



LE SAINT-ARMAND

VOL. 3 N° 3
DÉCEMBRE 2005

V O I R P L U S L O I N

Vie municipale	p. 2
Fairy Lore	p. 2
Les gens de la terre	p. 3
Exodus	p. 4
Noël d'Amérique, menu amérindien	p. 5

Comme dirait Confucius : « Si nous avons une bouche et deux oreilles, c'est pour écouter deux fois plus qu'on ne parle. »

LE BONHEUR SE CACHE À SAINT-ARMAND

Le philosophe et humaniste français Émile Chartier, dit Alain (1868-1951), a exprimé dans *Propos sur le bonheur* une vision de la vie à travers son analyse des comportements humains. Selon lui, le bonheur n'est pas un état de béatitude mais plutôt une bataille constante pour la liberté de l'esprit. Même durant la Première Guerre mondiale, les deux pieds dans la boue des tranchées, il écrivait : « nous avons le devoir d'être heureux ». C'est peut-être un peu suspect ou fleur bleue de parler du bonheur comme s'il y avait une recette pour y accéder. Pourtant, à Saint-Armand, on semble l'avoir trouvée, la recette, car bien des gens ont l'air heureux. D'accord, Saint-Armand n'est pas Bagdad (bien qu'il y ait aussi à Bagdad des gens qui vivent le bonheur infini d'avoir réussi à garder leur famille au complet. Comme quoi, tout est relatif!).

Notre bonheur vient-il seulement du fait qu'il n'y a pas de guerre à Saint-Armand ou que nous avons une nature si belle? Non, il découle aussi du fait que nous avons des valeurs de solidarité, d'altruisme et de partage car, comme le dit Yvon Saint-Arnaud : « plus telle ou telle valeur incarne le bien, plus sa jouissance est source de plaisir intense » et donc de santé, comme il le démontre dans son livre *La Guérison par le plaisir*. Pourtant, la santé, ce fragile état d'équilibre intérieur, ne peut se maintenir que dans un environnement sain et lui-même équilibré, d'où la nécessité de protéger notre environnement et la qualité de la vie de notre milieu. Tout se tient.

Le « truc », c'est peut-être de concevoir le bonheur non pas comme une absence de malheur, mais comme la présence d'un mouvement vital qui consiste à apprécier les événements sous un angle différent, d'un oeil critique, avec un esprit en alerte.

En ce temps de Noël, faisons-nous un cadeau inhabituel qui n'entre pas dans le cercle de la surconsommation effrénée. Offrons-nous le cadeau d'être conscients que nous sommes heureux mais que le bonheur peut à tout moment basculer et qu'il est de notre devoir de le protéger.

Joyeuses Fêtes à tous et à toutes, et bonne santé!!!

La rédaction

Le 13 novembre a eu lieu l'assemblée générale du Journal. Le conseil d'administration a été renouvelé et élargi. Pour en connaître la composition, voir le tableau ci-joint.

Le Journal a aussi maintenant un comité de rédaction :

Jean-Pierre Fourez, Pierre Lefrançois, Héloïse Landry, Éric Madsen, Lise Pagé, Guy Paquin et Anita Raymond.

Composition du conseil d'administration du journal le Saint-Armand

Éric Madsen président
Nicole Dumoulin . vice-présidente, responsable de la production
Paulette Vanier secrétaire
Pierre Lefrançois trésorier
Jean-Pierre Fourez rédacteur en chef
Josiane Cornillon éditrice-coordonnatrice
Sylvie Ditcham administratrice



À

**court
d'idées
cadeaux
pour Noël?
Offrez donc**

**Le Saint-Armand!
Abonnement d'un an**

6 numéros

30 \$

voir détails, p. 6

**En prime : Une très
courte histoire du maïs**

DU FROMAGE POUR NOËL

Par Ariane Côté Normandeau, 9 ans



Quelques jours avant Noël, à l'école de Saint-Armand, des enfants sont à la bibliothèque. Lorsque la cloche sonne à la fin de la journée, les enfants partent en laissant un livre ouvert. Plus tard dans la soirée, un père Noël sort du livre par magie. Mais pas n'importe quel père Noël, un père Noël de trois décimètres. Dans une autre page est illustrée une petite souris toute blanche. Et la souris suit le père Noël.

La souris demande au père Noël ce qu'il fait là. Le père Noël répond : « Je vais porter des cadeaux dans les bureaux des enfants. » En voyant les paquets, la souris se dit que le père Noël fait des drôles de cadeaux. Elle décide de les remplacer par des morceaux de fromage. Ce qu'elle fait plus tard dans la soirée.

Un petit garçon timide qui n'a pas d'amis est coincé dans un casier. En sortant de son casier, il rencontre la souris. La souris lui dit : « Comment t'appelles-tu? » Le petit garçon répond : « Je m'appelle Arthur », et il part en courant.

Le lendemain matin, les enfants s'assoient à leur place et trouvent dans leur bureau un bout de fromage. Ils se demandent ce qu'un bout de fromage fait dans leur bureau. Arthur essaie de leur expliquer qu'il a rencontré une souris les bras remplis de cadeaux. Les autres enfants ne le croient pas, sauf Alex.

Alex se souvient qu'il a laissé un livre ouvert à la bibliothèque. Lui et Arthur partent à la bibliothèque et voient que le père Noël et la souris ont disparu du livre. Arthur et son ami les cherchent partout. Dans la classe, Alex trouve un tout petit trou plein de couleurs : bleu, jaune, rouge et vert. Il tire sur un ruban et découvre une souris qui dort sur un cadeau.

Tous les élèves encerclent la souris et lorsqu'elle se réveille, un enfant lui demande :

- Pourquoi as-tu pris nos cadeaux?
- Parce que c'est bien meilleur le fromage que le papier d'emballage! répond la souris.
- Mais ce n'est pas du papier d'emballage, ce sont des jouets, et ce n'est pas pour manger, c'est pour jouer! lui dit un enfant.
- Ah! Mais je ne savais pas! répond la souris.
- Peux-tu nous rendre nos cadeaux? demandent les enfants.

La souris accepte et les enfants font une fête. Ils mangent du fromage et jouent avec leurs cadeaux.

L'équipe du journal
le Saint-Armand
vous souhaite de

Joyeuses Fêtes!



SOIRÉE DE DANSE COUNTRY

Par Jean Roy, Les Productions du Shérif de Saint-Armand



PHOTO: JEAN ROY

Le samedi 29 octobre, soir d'Halloween, avait lieu une soirée de danse country au sous-sol de l'église Notre-Dame-de-Lourdes. Cette soirée était animée par Patricia Maurice,

professeur de danse country et de flamenco.

Environ trente danseurs se sont donnés rendez-vous pour danser sur les musiques de Shania Twain, Garth Brooks, etc. Durant la soirée, un tirage permettait aux danseurs de gagner des certificats-cadeaux offerts gracieusement par Wapitis Val-Grand-Bois, Le Vignoble La Sablière et Patricia Maurice. Je profite de l'occasion pour remercier ces commanditaires de leur généreuse collaboration. Nous avons passé une très belle soirée et nous planifions d'en organiser une autre bientôt!

Si vous voulez participer aux cours de danse country, présentez-vous les mercredis soir, de 19h30 à 21h, à la salle communautaire de Saint-Armand. Coût : 10 \$. Pour information : Patricia Maurice, (450) 248-0960.

FAIRY LORE

By Karen Smith

I have fond memories of the stories my grandfather told when I was a wee girl growing up in my native Newfoundland. The belief in Fairies or Little People was very strong in all parts of Newfoundland, but especially so in areas with a strong Irish background. The Fairies or Little People are a tiny race of supernatural beings in human form who lived in the woods and rock near the settlements.

These Fairies, according to the old tales, were the angels who stayed neutral in the great Celestial Battle when the Archangel Michael fought Lucifer for control of Heaven.

When St. Michael won and Lucifer was cast down into Hell, the question arose of what to do with the angels who had remained neutral. As they had not supported Lucifer they couldn't be sent to Hell, but neither could they remain in Heaven, so they were banished to Earth.

Although exiled from Heaven they still retained much of their supernatural power, and could work both good and evil on the humans with whom they had to share the Earth.

There are many stories of encounters with the Fairies and in days gone by few people would travel over long stretches of lonely woods or bogs without taking some precautions against their powers.

The main protection was to carry a bit of bread in your pocket, as this would keep the Fairies from having any power over you. Children were not allowed to go berry picking or trouting without having a bit of bread on their person. It was said never go into the woods alone for fear of being carried away by the Fairies.

If you did come upon Fairies unexpectedly then you had to keep absolutely silent, and give no sign of having seen them. If you showed by word or deed that you had seen them, then you could be fairy struck, which meant you fell under their power for certain periods of time.

If night overtook you, or you lost your way, and you had no bread on your person, you could protect yourself from the Fairies by turning your coat or another piece of clothing inside out. Despite these safeguards however, there are a number of local stories of persons having come in contact with them. My own father claims he was "taken" by Fairies. On a trouting excursion when he was 12 years old he had "lost time" for 3 days with no memory of what had happened to him during that time. I, myself, was very mindful to turn a piece of clothing (usually a sock) inside out whenever I went strolling in the woods.

Recently I had the good fortune to photograph a couple of "good" fairies in the picturesque town of St. Armand. With the magic of the Christmas season upon us, there will be lots opportunities to get outside to cross-country ski or just take leisurely winter strolls. Even if you don't encounter any Fairies, embrace the natural beauty and wonder of this magical season.

Happy Christmas!



PHOTO: KAREN SMITH

St. Armand Fairies
Ingrid & Alexia Marchessault

VIE MUNICIPALE

DÉCEMBRE 2005

Le Conseil est complet

Le 14 octobre dernier, date limite pour poser sa candidature à un poste de conseiller municipal, le siège numéro 6 était toujours vacant parce que personne n'avait manifesté le désir de le combler. Le 4 novembre, suite à un discret avis de prolongation des mises en candidature affiché au bureau de la municipalité, Monsieur Clément Galipeau est « élu » sans opposition au siège numéro 6. Cette procédure exceptionnelle aura permis de combler tous les postes au Conseil de Saint-Armand sans qu'il ne soit nécessaire de tenir des élections. Bien que l'absence d'élections représente une économie au registre des dépenses municipales, elle témoigne également d'un malaise bien réel au chapitre du processus démocratique au sein de notre communauté. Nous félicitons Monsieur Galipeau pour sa nomination et lui souhaitons la bienvenue parmi ceux qui ont eu le courage de s'engager à servir leur collectivité.

Les secteurs de responsabilité des conseillers

Dans un Conseil municipal, les décisions sont prises collectivement et chacun des conseillers est appelé à s'in-

former et à se prononcer sur chaque dossier. Cependant, les membres du Conseil se répartissent le travail quant à la cueillette des informations et au travail de préparation nécessaires pour arriver à prendre les meilleures décisions dans chaque dossier. Notre Conseil municipal ne faisant pas exception à cette règle de bon fonctionnement, nos représentants se sont répartis les tâches selon les secteurs d'activités suivants :

Réal Pelletier (maire), responsable de l'administration et des affaires extérieures ainsi que membre ex-officio de tous les comités, 248-3794;

Martin Landreville (conseiller au siège n° 1), responsable de l'urbanisme et du zonage, responsable de l'hygiène du milieu et des loisirs, 248-0085;

Serge Courchesne (conseiller au siège n° 2), responsable de la sécurité publique, 248-7461;

Marielle Cartier (conseillère au siège n° 3), responsable de la sécurité publique, responsable des affaires extérieures, 248-0038;

Rodrigue Benoit (conseiller au siège n° 4), responsable de la sécurité publique, responsable de la voirie municipale, 248-3621;

Ginette Lamoureux Messier (conseillère au siège n° 5), responsable des loisirs et de la culture, 248-3921;

Clément Galipeau (conseiller au siège n° 6), responsable de la voirie municipale, 248-3786.

N'hésitez donc pas à contacter l'une de ces personnes si vous avez des questions ou des remarques concernant l'un ou l'autre de ces secteurs d'activité municipale.

Le nouveau budget municipal
Au moment d'écrire ces lignes le Conseil s'affaire à la préparation du prochain budget de la municipalité. Ce « plan de match » devrait normalement être adopté juste à temps pour Noël. Dans notre prochain numéro (en février 2006), nous vous en présenterons les grandes lignes et nous prendrons le temps d'en commenter les aspects les plus importants. Nous souhaitons que cette démarche contribuera à susciter davantage d'intérêt pour la chose municipale. Il s'agit, après tout, de la gestion de nos taxes et de notre bien commun, sans compter que le bien-être de notre collectivité et l'avenir de notre village se jouent, dans une large mesure, à la table du Conseil.



Pour vos achats des Fêtes, une expérience enivrante!

Jusqu'au 31 décembre, à Dunham : de tout et beaucoup plus....

Les métiers d'arts au vignoble de l'Orpailleur : objets d'art, bijoux, poterie, raku, laine, chapeaux, fourrures recyclées, jouets, chevaux de bois, meubles, illustrations... et vins, naturellement.

Les produits du terroir au vignoble Les Blancs Coteaux : confits, confitures, terrines, coulis, vins, vinaigres fins et plus encore....

Les sapins à la cidrerie Fleurs de Pommiers : choisissez votre sapin et profitez de cet arrêt pour goûter le cidre de feu et les autres produits de la Cidrerie.

Savez-vous que «La tradition du marché de Noël est originaire d'Europe du Nord, d'Alsace plus particulièrement, où les foires accompagnaient de nombreuses fêtes. La plus ancienne foire de Noël date du Moyen Âge. Elle s'est ensuite diffusée avec succès en Europe centrale. Les marchés de Noël étaient d'abord et avant tout des marchés de sapins. Puis, vinrent

les décorations, les couronnes et fleurs séchées, les bougies, les cadeaux et cartes de Noël, les jouets en bois, etc. Aujourd'hui, c'est aussi la fête des produits du terroir: dégustation et vente de charcuteries, pâtisseries, brioches, vins de la région...»

Pour information :
www.brome-missisquoi.ca

¹ Extrait d'un article de Françoise Mommens, Réseau de veille en tourisme, Chaire de Tourisme, École des sciences de la gestion UQAM, nov. 2004.

CHRONIQUES SUR L'HISTOIRE ET LE PATRIMOINE NATUREL RÉGIONAL

par Charles Lussier et Dominic Soulié

À l'image de la beauté et de la diversité de ses paysages, l'histoire de la région de Saint-Armand est d'une richesse incomparable. De l'arrivée des premiers Amérindiens à la baie Missisquoi il y a plus de 10 000 ans, suivie de l'établissement des seigneuries françaises et plus tard encore des loyalistes, jusqu'à aujourd'hui, l'histoire du territoire où

nous vivons maintenant révèle des faits historiques parfois très colorés.

Dans les premiers numéros du Journal, une série d'articles sur l'histoire de Saint-Armand et Philipsburg ont été produits par Dominique Soulié sous la rubrique Le Missisquoi. Sandy Montgomery vient de terminer la série Old cemeteries of Saint-Armand sur les cimetières familiaux. Afin de

continuer à voyager dans le temps, nous vous proposerons, au cours des prochaines éditions, une série de chroniques sur l'histoire, en lien avec le patrimoine naturel de la région de Saint-Armand. Ce sera l'occasion de découvrir ensemble des faits historiques parfois insolites et méconnus de notre communauté.

LES GENS DE LA TERRE

Par Jean-Pierre Fouriez

LA PLANTATION DES FRONTIÈRES

Quoi de plus approprié, en cette veille de Noël, que de vous parler de sapins?

Et quoi de plus bizarre pour une exploitation de conifères que d'être située rue des Érables!

Les débuts

En 1980, Jean-Pierre Bergeron (originaire de Saint-Alexandre) achète une propriété à Pigeon Hill et en fait sa résidence avec Luce Fontaine (originaire de Saint-Armand). À cette époque, Jean-Pierre est professeur à Bedford où il a enseigné pendant 27 ans. Depuis quelques temps, il enseigne à Granby et compte prendre sa retraite l'an prochain, ce qui lui laissera plus de temps pour se consacrer à son commerce.

Entre 1980 et 1990, Jean-Pierre et Luce démarrent une plantation de sapins de Noël, « par amour des arbres et aussi pour arrondir les fins de mois », dit Jean-Pierre. « Et aussi pour se créer comme un fonds de pension. »

Comme la croissance des sapins de Noël est très lente, ils prévoient l'avenir en achetant en 1990 une terre de 50 acres sur le chemin Guthrie où ils plantent environ 25 000 arbres et

achètent de l'équipement pour devenir fonctionnels et efficaces.

Le commerce

Si la Plantation des Frontières se consacre principalement au sapin baumier pour les arbres de Noël, elle produit aussi des arbres à but horticole comme des cèdres de haies et des épinettes.

Le gros des activités se situe bien sûr avant les Fêtes. Les arbres sont coupés suivant les commandes, emballés dans des filets et expédiés dans une proportion d'environ un tiers aux États-Unis (surtout au Vermont). Le reste est destiné à la vente locale : Montréal, Laval et les villes de la grande région métropolitaine.

Côté rentabilité, Jean-Pierre confie que pour bien vivre de ce commerce, il faut être très gros (à partir d'un demi-million d'arbres) et viser le marché international : Mexique, Argentine par exemple où la demande est bonne.

Si Jean-Pierre s'occupe de la plantation et de la croissance des arbres, Luce, elle aussi enseignante, voit à la vente au détail et aux « produits déri-

vés » dans leur boutique de Noël située chez eux. C'est elle qui confectionne les couronnes de différentes grandeurs (12 à 36 po), tournées et décorées à la main.

La culture

Si vous laissez pousser librement un conifère, il peut atteindre en quelques années des hauteurs vertigineuses. Par contre, la culture du sapin de Noël exige de la patience. Celui que vous avez acheté et installé dans votre salon a mis entre 8 et 12 ans à pousser. En effet, chacun des 25 000 arbres de la Plantation est taillé à la main chaque année pour ralentir une croissance sauvage et lui permettre d'être fourni au centre et d'avoir une forme régulière. Tous les ans, afin d'assurer l'approvisionnement, on plante environ l'équivalent des arbres coupés pour la vente. Au début, Jean-Pierre mettait en terre uniquement des plants achetés mais, de plus en plus, il récolte lui-même les semences, les élève en pépinière et les plante après 5 ans. Durant la croissance, les arbres assainissent l'air et protègent le sol de l'érosion. Il faut compter un laps de temps de 15 ans entre la graine et votre

salon! Parfois, les jeunes sapins font le délice des chevreuils qui dévorent les branches jusqu'à l'écorce. C'est pourquoi la plantation est clôturée.

La Plantation des Frontières propose trois catégories de sapins selon la densité du branchage : les arbres Premium, de 6 à 7 pieds de haut se vendent 30 \$, les autres, nos 1 et 2, entre 20 et 25 \$.

Jean-Pierre Bergeron, très préoccupé par l'aspect environnemental, tient à préciser qu'il ne fait pas de déboisement sauvage mais de la culture, au même titre que d'autres font des carottes ou du maïs. Jean-Pierre et Luce sont donc soucieux d'exploiter la terre de façon raisonnée et respectueuse pour l'environnement.

Le couple et leurs deux filles, Émilie et Geneviève, 22 et 25 ans, ainsi que leurs employés vous invitent à visiter leur boutique de Noël où vous trouverez objets cadeaux et décorations



Jean-Pierre Bergeron coupe un sapin : opération qu'il répètera plus de 2000 fois cette saison!

pour vous faire plaisir ou combler vos proches. Pour les retardataires, vous pouvez choisir votre arbre samedi, de 8 h à 17 h. Toute l'équipe de la Plantation des Frontières sera ravie de vous rencontrer... En attendant, ils vous souhaitent un Joyeux Noël. Et si par hasard vous passez place d'Armes, à Montréal, sachez que le grand sapin illuminé vient de Saint-Armand!

ATTAQUE TERRORISTE À SAINT-ARMAND

PAR GUY PAQUIN



Opération Double Impact 2005
10 000 litres d'eau en une minute. Les pompiers de Saint-Armand sont efficaces. Dommage que ce ne soit pas de la bière!

« Oussama Ben Laden s'il vous plaît. » « Hold on, I'll see if he's here. Ououssaamaaa! Phone call! » « Who is it? » « Dunno. The GPS says it's from some place in Canada called St. Armand. » « Do we have any Al Qaida operatives there? » « I doubt it. I never even heard of the place. » « I'll take it anyway. »

« M. Ben Laden? » « Speaking. » « Je suis journaliste pour le journal Le Saint-Armand, M. Ben Laden, et je vous assure que je ne me contenterai pas de réponses à peu près ou de demi-vérités. J'irai donc droit au but : la panne d'électricité pendant la simulation d'attaque terroriste du mois d'octobre dernier, c'était vous, n'est-ce pas. »

« What the devil are you talking about? » « Faites pas l'innocent. Nous sommes des professionnels. Nous connaissons vos méthodes. Il y a eu 1960

abonnés privés d'électricité pendant trois heures! C'est révoltant! Une fois pour toutes : niez-vous avoir causé cette panne? » « Listen St. Armand, I enjoy a joke as much as the other guy but I'm pretty busy right now so... » « Vous niez donc toute responsabilité dans cette affaire? » « Yeah, whatever. »

« Ça ira pour cette fois mais au moindre événement suspect je saurai vous retrouver. Au revoir. » « Hold on, St. Armand. You wouldn't have any global organization's headquarter on your territory, would you? » « On a bien le Festival des films du monde de... » « Sounds perfect. Do they have a large building that a guy could smash a 747 into? » « M. Ben Laden, je ne vous trouve pas drôle! » « Just asking a civil question. » « Au revoir, M. Ben Laden » « Yeah, whatever. »

AGRICULTRICES - AGRICULTEURS FORMATION SUR L'UTILISATION DES PESTICIDES EN MILIEU AGRICOLE

CHANGEMENTS MAJEURS

La formation sur l'utilisation des pesticides agricoles, qui était offerte l'année dernière, subira des modifications majeures. Cette formation, d'une durée de 28 heures, avait pour but d'aider les producteurs à se conformer aux nouvelles exigences du Ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs (MDDEP).

Parce que cette formation était mal adaptée aux besoins réels des producteurs agricoles, l'UPA, le MDDEP, la Société de formation à distance des commissions scolaires du Québec (SOFAD) et plusieurs acteurs du milieu agricole ont convenu d'en revoir la conception et le programme qui comprendra désormais 10 heures de formation au lieu de 28 heures. À cela, il faut ajouter 3 heures pour l'examen. De plus, le manuel fourni aux participants comportera des annotations pour la matière qui fera l'objet de questions à l'examen et la formation sera axée sur l'appli-

cation, la santé et la sécurité, ainsi que sur l'apprentissage de la lecture des fiches signalétiques des produits.

Le certificat d'autorisation du MDDEP pour l'achat et l'utilisation des pesticides est déjà obligatoire depuis avril 2005 pour les productrices et les producteurs dont le nom de famille débute par les lettres A à D. Il sera obligatoire en avril 2006 pour ceux et celles dont le nom de famille débute par les lettres E à L, puis en avril 2007 pour ceux et celles dont les noms débutent par les lettres M à Z.

Renseignements :
Mélanie Hamel, répondante en formation agricole de la Montérégie-Est (450) 774-9154, poste 209.

Pour s'inscrire à une session près de chez-vous en 2005 ou 2006 :
Parcours-Formation-CSSH (450) 771-6111 ou sans frais au 1 800 606-1225.

La guignolée à Saint-Armand

Saviez-vous que des « guignoleux » ont parcouru les routes de Saint-Armand et de Philipsburg le soir du vendredi 2 décembre? Peut-être pas, car les ils sont peu nombreux et le territoire est grand à couvrir. Un très gros merci à tous ceux et celles qui ont donné si généreusement ainsi qu'à nos valeureux bénévoles.

Joyeux Temps des Fêtes
Hélène Rousseau

Saviez Vous Que ?

La culture des arbres de Noël au Québec

Par Daniel Boulet

- 80 % des arbres de Noël du Québec sont exportés, ce qui représente 58 % des exportations canadiennes d'arbres de Noël.
- 300 entreprises cultivent annuellement 2 millions d'arbres sur une superficie de 11000 hectares.
- 50 % des entreprises qui cultivent des arbres de Noël sont en Estrie et couvrent une superficie de 7500 hectares.
- Cette industrie génère des revenus de 30 millions.
- Le sapin baumier est le sapin le plus produit au Québec et dans les Maritimes.

• Il faut environ 14 ans entre le semis et la récolte, selon la grandeur voulue.

• Les principales destinations des arbres sont les États-Unis, les Antilles, l'Amérique centrale, l'Amérique du Sud et, certaines années, Hong Kong et le Japon.

Source : www.apanq.qc.ca

NOS CINÉASTES NE CHÔMENT PAS!

Charles Binamé est à l'affiche depuis le 25 novembre avec son film Maurice Richard, promis semble-t-il à une carrière à la mesure de notre héros national. Un film à voir absolument. Auparavant, Charles avait lancé son documentaire Gilles Carle ou l'indomptable imaginaire, un regard touchant et amical sur ce cinéaste qui se bat depuis 15 ans contre la maladie de Parkinson.

Ève Lamont, pigeonilloise d'adoption, a lancé, le 16 novembre, la première mondia-



PHOTO: ERIC MADSEN
Ève Lamont lors de la première de son documentaire-choc.

le de son long métrage documentaire Pas de pays sans paysans. Présenté dans le cadre de la 8^e édition des Rencontres Internationales du documentaire de Montréal (RIDM), son film dénonce une agriculture en crise partout sur la planète, la course à la productivité de l'agro-alimentaire contrôlée par des multinationales, le laxisme de nos dirigeants en matière de contrôle environnemental et la dérive de l'agriculture industrielle. Au-delà du constat, ce documentaire tourné dans les campagnes du Québec, de l'Ouest canadien, du Vermont et de la France, va à la rencontre d'agriculteurs, d'agricultrices et de citoyens qui sentent l'urgence d'agir, et qui lucidement posent des gestes concrets dans la recherche d'une agriculture

rentable, rentable, et surtout durable. Pas de pays sans paysans, un documentaire essentiel pour une contribution visant à raviver le débat sur nos choix de société. À voir...

Guy Édoin a tourné Les eaux mortes, le deuxième court métrage de sa trilogie, à Saint-Armand, à la ferme familiale. Cette fois, l'univers tourmenté de ce drame est porté par Monique Miller et Gabriel Gascon. Au programme du FeFiMoSA, deuxième édition, peut-être? C'était assez hallucinant de voir une grue de cinéma au milieu d'un champ de maïs et les techniciens du plateau de tournage qui récoltaient à la main les épis sur les tiges couchées par le passage des véhicules afin que rien de la récolte ne soit perdu!



PHOTO: JEAN-PIERRE FOUREZ
Pendant les longues pauses entre deux plans, Gabriel Gascon prend plaisir à lire Le Saint-Armand.

Yves Langlois était à l'Interlude, à Bedford, le 4 novembre, pour présenter son documentaire, J'veux pas aller à Saint-Charles-Borromée, qui était diffusé à la télévision de Radio-Canada ce soir-là. Il était accompagné de l'équipe de tournage, d'intervenants du milieu de la santé et d'Éric Desrosiers, le héros du film. Un an après le scandale qui



PHOTO: LES PRODUCTIONS LANY
Pour Éric Desrosiers, respect et dignité sont le moteur de sa « croisade ».

a secoué l'établissement, la tutelle a-t-elle résolu le problème? Il semblerait plutôt que c'est pire qu'avant. Éric Desrosiers, souffrant de dystrophie musculaire, a entrepris une odyssée de 5 jours de Farnham à Montréal en fauteuil roulant pour sensibiliser la population et les politiciens à la nécessité d'offrir plus de résidences de taille « humaine ».

Aux dernières nouvelles, nous apprenons qu'Yves Langlois a remporté le prix Judith-Jasmin pour son film L'Envol du monarque, présenté l'automne dernier au FeFiMoSA.

EXODUS

Par Christian Guay-Poliquin

CES RÉGIONS QUI CHANGENT DE MAINS



Maison à vendre. Maison à vendre. Maison à vendre. C'est ainsi qu'il y a près de deux ans, dans cette même chronique, je dépeignais grossièrement la Gaspésie. Et j'en reste convaincu, il s'agissait bien de cela. Mais aujourd'hui, cela ne tient plus. Les maisons se vendent. Et se vendent bien. Cependant, elles restent vides. Du moins, onze mois par année.

Plus précisément, ces maisons ne font pas que se vendre, elles se revendent.

Il existe par-ci par-là dans les petits villages gaspésiens quelques nouveaux venus; ils se veulent retraités ou bien fugitifs des espaces urbains, mais ils sont en fait des promoteurs amateurs. De l'argent ils en ont, et ils en veulent. Ils se foutent du reste.

Ils achètent les propriétés mises en vente aux prix qu'elles valent, pour un œil gaspésien. Puis ils les revendent au double, au triple, au quadruple du prix coûtant, à des gens de la ville qui se disent que dans le fond ce n'est pas si cher payer pour avoir une vue sur la mer quelques semaines par année. De l'argent ils en ont.

Alors voilà, en Gaspésie les maisons se vendent. Et rapidement. Ceux qui ont du portefeuille ont de l'œil. Et ceux qui ont de l'œil ont des contacts. Alors voilà que plus subitement qu'autrement, les propriétés prennent de la valeur. Tout comme avec l'exploitation des ressources naturelles, ceux qui en profitent n'ont rien à voir avec l'endroit. Depuis toujours, l'histoire du capitalisme donne raison à tous, sauf aux perdants.

Et, fois après fois, la jeune famille gaspésienne (car il en reste de ces gens qui n'ont pas perdu espoir et qui, par amour du lieu sacré de leur naissance, s'entêtent à croire que oui un

monde est encore possible là où d'autres n'y voient qu'un parc touristique avec ses maisons d'été loin loin de la ville pour que la classe la plus favorisée, la plus riche, la plus aveuglée de notre système pseudo-démocratique pourri et corrompu jusqu'à la moelle par la possession, le pouvoir et un individualisme suraigu, puisse oublier devant la mer et les montagnes toute la merde socio-politique qu'elle a créée), qui veut s'établir dans sa communauté, se heurte à un mur. Celui de l'inflation soudaine et démesurée de leur région parce que certains parvenus veulent à tout prix une seconde résidence.

On parle d'exode. On parle de fermeture des régions. On parle de perverses retombées économiques du tourisme. On parle, on parle. Tandis qu'un pays se résume de plus en plus à ses métropoles et que les campagnes ont cédé à l'industrie du paysage et de la tranquillité, et ce même au détriment des populations, et surtout au détriment de son avenir: sa jeunesse.

Embourgeoisement des régions. Embourgeoisement des régions. Embourgeoisement des régions. Je parlais de la Gaspésie. Mais l'histoire se répète, car c'est aussi celle de Saint-Armand. Regardez un peu.

QUEL AVENIR POUR NOS ÉGLISES?

Par Héloïse Landry



Au mois de novembre dernier, une cinquantaine de paroissiens de Notre-Dame-de-Lourdes et de Saint-Philippe se sont réunis, à l'invitation du Comité de réflexion sur l'avenir des communautés et des églises de l'Unité pastorale des Frontières.

Ce comité d'étude avait été créé en mars dernier dans le but de recueillir des données sur la fréquentation des églises et les

coûts qui y sont associés. Constitué principalement de l'équipe pastorale, de la Fabrique et de l'Unité pastorale des Frontières, ce comité a présenté à la communauté des éléments essentiels permettant de bien saisir les enjeux que représente chacune des décisions à venir. Plus encore, ce travail de synthèse a permis de considérer et d'évaluer l'ensemble des éléments observés et de bien déga-

ger les enjeux importants comme l'évangélisation, la pastorale, la situation démographique, géographique et financière ainsi que l'état des édifices.

Quelques chiffres présentés par le comité :

1. 2750 places sont disponibles dans les 6 églises de l'Unité mais seulement 405 personnes sont présentes aux assemblées (14 % de l'espace est utilisé).
2. Pour 104 paroisses du diocèse, 84 prêtres sont actifs dont 38 âgés de moins de 65 ans. En 2015, 27 prêtres auront moins de 69 ans.
3. Aucune des 6 églises de l'Unité pastorale des Frontières n'a de valeur historique ou architecturale reconnue au niveau national.

4. Il en coûte 12 950 \$ par année pour 28 célébrations, soit 463 \$ par célébration.

(Tarifs à titre indicatif : mariage 225 \$: funérailles :300 \$: baptême : 30 \$.)

Voilà l'essentiel de la problématique. Les biens que possèdent l'Église catholique et les paroisses ont été constitués pour des motifs religieux et, plus précisément dans le cas de ceux appartenant à une fabrique, pour fin d'exercice de la religion catholique. Dégagées de leur importance première, les églises seront appelées à disparaître ou à changer de vocation pour répondre aux besoins de la communauté chrétienne et à ceux de la société civile. C'est ainsi qu'un projet d'avenir pour les bâtiments devra être envisagé par l'ensemble de la collectivité de Saint-Armand.

La question n'est pas aussi simple que l'on pense car des travaux de réfection évalués à près de 150 000 \$ pèsent lourd sur ce qu'il en coûtera à d'éventuels acquéreurs. Cet aspect financier, ajouté à la situation géographique et démographique (éloignement des centres urbains en regard d'un projet culturel viable), sont des points de questionnement majeurs et supplémentaires.

Lors de la période de questions, il fut suggéré en autres que la Municipalité évalue la possibilité d'acquérir l'église Notre-Dame-de-Lourdes pour lui donner une autre vocation. Le Maire prévoit étudier la question avec les membres de son Conseil et, le cas échéant, il pourrait organiser des consultations publiques. Il n'écarte pas la possibilité de tenir un référendum qui déciderait si la Municipalité doit acquérir ou non l'église.

NOËL D'AMÉRIQUE... MENU AMÉRINDIEN !

Par Paulette Vanier

C'est le soir de Noël. Le grand-père vient d'attaquer la dinde au couteau électrique, tandis que le petit Hugo réfléchit à la manière dont il s'y prendra pour sculpter la purée de patates, qu'il aspire à transformer en Monde du Milieu, avec ses grottes et ses pics neigeux, et que Catherine, que les baies rouges troublent profondément sans qu'elle puisse expliquer pourquoi, lorgne du côté de la sauce aux atocas.

S'il coule du sang indien dans cette famille sans histoire, on n'en aperçoit nulle trace sur les visages, sauf peut-être en ce qui concerne Catherine, dont les pommettes hautes laissent planer quelque doute quant au pedigree familial. Personne ne sait non plus que le repas est entièrement composé de mets amérindiens. Sauf, peut-être, encore une fois, Catherine, qui s'interroge sur l'origine du mot «atoca».

Cette grosse volaille qu'à défaut d'avoir chassée, le grand-père découpe avec un

plaisir un peu pervers, a pour ancêtre le gracile dindon sauvage, originaire de l'Amérique du Nord et parfaitement inconnu des Européens avant la conquête espagnole. Source de nourriture pour les Amérindiens du sud du Canada, des États-Unis et du Mexique pendant des millénaires, il a presque disparu sous les effets combinés de la chasse récréative, de l'urbanisation, des feux de forêt et de l'agriculture intensive. Au début du 20^e siècle, des regroupements de chasseurs américains ont entrepris de le réintroduire et aujourd'hui, on le trouve un peu partout, y compris à Saint-Armand, où on peut observer à l'occasion d'impressionnants rassemblements (allez voir du côté du chemin Chevalier, direction pont couvert, le matin de bonne heure).

Quant à la pomme de terre, ce tubercule que l'on associe spontanément aux Irlandais, elle vient en réalité des Andes péruviennes où il existe enco-

re des centaines de variétés sauvages qui côtoient celles que les Incas ont sélectionnées au fil du temps. Mais nous y reviendrons car la papa mérite qu'on lui consacre un article à elle seule, tellement le rôle qu'elle a joué, et joue toujours, dans l'alimentation est important. Pour l'heure, laissons plutôt le petit Hugo à ses travaux d'ingénierie et évitons surtout de le déranger car il est en train d'effectuer une opération fort délicate : creuser un lac souterrain sous la montagne, ce qui n'est pas évident quand on ne dispose que d'une cuiller à soupe.

Reste l'atoca, cette baie des tourbières et des marais acides que les Amérindiens de l'est du Canada et des États-Unis consommaient crue ou cuite et conservaient durant l'hiver dans des récipients d'écorce de bouleau ou enfouie dans de la mousse de tourbe. Catherine en croque une en fermant les yeux et se trouve instantanément transportée sur le bord du Grand Fleuve. Chaussée de raquettes de babiche, les mains posées sur le cœur, elle adresse à quelque divinité naturelle de sincères remerciements pour le repas abondant qu'elle vient de prendre.

Bon Noël, amis abénakis, algonquins, aztèques, cris, dénés, hurons, incas, inuits, innus, malécites, mayas, micmacs, montagnais...

À VOTRE SANTÉ!

Par Lise Pagé, B. Sc. inf.

Qui n'a jamais pris un verre de trop malgré ses bonnes résolutions? Et voilà, la magie de Noël se transforme en gueule de bois : mal au « cœur », mal à la tête, mal aux cheveux... mal, mal, ma!



La déshydratation et, par conséquent, le déséquilibre des électrolytes (sodium/potassium) amène ces malaises. Certaines personnes compatissantes suggéreront, pour soulager ces symptômes, de prendre jus de tomate et bière, d'autres diront qu'il n'y a rien de mieux qu'une petite soupe Lipton avec des biscuits soda. Mais que faire?

Suivant la nature et la gravité des symptômes, deux étapes sont à suivre. Lorsqu'il y a une déshydratation légère causée par la nature même de l'alcool et de sa quantité qui se manifeste par des nausées, la sécheresse de la bouche et la soif intense, il est de bon aloi de se réhydrater en prenant de l'eau, des jus de fruit ou de légume, ou de la soupe. En boire souvent et en petites quantités à la fois. Si la déshydratation est plus importante (plus de deux à trois vomissements), on doit alors corriger le déséquilibre électrolytique par des solutions de réhydratation vendues en pharmacie telles

que Pédialyte ou Gastrolyte. On peut aussi se concocter une petite solution-maison faite de 600 ml d'eau bouillie durant une minute, 360 ml de jus d'orange non sucré et d'une demi-cuillerée à thé de sel. Boire 2 à 3 c. à soupe toutes les 15 à 20 minutes s'il y a des vomissements. Augmenter la quantité et la fréquence graduellement lorsque les vomissements cessent.

Quelqu'un, je ne me souviens plus s'il s'agissait d'une grand-mère sympathique, d'un buveur exaspéré ou d'un père Noël amusé, m'a confié une petite potion magique de récupération : 10 onces d'eau bouillie, 2 c. à soupe de jus de citron, 2 c. à soupe de sirop d'érable et un peu de poivre de Cayenne. Vous pourrez ainsi danser et vous amuser au jour de l'An!!! À prendre quand la tempête stomacale s'est apaisée. Bonne chance et que se poursuive la magie des Fêtes.

Magasin général
248-3718

SAO LANGUAGES
Yvon Bélisle
Directeur
SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU QUÉBEC
18, avenue Pierre-Bédard (Québec) J0J 1A0
Tél. : (450) 248-3002 Télec. : (450) 248-7531
www.sao.com - 5000230779882 01 02

GI-CATIMAX 190 Principale, Bedford
Centre de copies 450 248-9029
- Copie noir et couleur - Plastification
- Copie de plan - Infographie
- Laminage - Service Internet
Nous serons fermés
du 24 décembre au 8 janvier 06 inclusivement.

BISTRO LATINO
Spécialités : fajitas, quesadillas
Souper et danse le samedi
Ouvert du jeudi au dimanche
193, avenue Champlain, Philipsburg
Pour réservation : 248-0359

FENESTRATION PRO-TECH
DIVISION CANADA # 15652 INC.
VENTE ET INSTALLATION
EDOUARD RAYMOND
PRÉSIDENT
203, Place 202
Saint-Hubert, Québec
J0J 2J2
Tél. : (450) 248-4340
Fax : (450) 248-4708

HI-TECH INFORMATIQUE
GUY ALLARD
TECHNICIEN
VENTE, SERVICE, INSTALLATION
ORDINATEURS, IMPRIMANTES, ACCESSOIRES
190, RUE PRINCIPALE, BEDFORD, Qc, J0J 1A0
TÉL. : 450.248.2670 TÉLÉC. : 450.248.2413
HI-TECH@BELLNET.CA

Philipsburg. Magnifique ferme 8 acres, maison centenaire spacieuse et impeccable, grange, garage double, terrain paysagé, idéal pour B&B, restaurant ou grande famille. 425 000 \$

Maryse Lorrain
Pharmacienne
9, Place de l'Estrée
Bedford (Québec)
J0J 1A0
Tél. : (450) 248-2892
Télec. : (450) 248-4600
ESSAIM
www.essaim.com

DENIS LAROCQUE ENR.
VENTE - SERVICE - RÉPARATION
POMPES & TRAITEMENTS D'EAU
PUMPS & WATER TREATMENT
1499 Chemin Dutch,
St-Armand, Qc J0J 1T0
Tél. : (450) 248-7600
R.R.Q. 1710-3340-96

St-Armand. Site calme et paisible surplombant le village avec vue panoramique, superbe maison de qualité exceptionnelle, aire ouverte, foyer, garage, libre immédiatement. 445 000 \$

St-Armand. Dans les vallons, vue sur les montagnes, terrain 53,000 p.c., maison construction 2002 très éclairée, solarium, cachet vieillot, foyer, plafond 9', petite grange. 295 000 \$

RONA **Lévesque**
Renovateur
40, Timonville
Bedford (Québec) J0J 1A0
Tél. : (450) 248-4307 • Fax : (450) 248-0858
Courriel : levesque@rona.com
ANGE-GARDIEY • COVENSVILLE • FARNHAM • KNOWLTON
283-6433 286-1444 283-3646 283-1444

Bijouterie Fournier Inc.
Joyeuses Fêtes
31 rue Principale, Bedford
(450) 248-2858
Propriétaire : A. Tétrault

Charlotte Garnier
Agent Immobilier affilié
Rés. : 450-248-3605
Cell. : 514-949-3605
cgarnier@sympatico.ca
ROYAL LEPAGE
ACTION
COURTIER IMMOBILIER AGRÉÉ
Franchise indépendante et autonome de Royal LePage

Recipe

Fran's Kitchen

By Frances Tyler Masseur

TURKEY RAGOUT

- 1/4 pound mushrooms, quartered (about 1 cup)
- 1 medium-size sweet green pepper (cut into 1/4-inch squares)
- 1 medium-size sweet red pepper (cut into 1/4-inch squares)
- 2 stalks celery, sliced
- 1/2 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon pepper
- 1/4 cup unsalted butter or margarine (1/2 stick)
- 1/3 cup Bisquick
- 1 1/2 cup milk
- 1 cup water
- 2 chicken bouillon cubes

CHEESE-BISCUIT TOPPING:

- 2 cups Bisquick
- 2/3 cup milk
- 1/2 cup shredded Cheddar cheese (2 ounces)
- 1 tablespoon chopped parsley
- 3 cups 1/2-inch cubes cooked chicken or turkey.

1. Preheat oven to hot (400°). Grease 3-quart casserole.
2. Sauté mushrooms, green and red peppers, celery, onion, salt and pepper in large skillet over medium-high heat for about 3 minutes. Stir in the 1/3 cup Bisquick; cook 1 minute, stirring constantly. Stir in the 1-1/2 cup milk, the water and bouillon cubes. Heat just to boiling, stirring constantly. Remove from heat; reserve.
3. Prepare Cheese-Biscuit Topping; Mix together the Bisquick, milk, cheese and parsley in large bowl to form dough, beating about 30 strokes.
4. Pour half of the mushroom sauce into casserole. Spread chicken over sauce. Cover with remaining sauce. Drop dough by spoonfuls over top. Spread carefully to cover top of casserole.
5. Bake in preheated hot oven until center is hot, about 30 minutes.
6. MAKES 6 SERVINGS.



PHOTO: GHISLAIN PELLETIER

Le Saint-Armand voyage en Colombie-Britannique, plus précisément à Telegraph Cove

Voici ce qu'on trouve sur le site de Telegraph Cove: Established in 1912 and once the base for the Air Force during WW 2, Telegraph Cove started as a telegraph station growing into a fish saltery and then into a sawmill. The main employer of the area, the sawmill, was constructed to build boxes for shipping the Salmon.

Publicité

S'adresser à M. Charles Lussier, au 248-0869

Petites annonces

S'adresser à la coordonnatrice des textes, Josiane Cornillon, au 248-2102.

Coût d'une petite annonce : 5 \$

Les annonces d'intérêt général sont gratuites.



Abonnement

Faites parvenir le nom et l'adresse du destinataire ainsi qu'un chèque de 30 \$ (pour six numéros) à l'ordre et à l'adresse suivants:

Journal Le Saint-Armand
869, chemin de Saint-Armand
Saint-Armand (Québec)
J0J 1T0

En prime : « Une très courte histoire du maïs », tiré à part de la série d'articles de Paulette Vanier parus dans Le Saint-Armand.

METRO PLOUFFE
PROFESSION : ÉPICIER
Laurier Lamoche
Directeur
20, ave. des Pins, Bedford
Tel. (450) 248-2968

ENTREPRISES
Mc Pell inc.
commerce de grains
Janet Mc Gowan
Philippe Pelletier
1352 Chemin St-Henri, St-Armand (Québec)
Tél./Fax: (450) 248-7278 Cell: (450) 457-4258

Les Entrepreneurs
DÉNEX
• Service de rangement complet
• Entretien ménager
• Entretien de Pelouse/Terrain
• Travaux agricoles à forfait
Ingrid et Luc Marchessault
Bureau: (450) 248-4241
Cell: (450) 542-1011

GARAGE MGO DUPONT INC.
450-248-3643
MÉCANIQUE COMPLÈTE ET REMORQUAGE
DÉVERROUILLAGE DE PORTES
105, route 202, Stanbridge Station (Qc) J0J 2A0

COURTIERS UNIS Les Assurances
Yves Therrien
Cabinet en assurance de dommages
Yves Therrien, C. D'A. ASS.
152, rue Rivière, Bedford (Québec) J0J 1A0
Téléphone: (450) 248-4385
(514) 946-0251
Télécopieur: (450) 248-4718
Courriel: y.therrien@courtiersonis.com

AUX 2 COCHERS
BISTRO / RESTAURANT
Cuisine Saisonnière
200, rue de l'église
St-Armand, Qc. J0J 1C0
Tél.: (450) 298-5080
Fax: (450) 298-5080
André et Martine

Voyages Bedford inc.
604, Principale, C.P. 320
Bedford (Québec) J0J 1A0
Tél.: (450) 248-4552
1-800-363-4545
Murielle Yochan
Rosa Marie Robitaille
Fax: (450) 248-4277

Desjardins
Caisse populaire de Bedford
Le personnel et les dirigeants de la Caisse populaire Desjardins de Bedford s'unissent pour vous souhaiter de très Joyeuses Fêtes.
Soyez assurés de notre intention de continuer à vous offrir un service digne de vos attentes.
Claude Frenière
Directeur général
Représentant en épargne collective pour Desjardins Cabinet de services financiers inc.
Siège social
24, rue Rivière
Bedford (Québec) J0J 1A0
(450) 248-4351
Accès direct: (450) 248-4353 poste 234
Sans frais: 1 866 303-4351
Télécopieur: (450) 248-3922
claude.m.freniere@desjardins.com

DEUIL • SÉPARATION • STRESS
MALADIE • TRAUMATISME • MAL-ÊTRE...
VOICI UN LIEU POUR PARLER,
POUR S'AIDER ET SE RETROUVER.
MARIE NORMANDIN
Psychanalyste
248-2135
206, chemin Solomon, Saint-Armand
Sur rendez-vous seulement

D.W. DRAPER ASSURANCE INC.
Depuis / Since 1936
J. Hardy Craft
Shelley Smith
Danielle Cook
Chris Craft
Jacqueline Couture
Nicolas Arien
Diane Dupuis
Kevin Craft
611, rue Principale, C.P. 320, Bedford (QC) J0J 1A0
Tél: (450) 248-3351 - 1-800-363-4545 - Fax: (450) 248-4277

Les Pétroles Dupont inc.
Shell
Mazout No.1 et 2
Essence, Diesel
et lubrifiants
DEPUIS 1965
904, Route 202, Bedford, J0J 1A0 (450) 248-2442
636, Grand-Bernier N., St-Jean, J2W 2H1 (450) 346-4516
Cowansville (450) 266-2442
Courriel: info@petrolesdupont.ca



414, chemin Luke, Saint-Armand (Québec) J0J 1T0
TIRAGE : 1200 exemplaires

Éric Madsen, président du conseil
Nicole Dumoulin, vice-présidente et responsable de la production
Paulette Vanier, secrétaire du conseil
Eglantine Fourez, secrétaire du Journal
Pierre Lefrançois, trésorier
Johanne Bérubé, vice-trésorière
Jean-Pierre Fourez, rédacteur en chef
Josiane Cornillon, editrice-coordonnatrice
Sylvie Ditcham, membre du conseil
Charles Lussier, publicité
COMITÉ DE RÉDACTION : Jean-Pierre Fourez, Héroïse Landry, Pierre Lefrançois, Éric Madsen, Lise Pagé, Guy Paquin et Anita Raymond

COLLABORATEURS POUR CE NUMÉRO :
Daniel Boulet, Ariane Côté-Normandeau, Christian Guay-Poliquin, Jean Roy, Karen Smith et Dominic Soulié
INFOGRAPHIE : Julie Vaillancourt
IMPRESSION : Groupe SDA.3 inc.
COURRIEL : jstarmand@hotmail.com
DATE DE TOMBÉE : 18 janvier 2006
DÉPÔT LÉGAL : Bibliothèques nationales du Québec et du Canada
OSBL : n° 1162201199

Philosophie

En créant Le Journal Saint-Armand, les membres fondateurs s'engagent sans aucun intérêt personnel sinon le bien-être de la communauté à :
• Promouvoir une vie communautaire enrichissante à Saint-Armand.
• Sensibiliser les citoyens et les autorités locales à la valeur du patrimoine afin de l'enrichir et de le conserver.
• Imaginer la vie future à Saint-Armand et la rendre vivante.

• Faire connaître les gens d'ici et leurs préoccupations.
• Lutter pour la protection du territoire (agriculture, lac Champlain, sécurité, etc.).
• Donner la parole aux citoyens.
• Faire connaître et apprécier Saint-Armand aux visiteurs de passage.
• Les mots d'ordre sont : éthique, transparence et respect de tous.

Articles, letters and announcements in English are welcome.