembre 23 - 12 h à 16 h
dimanche 1 octobre 23 - 12 h à 16 h
ENTRÉE LIBRE



CELA VOUS INTÉRESSE PEUT-ÊTRE...

- ✓ **19 septembre** : La journée d'accueil aura lieu dans notre milieu de vie extérieur. Une animation surprise attend petits et grands. Vous aurez l'occasion de vous inscrire aux activités et nous pourrons répondre à vos questions. Suivez-nous sur les réseaux sociaux pour des précisions à venir.



- ✓ **26 septembre** : Notre assemblée générale annuelle aura lieu sous forme de 5 à 7. N'oubliez pas de renouveler votre cotisation et de nous appeler pour vous inscrire. Prix de présences à gagner!
- ✓ **Les samedis de 9 h à 12 h** la friperie ouvrira ses portes. Venez y faire de belles trouvailles!
- ✓ À partir du 13 septembre **les mercredis matin**, la halte-garderie sera ouverte au coût de 5 \$. Une éducatrice accompagnée d'une autre personne pourront répondre au besoin de socialiser de votre enfant tout en vous permettant un répit. Il vous faut appeler pour l'inscrire et demander Amélie. Ce service est offert à tous les parents ayant des enfants âgés entre 18 mois et 5 ans.

REMERCIEMENTS...

- ✓ Nous nous comptons privilégiés d'avoir eu, encore une fois, la collaboration de **l'épicerie Les Marchés Tradition de Saint-Léonard-d'Aston** qui a offert à notre kiosque les collations lors de la fête des voisins.
- ✓ Grâce au don en argent de la **fondation Laure Gaudreault**, nous avons pu bonifier les ateliers d'initiation à la cuisine avec jeunes. Ces ateliers se poursuivront encore cette année lors des journées pédagogiques puisqu'ils ont connu un franc succès.
- ✓ Afin de donner un coup de pouce à l'achat de matériel scolaire, les 2 pharmacies de notre paroisse (**Familiprix et Proxim**) ont eu la générosité de commanditer des cartes cadeaux pour certaines de nos familles.



LUDOLETTRE

Valeurs de l'organisme

Ouverture et respect

- Accueil chaleureux
- Attitude du personnel et des participants
- Confidentialité

Appropriation du pouvoir individuel et collectif

- Favoriser l'autonomie
- Mes idées et mes opinions sont considérées
- Redonner le pouvoir
- Accompagner

Justice sociale

- Défense des droits
- Relation égalitaire
- Aide alimentaire
- Gratuité ou réduction de prix à la friperie
- Dépannage alimentaire et vestimentaire

Démocratie

- Concertation
- Vie associative (AGA, comité vestiaire, comité de participants)

Accessibilité

- Priorité participants
- Donner l'accès à tous en diminuant les coûts ou gratuitement lorsque possible

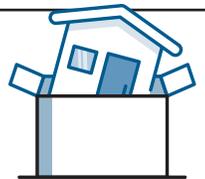


Un grand *merci* du fond du cœur!



OFFICE MUNICIPAL D'HABITATION DE SAINT-LÉONARD-D'ASTON

500, rue Beaudoin



Logement à prix modique 3 ½ à louer au deuxième étage pour personnes âgées de 65 ans et plus, sera disponible le 1^{er} juillet 2023.

Pour toute information, communiquez avec : **Johanne Poudrier** directrice ☎ : **819 336-6640**

HORAIRE

Bonne rentrée scolaire à tous!
Voici l'horaire en vigueur pour
l'année scolaire :

Lundi au vendredi : 16 h à 21 h

Pédagogique : 11 h à 16 h



NOUVELLES RESPONSABLES DANS L'ÉQUIPE



C'est avec beaucoup d'enthousiasme que l'équipe accueille du mouvement. À la suite du congé de maternité de notre Coordinatrice Moïka, Arielle-Anne assurera la coordination pour la prochaine année

et Emmie prendra le relais en tant qu'intervenante responsable. Bravo!

D'ailleurs, toute l'équipe de la MDJ veut souhaiter un beau congé de maternité à Moïka. Nous te souhaitons beaucoup de douceur pour cette belle rencontre à venir.

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier grandement l'entreprise Location Yvalain Inc. Lors de notre dégât d'eau au sous-sol, ils nous ont généreusement prêté main forte avec leur matériel afin de limiter les dégâts. Nous avons eu la chance d'obtenir une commandite de leur part pour la location de l'équipement. Nous vous recommandons leurs services si vous avez besoin de louer du matériel de toute sorte. Ils sont situés au 575, 9^e Rang, à Saint-Léonard-d'Aston. Un grand merci!

RETOUR SUR L'ÉTÉ

Nous tenons à remercier nos jeunes pour leur participation et leur bonne humeur lors de nos sorties. Nous gardons de bons souvenirs de nos sorties et de nos activités estivales. Nous avons apprécié notre sortie à Aqua Radical à Shawinigan, ainsi que notre journée au Village Vacances Valcartier. Nous avons également profité des douces soirées autour du feu à jouer à des jeux. En début d'été, nous avons célébré la fin des classes avec notre fameux « Party de fin d'année ». Ce rassemblement permet de souligner la persévérance et les efforts fournis tout au long de l'année scolaire. Beaucoup de jeunes étaient au rendez-vous, une soirée vraiment réussie!



À VENIR

Restez à l'affût, car un grand projet commence à la MDJ. Nous vous préparons une pièce de théâtre ayant pour thème la santé mentale à l'adolescence. Il y aura une rencontre par semaine avec les jeunes engagés dans le projet. Ce projet est subventionné par le ministère de la Culture et des Loisirs du Québec. Nous collaborerons aussi avec la maison des jeunes de Wickham. Les représentations finales auront lieu à l'École secondaire La Découverte de Saint-Léonard-d'Aston et l'École secondaire de La Poudrière de Drummondville au mois de novembre. Toutes les informations seront partagées durant les prochaines semaines sur nos réseaux sociaux.



2150, ave. Nicolas-Perrot, Bécancour, QC G9H 3B9

La Chrysalide, maison d'hébergement communautaire en santé mentale, a bien grandi depuis sa fondation le 29 mai 2001.

- Nous avons reçu nos deux premiers résidents le 12 décembre 2001 dans des locaux temporaires, puis avons emménagé au cœur du village de Bécancour où nous sommes toujours depuis bientôt 21 ans;
- En date du 31 juillet 2023, nous avons offert 3060 hébergements temporaires;
- Nous servons plus de 5000 repas par année;
- Nous employons une équipe d'intervention comptant 9 personnes à temps plein et 6 personnes à temps partiel;
- Nous sommes reconnus dans notre milieu et par nos partenaires comme une ressource de qualité où il fait bon vivre le temps d'un moment.

Ces réalisations ont été rendues possible grâce à votre ouverture sur la différence qui nous a permis de nous enraciner au sein de votre communauté. Pourtant, nous sommes conscients que ce qui se passe derrière nos portes demeure tout de même un mystère pour plusieurs.

Si vous avez envie de démystifier ce qu'est réellement La Chrysalide, nous vous invitons à devenir membre de l'organisme et pour la modique somme de 5 \$, en plus de nous soutenir dans la réalisation de notre mission, vous aurez l'occasion de vous joindre à nous et ainsi d'apprendre à mieux nous connaître à l'occasion de notre 23^e assemblée générale annuelle qui se tiendra le jeudi 13 septembre 2023, à 15 h, à la salle Nicolas-Perrot (2980, ave. Nicolas-Perrot, Bécancour, QC, G9H 3B9).

Pour vous procurer votre carte de membre ou confirmer votre présence à notre AGA, composez le 819 294-9292 poste 3.

Au plaisir de vous rencontrer!

Lauriann St-Pierre, directrice intérimaire



BONJOUR MEMBRES AFEAS

Nous serons heureuses de vous accueillir, pour une 57^e année, à NOS ACTIVITÉS FEMMES D'ICI mensuelles. Bienvenue particulier aux nouvelles membres qui se sont jointes à nous ce printemps.

Notre prochaine Activité femmes d'ici se tiendra à la mi-septembre. Pour l'occasion, nous vous invitons pour un 5 à 7 à notre salle des métiers, qui se situe au sous-sol de l'église.

Au plaisir de vous revoir à la fin de cet été un peu pluvieux! On a pris de l'énergie quand même pour entreprendre une autre belle année Afeas. (Nos précieuses téléphonistes vous tiendront au courant de la date de l'activité).

La direction

 **Clinique Orthothérapie**
Manon Cloutier

Massothérapie Kinésithérapie Orthothérapie Hypnothérapie

Recus pour assurances

480, rue de l'Exposition
Saint-Léonard-d'Aston
J0C 1M0
✉ info@cliniqueomc.com
www.cliniqueomc.com

819 399-3216
Sur rendez-vous seulement

 **Desjardins**
Caisse Godefroy

desjardins.com/caissegodefroy
f Desjardins (Caisse Godefroy)

Centres de services
Saint-Grégoire (siège social)
Seigneurie Godefroy
Saint-Léonard-d'Aston

Centres automatisés
Bécancour
Sainte-Angèle-de-Laval
Saint-Célestin
Sainte-Gertrude
Saint-Wenceslas

Votre caisse au bout du fil
ACCESSIBLE 7 JOURS SUR 7

Prise de rendez-vous, information, transactions...
Parlez avec un conseiller de 6 h à minuit, 7 jours sur 7.

Composez le
819 233-2333 • 1 877 503-2333

Gestion Joan Marcel
Processeurs à bois

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

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

 **PILKEMASTER 600**



PROCESSEUR À BOIS

 **Les PRODUCTIONS de L'IMPRIMERIE**
IMPRIMERIE ET CENTRE DE COPIES COMMERCIALES

Annie Courchesne, propriétaire
annie@imprimerie.com

T. : 819 399-2374 / F. : 819 399-3430

885, 9^e rang, Saint-Léonard-d'Aston, QC J0C 1M0
www.imprimerie.com

 **Isabelle Fleurent**
Pharmacienne propriétaire

AFFILIÉE À

 **familiprix**

405, rue Principale,
Saint-Léonard-d'Aston (Québec) J0C 1M0
T. : 819-399-2020 • F. : 819-399-2420
www.familiprix.com • Livraison gratuite

Cosmétiques • Photos • Loteries et plus

NORMAND GAUTHIER INC.

160, 9^e rang, Saint-Wenceslas (Québec) G0Z 1J0
Tél. : **819 224-7719**
Cell. Normand : **819 371-4202**
Cell. Jean-François : **819 697-7719**
Permis no. Q305694

• Bouvillons et veaux de remplacement
• Commerce d'animaux • Acheteur sur commande
• Vaches laitières et type boucherie

Traitement d'eau GARAND

VENTE • LOCATION • SERVICE • INSTALLATION

TRAITEMENT D'EAU
NETTOYEURS À PRESSION
POMPES ET ACCESSOIRES
CIRCULATEURS
RÉPARATION DE MOTEURS

URGENCE
24 h / 7 jours

819 752-5563
Sans frais : 800 263-5563

Licence RBQ : 1549-4439-41

VENTES/ADMIN : 233, de la Grande-Ligne
ATELIER : 111, rue Garand Victoriaville

 **Pharmacie Jean-Sébastien Cardinal Inc.**

Jean-Sébastien Cardinal
Pharmacien-propriétaire
580, rue de la Station
Saint-Léonard-d'Aston (Québec) J0C 1M0
T 819 399-2701
F 819 399-2626
CardinalJS3638@groupeproxim.org

Lun. au vend. : 9h à 19h
Samedi : 9h à 16h
Dimanche : Fermé

SERVICE DE LIVRAISON

membre affilié à **Proxim**

APN Au Potore Noir

• Aliments & Produits Naturels
• Suppléments alimentaires
• Cadeaux

440, rue Principale, Saint-Léonard-d'Aston
aupotorenor@hotmail.com / 819 399-3102

SOUURE DR LEMIRE INC.
STRUCTURE D'ACIER | MÉTAUX OUVRÉS | FABRICATION SUR MESURE

DAVE LEMIRE | PROPRIÉTAIRE

INFO@SOUDUREDRLMIRE.COM WWW.SOUDUREDRLMIRE.COM

819.399.2625 819.399.2624

866, 9^e RANG, SAINT-LÉONARD-D'ASTON, QC J0C 1M0



Saint-Léonard-d'Aston
235, rue Principale
Saint-Léonard-d'Aston, QC J0C 1M0

Cabinet en assurances de dommages
et services financiers

L'offre intelligente

Assurance_générale_agricole_commerciale
henaultassurance.com | 1 800 567-0906 | 819 399-2869



431, route 155, Saint-Léonard-d'Aston (Québec) J0C 1M0

CONCASSAGE

DÉMOLITION

EXCAVATION

819 399-2670 | 819 388-2428 | excas2007@hotmail.com



**FEU • VOL • CAMÉRA
CONTRÔLE D'ACCÈS
INTERCOM
AIDE MÉDICALE**

Une équipe de **professionnels**
près de chez vous!

**Technic
Alarme**

2720, côte Richelieu
Trois-Rivières
819 691-1937 // 1 877 691-1937
technicalarme.com



VIENS PRENDRE LE TEMPS!

Résidence privée pour aînés
Semi-autonome et non autonome
Perte cognitive
Chambre de convalescence
Soins de fin de vie
Tél. : 819-399-2973

Comeau et Trépanier, notaires

**Me François
Comeau**
notaire

**Me Sophie
Lamothe-Comeau**
notaire fiscaliste

**Me Marika
Boisclair**
notaire



Saint-Léonard-d'Aston

819.399.2673



**Le St-Hubert Express
de St-Léonard-d'Aston**

Édith Collins
Franchisée

9259-1403 Québec Inc.
180 rang du Moulin Rouge, Local 100
St-Léonard-d'Aston, QC J0C 1M0
T 819 399-3996
F 819 399-3997
rot261@st-hubert.com



JEAN-NOËL RAÏCHE (PROP.)

BUREAU : 819-857-1313

CELL. : 438-886-0250

COURRIEL : INFO@PBOSTON.CA



PLOMBERIE
RÉSIDENTIELLE | COMMERCIALE | INDUSTRIELLE

RBQ 5637-9670



Rebecca Verrette.
OSTÉOPATHIE ET MASSOTHÉRAPIE

**Des soins pour toute la famille
Adultes Bébés Enfants
Femmes enceintes**

f Ostéopathie et massothérapie
Rébecca Verrette

t 819 995-0424

g <https://www.gorendezvous.com/rebeccaverretteosteo>

l Complexe Chez Boris
846, rue de la Station
Saint-Léonard-d'Aston,
J0C 1M0

**Le relevé en ligne :
simple et efficace!**

Pourquoi passer au relevé mensuel en ligne?

- Disponible le 1^{er} de chaque mois dans votre compte AccèsD Internet
- Affichage détaillé des transactions
- Conservé jusqu'à 7 ans
- Écologique
- Et gratuit!

Inscrivez-vous dans AccèsD Internet
ou parlez-en à votre conseiller!



COMITÉ DU CIMETIÈRE



Chaque année durant la période de la campagne du coquelicot, soit du dernier vendredi d'octobre jusqu'au Jour du Souvenir, le 11 novembre, le comité cimetière de la filiale 086 Arthabaska de La Légion royale canadienne honore tous les vétérans inhumés dans les cimetières en déposant un drapeau canadien au pied de leurs pierres tombales.

Le comité cimetière désire répertorier tous les vétérans inhumés au cimetière de Saint-Léonard-d'Aston. Un(e) vétéran(e) au sein des Forces armées canadiennes est toute personne qui a complété son entraînement militaire de base (cours de recrue).

Si vous connaissez un vétéran inhumé au cimetière de Saint-Léonard-d'Aston, le comité cimetière aimerait en être informé. Vous pouvez transmettre ces informations ou toute question à son représentant Daniel Montplaisir par courriel, téléphone ou texto.

Merci de votre collaboration.

Courriel : montplaisir.daniel@tlb.sympatico.ca

Cell. : 450 346-3253



LANCEMENT DE L'ANNÉE 2023-2024

12 SEPTEMBRE DÎNER  HOT-DOGS

LE MARDI 12 SEPTEMBRE au local de la FADOQ, À 11 H aura lieu un dîner aux hot-dogs avec crudités et dessert à l'occasion du lancement de l'année 2023-2024.



VIE ACTIVE DÉBUTERA LE MARDI 19 SEPTEMBRE À 9 H 30 AU MÊME LOCAL. Bienvenue à tous les membres. Nous vous attendons en très grand nombre!



Voyage à travers le temps rene-bergeron@cgocable.ca

L'ANCÊTRE MICHEL HOULE

Michel Houle serait né en 1805 de parents inconnus malgré de nombreuses recherches faites pour trouver le nom de ses parents. Michel est l'ancêtre de plusieurs familles Houle de Saint-Léonard. Il est inscrit comme propriétaire du lot 103 situé sur les terres du 13^e rang d'Aston de Saint-Léonard selon le premier cadastre entré en vigueur le 15 juillet 1873. L'année précédente, il a été élu marguillier. Michel était antérieurement cultivateur à Nicolet. Il est décédé à Saint-Léonard-d'Aston le 13 juin 1887 à l'âge de 82 ans.

Premier mariage

Michel Houle épouse en premières noces Marie Desrosiers-Dargis le 26 juillet 1833. Deux de leurs enfants ont laissé une descendance nombreuse à Saint-Léonard. Ce sont Onésime (père) qui est marié à Marie Lacharité qui lui donne 14 enfants. Élée était mariée à Antoine Leblanc et leur fille Annie a épousé Wilfrid Guévin.

Onésime Houle (fils)

Fils d'Onésime (père), Onésime (fils) était marié à Éva Tétreault. Le couple a 15 enfants dont 7 demeurent à Saint-Léonard : Philius (Yvonne Levasseur), Yvonne (Nemrod René), Cécile (Gérard Turmel), Lucien (Éva-Rose Auger), Lionel (Marie-Jeanne Bergeron), Laurent (Marie-Ange Turmel) et Liliane.

Henry Houle

Fils d'Onésime (père), Henry était marié à Alvina Genest qui lui donne 12 enfants dont 6 survivent : Irène (Bruno Auger), Jacques (Pauline Gaudet), Françoise (Lucien Provencher), René (Marie-Ange Doucet), Gilles (Gisèle Leblanc) et Georgette (Raymond Fleury).

Deuxième mariage

Michel Houle épouse en secondes noces Marguerite Lacharité. Leur fille Georgiana était mariée à Jean-Baptiste Aubry de Sainte-Eulalie. Leurs 8 enfants sont : Jeanne (célibataire), Flore-Ida (Napoléon Bergeron), Alexina (Joseph Leblanc), Théo (Émilie Bergeron), Henry (Léda Coulombe), Auréus (Bernadette Comeau), Alice (Doria Leblanc) et Yvonne (Maurice Bergeron). Ces derniers sont les parents de l'auteur de cette chronique.



Georgiana Houle, fille de Michel, née à Saint-Léonard



C'EST LA SAISON DES RÉCOLTES! COMMENT CONSERVER LES FRUITS ET LÉGUMES?



Au Québec, les mois d'août, de septembre et d'octobre sont synonymes d'abondance : une grande quantité de délicieux fruits et de légumes locaux sont disponibles dans les épiceries, les marchés publics... ou au potager! C'est le moment parfait pour faire des réserves pour pouvoir en profiter plus longtemps!

Il existe plusieurs méthodes pour conserver les fruits et légumes, comme la congélation, la mise en conserve (cannage), les

marinades et la déshydratation.

La congélation est une façon simple de conserver les fruits et légumes et de préserver presque toutes leurs qualités nutritionnelles. Il est préférable de blanchir (plonger dans l'eau bouillante ou blanchir à la vapeur) la plupart des légumes quelques minutes avant de les congeler. Cela préserve leur texture, leur goût et leur couleur en plus d'éviter les brûlures dues au froid. Après avoir préparé les fruits et légumes (voir les ta-

bleaux suivants), on peut les disposer sur une plaque à biscuits en une seule épaisseur et les mettre au congélateur. Cette étape permet d'éviter qu'ils se collent les uns aux autres. Une fois les fruits ou légumes durcis, transférez-les dans un contenant ou un sac de congélation hermétique – retirez le plus d'air possible du sac (vous pouvez utiliser une paille pour aspirer l'air) ou mettez-les sous vide avec une machine. Le temps de conservation des fruits et légumes congelés varie entre six mois et un an.

FRUITS	PRÉPARATION REQUISE POUR LA CONGÉLATION
Bleuet, fraise, framboise, mûre, canneberge, groseille (enlever les tiges), cerise de terre (retirer l'enveloppe)	Aucune. Ces fruits peuvent être congelés entiers.
Pomme	Enlever le cœur, trancher et arroser d'un peu de jus de citron frais pour éviter le brunissement.
Abricot, nectarine, pêche, prune	Blanchir 1 minute, faire refroidir sous l'eau froide et enlever la peau. Couper en deux, retirer le noyau (il donne une saveur amère) et trancher. Arroser d'un peu de jus de citron frais pour éviter le brunissement.
Rhubarbe	Couper les tiges en petits morceaux ou réduire en purée.

FINES HERBES	PRÉPARATION REQUISE POUR LA CONGÉLATION
Persil, ciboulette, sauge, thym, basilic	Hacher finement, mélanger avec de l'huile d'olive, puis verser le mélange dans un bac à glaçons. Déposer ensuite les « glaçons » dans un contenant ou un sac hermétique et mettre au congélateur.

LÉGUMES	PRÉPARATION REQUISE POUR LA CONGÉLATION
Ail	Éplucher les gousses d'ail et les mettre dans un contenant ou un sac hermétique. Ne pas blanchir.
Asperge	Blanchir 3 minutes, puis congeler entières ou en morceaux.
Céleri	Couper les extrémités. Couper en morceaux d'environ 2,5 cm (½ pouce) et blanchir 3 minutes.
Haricot (fève)	Enlever les extrémités. Laisser entiers, ou couper en morceaux d'environ 2,5 cm (1 pouce) ou en lanières (coupe française). Blanchir 3 minutes.
Chou frisé (Kale)	Retirer et jeter (composter!) les grosses tiges et trancher grossièrement les feuilles. Blanchir 2 minutes.
Mais	Retirer les feuilles, blanchir les épis 4 minutes, refroidir et trancher les grains des épis.
Poireau	Couper en rondelles d'environ 1 cm (½ pouce). Conserver seulement la partie blanche et vert pâle. Ne pas blanchir.
Poivron	Équeuter et enlever les graines. Couper en moitiés, lanières, cubes ou dés. Ne pas blanchir.
Tomate	Équeuter, laver et essuyer. Placer les tomates entières dans un sac refermable.

Pour voir la liste complète des légumes, consultez : <https://tcsagim.org/trucs-et-astuces/congelation-des-legumes/>.

La **mise en conserve** s'effectue de deux façons, selon l'acidité des aliments : pour les aliments à faible acidité (légumes, soupes, sauces tomates-légumes), on stérilise sous pression dans un autoclave, et pour les aliments acides (fruits, betteraves, cornichons, tomates avec jus de citron ou vinaigre), on stérilise à l'eau bouillante dans une grande casserole. La mise en conserve nécessite l'utilisation de maté-

riel adéquat et l'application de précautions de base pour neutraliser les micro-organismes, comme les bactéries. On peut garder les conserves à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec, pendant environ un an. Pour en savoir plus sur la mise en conserve des aliments, visitez : <https://www.bernardin.ca/fr/etapeparetape.htm>.

Les **marinades** de fruits, de légumes et de fines herbes sont généralement faites à base de vinaigre (blanc ou de cidre de pommes), de sel (gros sel à marinade) et de sucre. Le temps de conservation des marinades mises au réfrigérateur varie habituellement de un à trois mois.

Visite D'ATELIER-BOUTIQUE

INGRÉDIENTS

- 2 kg (4 lb) de betteraves brossées
- 2 tasses (500 ml) de vinaigre
- 375 ml (1 ½ tasse) de sucre
- 15 ml (1 c. à soupe) de graines de moutarde
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 250 ml (1 tasse) d'eau de cuisson filtrée

RECETTE DE BETTERAVES MARINÉES – PRÉPARATION

- 1) Dans une grande casserole remplie d'eau bouillante, cuire les betteraves à couvert environ 1 heure, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Réserver 250 ml (1 tasse) d'eau de cuisson filtrée. Plonger les betteraves cuites dans l'eau froide. Égoutter les betteraves, les peler, et les couper en quartiers ou en tranches.
- 2) Dans une autre casserole, porter à ébullition l'eau de cuisson réservée, le vinaigre, le sucre, les graines de moutarde et le sel.
- 3) Mettre les betteraves dans des pots stérilisés et les couvrir de marinade bouillante. Bien sceller. Conserver au réfrigérateur. Si désiré, stériliser à l'eau bouillante pendant 35 minutes pour allonger la durée de conservation.

Source : <https://www.ricardocuisine.com/recettes/2338-betteraves-marinees>.

La **déshydratation** permet de conserver les fruits et légumes, ainsi que les fines herbes, en les séchant au soleil, à l'air libre, à l'aide d'un déshydrateur, ou en utilisant un four. Pour faire sécher les fines herbes, on peut les regrouper en petits bouquets, puis les suspendre la tête en bas dans une pièce bien aérée, sombre et dont la température ne dépasse pas 35°C. La déshydratation a pour avantage de préserver les vitamines, les minéraux et les protéines des aliments. Lorsqu'ils sont bien déshydratés, les fruits et légumes peuvent être conservés dans un contenant hermétique dans un endroit sec et à l'abri de la lumière pendant quelques mois.

Faire des réserves de fruits et légumes locaux ou récoltés au potager comporte de nombreux avantages. Ils ont une meilleure qualité nutritionnelle et un meilleur goût que les aliments qui ont été récoltés avant leur maturité et qui ont dû parcourir de longues distances avant d'arriver en épicerie. De plus, réduire les distances parcourues par les aliments diminue les émissions de gaz à effet de serre liées au transport. L'achat local contribue aussi à préserver le savoir-faire agricole et à soutenir l'économie locale.

Pour en savoir plus

- Pour profiter au maximum des bienfaits de l'achat local des fruits et légumes et de vos récoltes au potager, cuisinez selon les saisons et selon la disponibilité des fruits et légumes locaux! Pour connaître les disponibilités des fruits et légumes du Québec, consultez le Calendrier des arrivages des fruits et légumes du Québec : <https://mangezquebec.com/calendrier-des-arrivages>.
- Pour obtenir des idées de recettes pour vos récoltes de saison, visitez : <https://www.zeste.ca/dossiers/recettes-saisons> et consultez ces Fiches-recettes sur les fruits et légumes du Québec : <https://www.equiterre.org/fr/ressources/fiches-recettes-sur-les-fruits-et-legumes-du-quebec>.
- Pour apprendre comment mieux conserver les aliments, consultez : <https://lovefoodhatewaste.ca/fr/a-z/>.
- Pour en savoir plus sur la déshydratation des fruits et légumes, consultez : <https://lovefoodhatewaste.ca/fr/utilisez-tout/sechez-vos-fruits-et-legumes/#>.



Dans le cadre des journées de la culture j'ouvre les portes de mon atelier-boutique située au **27, rue Allard à Saint-Léonard-d'Aston, le samedi 30 septembre 2023 de 13 à 16 heures.**

Au plaisir de vous accueillir !



Marthe Proulx
ARTISTE DE LA RÉCUPÉRATION

VOTRE CLUB DE PATINAGE CHANGE DE NOM!

Dorénavant, c'est sous le nom de Patinage les Perséides que le CPA Drummondville poursuivra ses activités dans notre municipalité! C'est sous ce nouveau nom que nos jeunes étoiles filantes du secteur pourront dorénavant briller et s'amuser en développant leur intérêt pour le patinage. Rappelons que le club existe dans la municipalité depuis plusieurs années. La particularité des Perséides, par rapport aux autres clubs de la région, est qu'il permet de pratiquer le patinage artistique de manière récréative tout en permettant aux jeunes garçons et filles intéressés de goûter à la compétition et à des expériences de prestations sur glace. Les Perséides c'est aussi l'endroit où nos tout-petits s'initient aux rudiments du patinage dans une ambiance de jeu très conviviale. Tous nos programmes sont rendus possibles grâce au travail d'entraîneuses et de bénévoles expérimentées et qualifiées qui ont à cœur le développement de votre enfant.

D'ailleurs, les personnes intéressées seront heureuses d'apprendre que les activités du club reprendront dès septembre 2023, comme à l'habitude au Centre Richard-Lebeau.

Le volet d'initiation au patinage (Récréatif) pour les plus jeunes (scolaire et préscolaire) commencera le dimanche 10 septembre de 17 h 30 à 18 h 20. Il est possible de s'inscrire au coût de 200 \$ pour une session de 11 cours (1 cours/semaine), soit du 10 septembre au 3 décembre. Pour ceux et celles qui désirent profiter d'une réduction du coût d'inscription, il est possible de s'inscrire, pour 325 \$ pour la saison complète de 20 cours s'échelonnant de septembre à mars.

Pour sa part, le volet de patinage artistique, dans lequel une dizaine de jeunes évoluaient l'an dernier, reprendra ses activités le mercredi 6 septembre de 17 h à 18 h 35. Les nouvelles et nouveaux intéressés étant déjà à l'aise sur patins sont bienvenu(e)s. Il en coûte 560 \$ (plus les frais d'entraîneurs pour les portions privées et semi-privées des entraînements) pour une saison complète de 28 cours hebdomadaires. Veuillez-nous écrire ou nous appeler pour davantage d'information notamment sur le paiement en deux versements.



Les inscriptions se prendront sur place lors du premier cours (les 6 ou 10 septembre). Il est aussi possible de s'inscrire au préalable en communiquant à l'adresse courriel suivante : patinagelesperseides@hotmail.com. Un formulaire d'inscription vous sera acheminé et il sera possible d'acquitter les frais d'inscription par virement Interac.

Au plaisir de vous accueillir et de répondre à vos questions. C'est un rendez-vous au Centre Richard-Lebeau les 6 ou 10 septembre!

Pour information : 819 817-9097
patinagelesperseides@hotmail.com

RAPPEL

COURS DE GROUPE DE YOGA ET DE COURSE À PIED



LUNDI PILATES au sol 16 h 30 à 17 h 30

Sur tapis, ce cours vous apprend à maîtriser les six (6) principes du Pilates : La respiration, la concentration, le contrôle, le centrage, l'alignement et la fluidité.

LUNDI POWER YOGA 18 h à 19 h

Yoga sportif, dynamique et en puissance.

MERCREDI YIN/YANG YOGA 18 h à 19 h

Postures en mouvement et parfois dans l'immobilité. Une pratique pour se déposer afin de créer de l'espace physiquement et mentalement.

DÉBUT DES COURS POUR LE YOGA ET PILATES : le 11 septembre

Durée : 6 semaines • Coût : 97 \$ (taxes incluses)

*Groupe d'un maximum de 15 participants

MARDI COURSE À PIED 18 h à 19 h

Séance d'entraînement par intervalles à l'extérieur. En plus de la course à pied, les séances comprennent du renforcement musculaire, de la mobilité, de la technique et des intervalles. Niveau débutant ou ayant une certaine notion de la course.

DÉBUT DES COURS POUR LA COURSE À PIED : le mardi 12 septembre

Durée : 6 semaines • Coût : 63 \$ (taxes incluses)

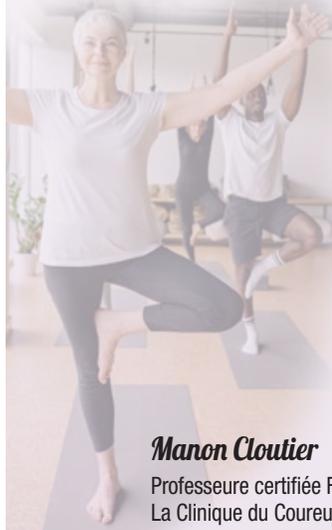
*Groupe d'un minimum de 4 participants et d'un maximum de 10 participants

Tous les cours ont lieu au **91, rue Fleury Saint-Léonard-d'Aston** (Ludolettre)

POUR INSCRIPTION :

info@espaceyogasante.com
ou 819 313-3216

DATE LIMITE D'INSCRIPTION : 2 septembre



Manon Cloutier

Professeure certifiée FFY et

La Clinique du Coureur prévention des blessures en course à pied

Début des cours

Karaté Familial KENPO




Cours pour tous (6 ans et +) :
Les mardis soir à 18 h 30 à partir du 5 septembre 2023
 à la salle de l'école Tournesol de Saint-Léonard-d'Aston
 au 174, rue des Écoles, Saint-Léonard-d'Aston.

Avec la même inscription, il est possible de suivre les cours de Saint-Albert le lundi et de Sainte-Clotilde le mercredi.

Cours d'essai gratuit et prix familial

L'équipe **Kenpo André Poisson**, comptant plus de 15 ceintures noires actives, vous offre des cours d'entraînement qui vous mettront en grande forme physique et qui vous donneront confiance en vous.

INFORMATIONS :

- André Poisson, ceinture noire 8^e degré (819 758-8918)
- Marc-André Morin, ceinture noire 2^e degré (819 399-3744)
- Marie-Claude Léveillé, ceinture noire 2^e degré (819 399-3744)

SEPTEMBRE 2023



DIMANCHE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

SAMEDI

Notes :

1^{ER} OCTOBRE :

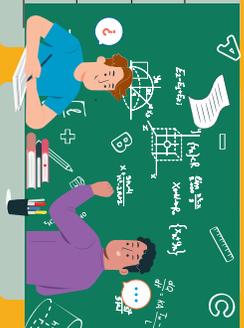


Les journées
de la culture

inauguration d'un

panneau-hommage à Mme Lucille M. Desmarais
10 h à 14 h à la bibliothèque

L'HEURE DU COMPTE 10 h À 11 h 30



3

4

5

6

7

8

9

FÊTE
DU TRAVAIL



10

11

12

13

14

15

16

19 h 30
Conseil municipal



17

18

19

20

21

22

23

9 h à 11 h 30
CAFÉ-JASSETTE



24

25

26

27

28

29

30



Récupération
Ordures