



LA PARLOTTE DE SAINT-ADRIEN-D'IRLANDE MARS 2023

RÉSUMÉ DE LA SÉANCE ORDINAIRE DU 6 FÉVRIER 2023 ET DU 6 MARS 2023

❖ ADOPTION DES COMPTES DU MOIS

Les comptes du mois de janvier 2023 totalisent 70 370,72 \$.

Les comptes du mois de février 2023 totalisent 157 140,31\$.

❖ DEMANDE D'AIDE FINANCIÈRE POUR L'AMÉLIORATION DU RÉSEAU ROUTIER

Le conseil autorise la directrice générale par intérim, Mme Joanny Brochu, à déposer une demande d'aide financière dans le cadre de l'amélioration du réseau routier. L'aide financière sera destinée aux secteurs suivants : Rang 7, Rang 8, Petit 8, Rue Principale, la Côté du Rang 9, Rang 9, Petit 9, Rang 10, Route Martineau, Route Roy, Route Côté, Route Rousseau, Route Laflamme, Rang Claque Pochette.

❖ PROLONGATION DE L'ENTENTE AVEC LA CROIX ROUGE

L'entente avec la Croix-Rouge a été modifiée afin de reporter la date de fin à une entente de 4 ans. Une contribution de 180 \$ a été versée pour 2022-2023

❖ COMMANDITE ET DON

Le conseil accepte de commanditer 150 \$ pour le Gala de boxe qui se tiendra le 8 mars 2023.

Également, le conseil accepte de commanditer 100 \$ pour le Relais de la vie.

❖ CALENDRIER DES SÉANCES POUR 2023 (lundi 20 heures)

9 janvier 2023	3 avril 2023	3 juillet 2023	2 octobre 2023
6 février 2023	1er mai 2023	7 août 2023	6 novembre 2023
6 mars 2023	5 juin 2023	5 septembre 2023	4 décembre 2023

❖ **PROJET DE RÈGLEMENT FIXANT LE TAUX DE LA TAXE FONCIÈRE, DE SERVICES ET DU TAUX D'INTÉRÊT SUR LES ARRÉRAGES 2023**

Pour 2023, le taux de la taxe d'eau pour le village sera de 565 \$. Quant aux taxes d'eau édifice, 6,25\$ matières résiduelles et matières récupérables, elles sont légèrement semblables pour 2023.

❖ **NOMINATION MAIRE SUPPLÉANT**

Pour les mois de janvier, février et mars 2023, la nomination de monsieur Alex Vachon, comme maire suppléant, a été accepté par le conseil.

❖ **CENTRE DE TRI DE SERVICES SANITAIRES DENIS FORTIER**

La cueillette des gros rebuts est prévue pour le 22 mai 2023.

❖ **PROJET DE RÈGLEMENT 393 RELATIF À LA DÉMOLITION D'IMMEUBLES**

D'ici le 1er avril 2023, la municipalité doit adopter un règlement relatif à la démolition d'immeubles conformes aux articles 148.0.1 et suivants la Loi sur l'aménagement et l'urbanisme, tel que modifiés par le PL69.

La municipalité tiendra une assemblée publique sur le projet de règlement le 3 avril 2023 à 19h à la salle municipale, soit le même soir que la séance ordinaire du conseil.

M. Dominic Paradis sera responsable de l'application du règlement jusqu'en août 2023 et par la suite l'inspecteur régional de la MRC des Appalaches appliquera ce règlement.

Un comité de démolition a été créé au sein de la municipalité qui comprend les élus suivants : André Mercier, Rock Côté et Alex Vachon.

❖ **RÈGLEMENT 2020-RM-SQ-4 (ANIMAUX)**

Veuillez noter que sur tout le territoire de la municipalité, il est interdit de garder plus de trois (3) animaux domestiques, donc un maximum de deux (2) chiens dans une unité d'occupation incluant ses bâtiments accessoires.

LOISIRS

❖ VENTE DE LIVRES ET BIBLIOTHÈQUE

Plusieurs livres sont disponibles pour la vente. Si vous êtes intéressés, contacter Jennifer au 418-331-6058 ou jennifergroleau@hotmail.com ou via le Messenger de la municipalité. Coût par livre 1\$ ou 6 livres pour 5\$. Il est toujours possible pour vous de venir chercher des livres à la bibliothèque. Vous pouvez nous écrire via le Messenger de la municipalité si vous souhaitez y aller.

❖ LOCATION DE SALLE

Il est toujours possible de réserver la salle municipale ou le chalet des sports. Vous devez communiquer au bureau municipal au 418-335-2585. Le coût de location sera de 150 \$ par jour.

❖ INSCRIPTION TERRAIN DE JEUX

Les inscriptions pour le terrain de jeux débuteront le 27 mars prochain. Toutes les informations sont affichées sur la page Facebook de la municipalité ainsi que le lien afin de compléter le formulaire d'inscription.

INSCRIPTION
TERRAIN DE JEUX ÉTÉ 2023
MUNICIPALITÉ ST-ADRIEN-D'IRLANDE

 **Date d'inscription**
27 mars au 28 avril 

Pour information, contacter Jennifer par courriel jennifergroleau@hotmail.com, par téléphone 418-331-6058 ou via le Messenger de la Municipalité

****Complétez le formulaire d'inscription en ligne (voir le lien dans la publication Facebook)****

Quand : 26 juin au 18 août de 9 h à 16 h
(1 semaine vacances du 31 juillet au 4 août 2022)
(service de garde de 7h30 à 9h et 16h à 17h30)

Où : Chalet des sports 

 **TARIFS**

5 jours avec service de garde :	511 \$
5 jours sans service de garde :	385 \$
3 jours avec service de garde :	307 \$
3 jours sans service de garde :	231 \$

**** Détail du coût / jour : avec service de garde = 14.60 \$/jr
sans service de garde = 11\$/jr**

❖ EMPLOI – ANIMATEUR/ANIMATRICE TERRAIN DE JEUX



OFFRE D'EMPLOI

Animateur/Animatrice terrain de jeux

2 POSTES DE 34 H PAR SEMAINE (34 H / 4 JRS)
1 POSTE DE 32 H PAR SEMAINE (32 H / 5 JRS)
1 POSTE DE 20H PAR SEMAINE

Responsabilité

Sous la responsabilité de la coordonnatrice du terrain de jeux, l'animateur à la responsabilité d'encadrer des enfants âgés de 5 à 12 ans. Le terrain de jeux s'échelonne du 26 juin au 18 août, ce qui constitue une durée de 8 semaines (dont une semaine de vacances). Il animera de 8 à 15 enfants par jour avec des activités diversifiées et adaptées à la clientèle.

Exigences



- 1- Les résidents de St-Adrien-d'Irlande seront privilégiés
- 2- Avoir 16 ans et plus pour les postes de 34 h et de 32 h et avoir 14 ans et plus pour le poste de 20 h.
- 3- Être apte à monter des activités éducatives et travailler en équipe
- 4- Démontrer de l'autonomie et un sens des responsabilités
- 5- Avoir un cours de RCR ou une base si possible

Les personnes intéressées par ces postes devront faire parvenir leur curriculum vitae à Jennifer Groleau par courriel : jennifergroleau@hotmail.com ou via le Messenger de la municipalité avant le 14 avril 2023.

❖ NOUVEAU – GARDERIE

Depuis le mois d'octobre, nous sommes heureux d'accueillir dans nos locaux le Service de garde – Les petites sentinelles. Les éducatrices utilisent la pédagogie par la nature. Les enfants s'épanouissent dans une approche de découverte. Nous leur souhaitons la BIENVENUE parmi nous.

Pour obtenir une place, il faut inscrire votre enfant 0-5 ans sur Internet.

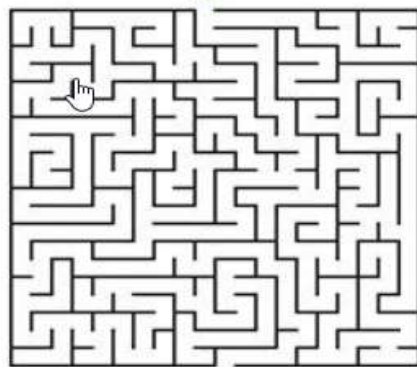
De plus, à compter du mois de septembre 2023, les enfants demeurant à St-Adrien-d'Irlande seront prioritaires pour les futures inscriptions.

FACEBOOK DE LA MUNICIPALITÉ DE ST-ADRIEN-D'IRLANDE

Abonnez-vous à notre page Facebook afin d'être avisé rapidement des nouveautés ou activités offertes à la municipalité.



Jeux des 7 erreurs



300 x 300

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

Retrouve dans chaque grille tous les mots de la liste.
Ces mots peuvent se lire de gauche à droite ou de haut en bas.

F A L A J A M A I S A J
T B A S S E Z B X S X X
O N U W R P J E C S K R
U O T W Z C P A O R C D
J E R N X J T U M G O E
O L E S M N E C M C M M
U J F F G N B O E R B O
R C O W R B U U N W I I
S I I J Q Z R P T X E N
D H S N O H U F I L N S
D E V A N T W Y L Y T K
W U I B I E N Z B K U S

Les mots invariables - 1

LISTE

ASSEZ
AUTREFOIS
BEAUCOUP
BIEN
COMBIEN
COMMENT
DEVANT
JAMAIS
MOINS
TOUJOURS

Rebus (3)



N'



B'



N'



RECETTE : CARMEL D'ERABLE

On ne se tanne jamais d'avoir des petits pots de caramel dans le réfrigérateur.
C'est bon, c'est facile, c'est délicieux sur des toasts, des crêpes, de la crème glacée...
Ou même juste à la cuillère, direct dans l'pot!

INGRÉDIENTS

- ❖ ¼ tasse de beurre
- ❖ ¼ tasse de sucre d'érable
- ❖ ¼ tasse de sirop d'érable
- ❖ ½ tasse de crème 35 %
- ❖ 2 c. à thé de fécule de maïs
- ❖ 1 c. à soupe d'eau
- ❖ ½ c. à thé de vanille
- ❖ ½ c. à thé de sel

ÉTAPES

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen.
2. Ajouter le sucre d'érable et le sirop d'érable et mélanger jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
3. Incorporer la crème tout en mélangeant.
4. En mélangeant constamment, à feu moyen-vif, porter le caramel à ébullition.
5. Dans un petit bol, délayer la fécule avec l'eau. Verser dans la casserole, puis cuire pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que le caramel épaississe un peu.
6. Retirer du feu, bien mélanger pendant 1 minute, puis ajouter la vanille et le sel.