

COMMUNIQUÉ IMPORTANT

FABRIQUE DE SAINT-CLÉOPHAS

FERMETURE OFFICIELLE DU LIEU DE CULTE

Petite cérémonie au cimetière

Le 31 août 2024 à 15h00

juste avant la Fête du Camping

Dans le but de mettre en terre les pierres d'hôtel sacrées qui contiennent les reliques religieuses de Saint-Cléophas.

*La mise en terre symbolise le tombeau du **CHRIST**.*

Par la suite, nous vous invitons à venir savourer une consommation et par la même occasion

*venir vous recueillir au **CPÉSTP***

pour souligner la fermeture officielle de notre lieu de culte.

NOUS SOUHAITONS VOUS VOIR EN GRAND NOMBRE

**Venez vous amuser
avec nous**

au Centre-Philippe-Émile-St-Pierre

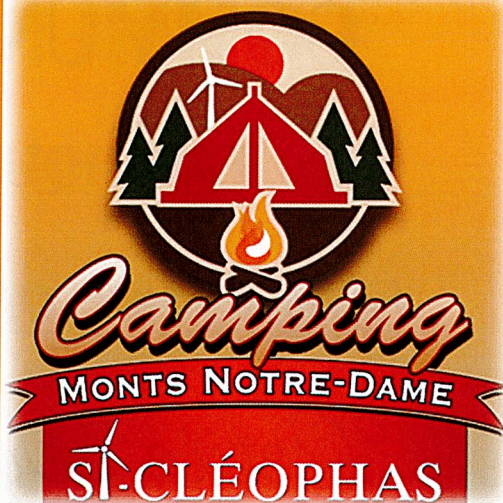
À compter de 17h30

Le 31 août prochain

**Souper et soirée animée
par Mathieu Lavoie**

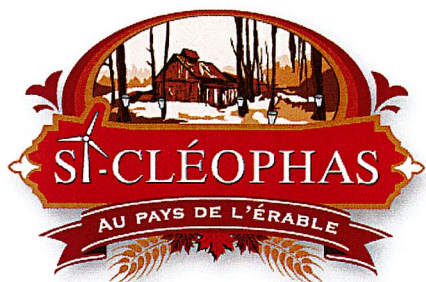


**BIENVENUE
À TOUS**



Blé d'inde	1.00\$
Hot-dog	2.00\$
Frite	2.50\$
Aile poulet	1.25\$
Entrée:	5.00\$

**PRINCIPAUX
COMMANDITAIRES**



**Comité de l'Avenir
Saint-Cléophas**

*Les activités d'automne
reprennent bientôt !!*

La Vie Active de St-Cléophas

début le mardi 10 septembre prochain

de 13h30 à 15h30

Les activités auront lieu à tous les mardis

Activités prévues:

- ◆ Jeux multiples: de tables, de plancher
 - ◆ Exercices faciles pour se dégourdir
- ◆ Exercices pour faire travailler nos méninges

Apportez votre bonne humeur pour ces 2 heures De plaisir

Bienvenue à tous

**Journée de
visite à
Ste-Anne-des-Monts**

**Mardi,
17 septembre 2024
de 7h à 17h30**

EXPLORAMER



7h30 : Départ en autobus
Bureau municipal St-Cléophas

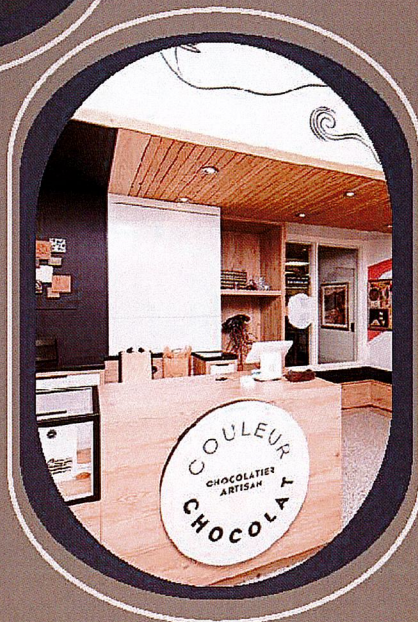
10h : Atelier de chocolat
Couleur chocolat

11h45 : Dîner à confirmer
(coût assumé par le participant)

13h 30 : Visite du musée et aquarium
Exploramér

17h30 : Retour prévu
Bureau municipal St-Cléophas

COULEUR
CHOCOLAT

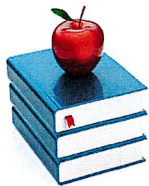


20\$ PAYABLE À
L'INSCRIPTION
RÉSERVÉ POUR LES
50 ANS ET PLUS

TÉLÉPHONE
418-536-5797
OU 418-536-3031

MINIMUM DE 15
PARTICIPANTS POUR
QUE L'ACTIVITÉ EST LIEU

ACTIVITÉ ORGANISÉ PAR LA VIACTIVE DE ST-CLÉOPHAS
EN COLLABORATION AVEC LA TABLE
D'HARMONISATION, LE COMITÉ DE L'AVENIR ET LE
COMITÉ DES LOISIRS DE ST-CLÉOPHAS



Bibliothèque de St-Cléophas



La Bibliothèque municipale ouvrira

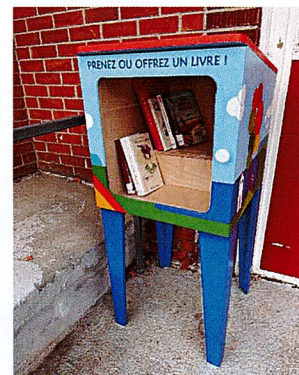
**À COMPTER DE JEUDI
LE 5 SEPTEMBRE PROCHAIN
DE 19H00 À 20H30**

S'il est impossible de vous présenter aux heures d'ouverture, vous pouvez communiquer avec la responsable sur Messenger ou par téléphone pour prendre rendez-vous afin que vous puissiez profiter de la biblio.

RAPPEL - BIBLIOTHÈQUE «LIBRE-SERVICE».

Cette boîte placée à l'entrée de l'Hôtel de Ville contient des livres usagés pour jeunes et adultes. Lorsque vous prenez un livre, après la lecture, vous pouvez le garder ou le remettre dans la boîte.

Vous pouvez aussi mettre un ou des livres que vous avez à la maison pour que d'autres personnes en profitent. Il vous suffit de les déposer dans la boîte 😊.



Le projet permet d'encourager la lecture parmi toute la population.

BONNE LECTURE À TOUS!!



RAMONAGE DE CHEMINÉE

Avis aux intéressés, plusieurs personnes se présentent au bureau municipal pour demander si nous connaissons des entreprises pour ramoner les cheminées.

Suite à une rencontre, j'ai reçu l'information suivante:

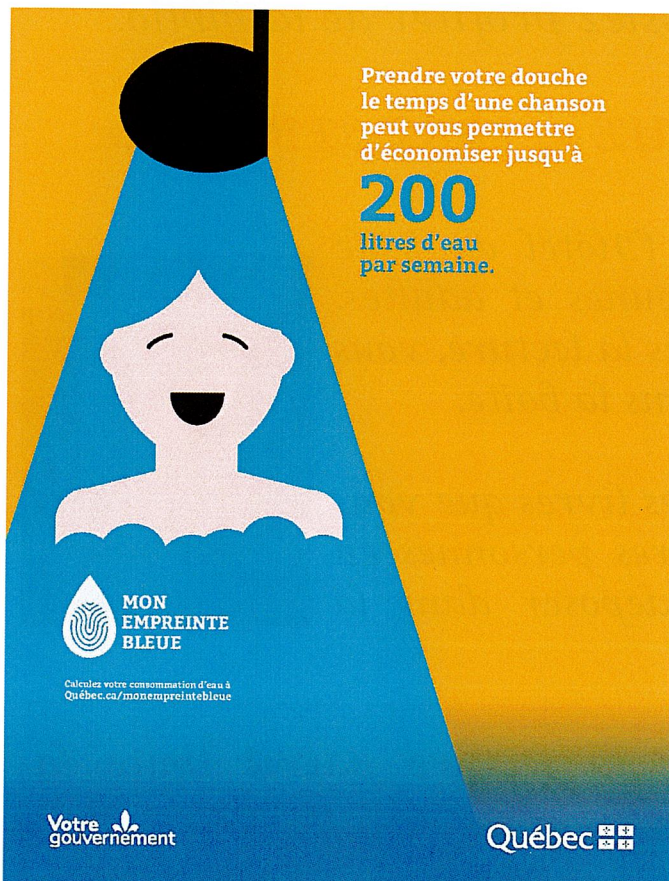
Experts en ramonage et vérification de cheminées

JML Ramonage Inc, 418-737-4048

116, route Bertrand Ross, Saint-Ulric (QC) G0J 3H0

Pour plus d'information, vous pouvez consulter leur site internet: <https://www.jmlramonage.com/>

CAMPAGNE – STRATÉGIE DE L'EAU POTABLE



Prendre votre douche le temps d'une chanson peut vous permettre d'économiser jusqu'à **200** litres d'eau par semaine.

MON EMPREINTE BLEUE

Calculez votre consommation d'eau à Québec.ca/monempreintebleue

Votre gouvernement Québec



Si tous les Québécois utilisaient une toilette à faible débit, on économiserait l'équivalent de **50 000** piscines olympiques par année.

MON EMPREINTE BLEUE

Calculez votre consommation d'eau à Québec.ca/monempreintebleue

Votre gouvernement Québec

Donnée à Saint-Cléophas, le 27 août 2024

Le Mot **vert** du mois – « Démystifier le recyclage » - Août 2024

Bonjour à tous et toutes!

Mettons les choses au clair tout de suite: le recyclage n'est pas un mythe. Le contenu de votre bac bleu est acheminé au Centre de tri de Mont-Joli et environ 75% des matières reçues sont envoyées à des recycleurs qui donnent une seconde vie aux matières recyclables, et la majorité de ces recycleurs sont québécois. Le 25% restant est majoritairement des matières non-recyclables ou contaminées.

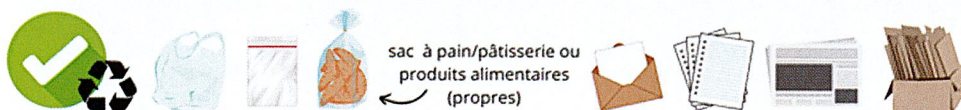
Alors quoi mettre dans notre bac bleu? Pour vous simplifier la vie, il y a 3 questions importantes à se poser quand vous êtes figés devant votre bac bleu avec un air de doute et que vous ne savez pas si votre item se recycle:

- 1- Est-ce que c'est un contenant en plastique, en métal, en verre ou en carton? Est-ce qu'il y a un logo de recyclage sur le contenant? ♻️ Si oui, ça va au bac bleu!



N'oubliez pas de VIDER et RINCER vos contenants et de retirer les bouchons!

- 2- Est-ce que c'est un emballage de plastique? Si oui, est-ce que le plastique s'étire? Lorsque le plastique est souple, c'est recyclable! Si non, ça va dans le bac vert.



Attention! Le bac bleu est conçu pour recycler les **contenants et emballages** de produits que vous achetez et non pour les produits eux-mêmes.

- 3- Si c'est un imprimé comme du papier, carton, journal, brochures, enveloppes, catalogues, etc., c'est recyclable!

Si vous n'êtes pas certains si votre objet se recycle, contactez-nous au 418-629-2053, au poste 1939, ou utilisez notre outil d'aide au tri en ligne au <https://www.ecoregie.ca/collecte/aideautri.html>.

Au plaisir de vous aider, bon tri!

Anastasiya Zhukova, Conseillère en gestion des matières résiduelles





Marché nomade
des producteurs de La Matapédia

SAISON 2024

24 août, Fête des familles, devant l'église, Saint-Noël

31 août, Passerelle J.-Napoléon-Pérusse, Amqui

7 septembre, Parc du Centenaire, Lac-au-Saumon

14 septembre, Passerelle J.-Napoléon-Pérusse, Amqui

21 septembre, Fête des familles, Causapscal

28 septembre, Château Bellevue, Amqui (ouvert à tous)

7 décembre, Nomade de Noël, salle du conseil de la MRC, Amqui



*Découvrez une foule de saveurs
matapédiennes !*





La
virée
bocal



MAÏS

Que serait nos fins d'été sans le délicieux maïs sucré? Les épluchettes de « blé d'inde » font partie de nos traditions estivales, on l'épluche avant de le faire bouillir et tout le monde le déguste avec du beurre et du sel, un régal! D'autres façons de le cuisiner valent la peine d'être essayées comme le faire cuire encore dans ses feuilles directement sur le BBQ ou encore sur un feu de camp. On peut aussi varier les garnitures et essayer le style « elote » mexicain avec de la crème sure, de la poudre de chili, du jus de lime, du fromage cojita et de la coriandre. Après l'épluchette, voici ce quelques façons de conserver les restes.

Conservation court terme!

On conserve le maïs dans ses feuilles, au frigo pour 2-3 jours. Une fois cuit, il se conserve dans un contenant hermétique au frigo, 1-2 jours.



Faites des réserves!

Mi-juillet à début octobre



DÉGUSTEZ-LE TOUTE L'ANNÉE!



En congelant!

Blanchir le maïs, ou le faire cuire complètement. Défaire les grains de l'épi et les mettre dans un sac hermétique. Se conserve jusqu'à un an.



En déshydratant!

Même s'il n'est pas commun de déshydrater le maïs, on peut le faire dans le but de le réhydrater dans une soupe ou un chili par exemple. On suggère de le déshydrater une fois cuit et détaché de l'épi. Régler la température du déshydrateur à 135°F et commencer par 4-5h de séchage et continuer au besoin. Conserver dans un contenant hermétique jusqu'à un an.



En cannant!

Puisque le maïs est un aliment basique avec un pH autour de 6, sa mise en conserve sécuritaire nécessite un autoclave. Nous vous invitons à suivre **la recette officielle** de Bernardin.

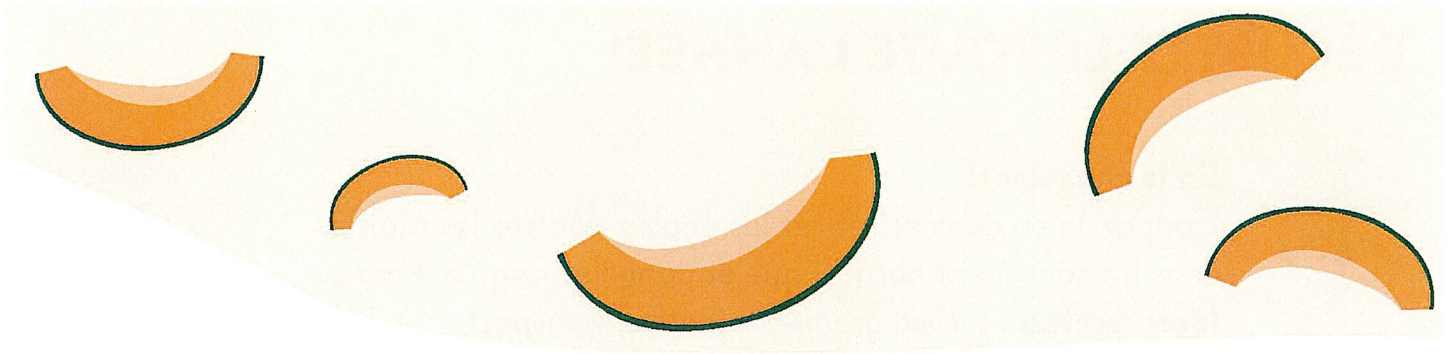
On peut le mettre en conserve avec un traitement de pasteurisation sans autoclave s'il est cuisiné dans une salsa par exemple. **La recette en détail.**



En lacto-fermentation!

La lacto-fermentation est une excellente manière de redécouvrir ce grain. Couper les épis cuits en morceaux et les mettre dans un pot de verre. Couvrir les morceaux avec une saumure à 2% (la quantité de sel doit équivaloir à 2% du poids des morceaux d'épis). Fermer le pot à demi pour laisser le CO_2 s'échapper et laisser fermenter à température ambiante de 4 à 12 jours, au goût. Mettre au frigo pour ralentir la fermentation.





CANTALOUPE

Le **cantaloupe** fait partie de la grande famille des cucurbitacées, tout comme les concombres et le melon d'eau. Ce fruit doit son nom au domaine Cantalupo en Italie, où les papes en faisaient la culture au 18^e siècle! Le melon continue de mûrir même après avoir été cueilli. Il est prêt à être consommé lorsqu'il émet un son creux en le tapant avec la paume, ou lorsqu'une odeur sucrée s'en dégage.

Conservez-le dès l'achat!

- Entier et non-lavé jusqu'à 5 jours au frigo une fois mûr.
- Coupé en morceaux dans un contenant au frigo pour 2 à 3 jours



Faites des réserves!

D'août à septembre



DÉGUSTEZ-LE TOUTE L'ANNÉE!



En le congelant!

Coupez-le en deux et retirez les pépins. Mettez les moitiés dans un contenant hermétique et congelez jusqu'à 3 mois.

Idées recettes : sorbet, granité, smoothie, vinaigrette

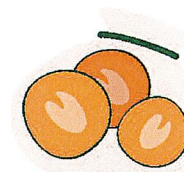


En le déshydratant!

Lavez et épépinez, puis tranchez très mince, idéalement avec une mandoline, pour étendre bien à plat. Au four, réglez à la plus basse température pour 9 à 10 heures.

Au déshydrateur, à 135 °F, entre 8 et 10 heures.

Idées recettes : tel quel comme des chips, dans des salades



En le mettant en conserve!

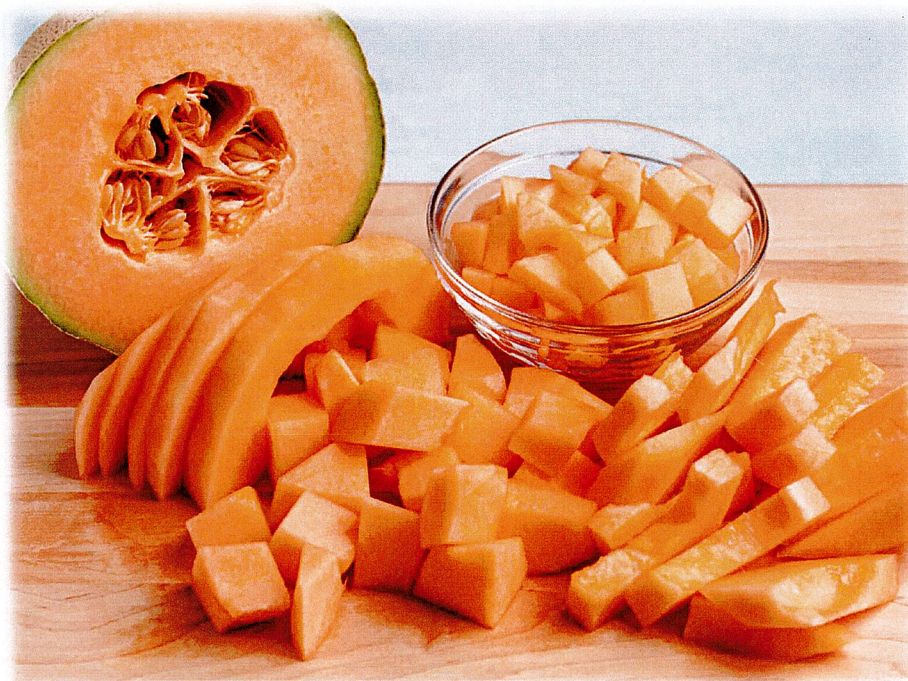
Faire une confiture est un des meilleurs moyens de conserver des cantaloups sous forme de conserve.

Plusieurs recettes existent!

Idées recettes : sur du pain, dans du yogourt, dans des pâtisseries



Les indications de déshydratation sont issues du manuel du déshydrateur Excalibur. Vérifiez le vôtre et fiez-vous à la texture!



Coin énigme

ANAGRAMMES

Une anagramme est le résultat de la permutation des lettres d'un ou plusieurs mots de manière à produire d'autres mots qui ont un sens.

Trouvez l'anagramme des mots suivants:

MOTS	ANAGRAMME
Étripèrent	
Oscarisant	
Résistance	
Dominateur	
Case départ	
Réalisables	
Reconstruire	
Sa beauté brille	
Faisceau de fleurs	

Réponse:
Étripèrent = Interprète
oscarisant = Sacro-saint
résistance = Scénariste
dominateur = Tour de main
case départ = Trace de pas
réalisables = Bas à résille
reconstruire = Résurrection
sa beauté brille = Isabelle Aubret
fraudeuse fiscale = Faisceau de fleurs

LOGIQUE / RÉFLEXION

Combien y a-t-il de triangles dans cette image ?

