

Le Feuillu

SEPTEMBRE 2023

Volume 2
édition 7



Sommaire

Mot du maire.....	2
Camp de jour 2023	3
Citoyen du mois	4
Capsule du chef pompier	5
À faire à Saint-René	6
Calendrier de la rentrée.....	7
Babillard municipal.....	8
Sondage aux citoyens	9
Soirée Cinéma	10
Le coin des jeux	11
Fête du Travail 2023.....	12



Saint-René

778, route Principale, St-René, G0M 1Z0 418-382-5226

Consultez la version numérique du journal sur notre site internet : www.st-rene.ca/viecitoyenne/journalfeuillu

Le mot du Maire



Chers citoyennes et citoyens,

Bonjour!

Déjà trois semaines que l'école est débutée, j'espère que les enfants qui ont fréquenté le camp de jour 2023 ont apprécié leurs expériences sur le terrain ainsi que les sorties choisi par le conseil. Pour les plus vieux (nos ados) j'espère que vous avez profité de vos vacances d'été au maximum, même si plusieurs d'entre vous ont travaillé durant l'été. Une pause fait toujours du bien et nous permet de revenir en force pour cette nouvelle année scolaire, je profite de l'occasion pour vous souhaiter une bonne année scolaire 2023-2024.

Durant la semaine du 3 au 9 septembre, nous avons effectué le dernier coup de niveleuse et la pause d'abat poussière (calcium) de l'année 2023, dans certains secteurs de nos rangs. Tout comme cette année, nous espérons effectuer la prochaine tournée de niveleuse le plus tôt possible; soit à la fin d'avril 2024, afin d'éviter à nos citoyens d'avoir à subir l'état de nos rang causé par la période hivernale.

Pour terminer, lors de la séance du conseil du 15 septembre 2023, nous avons appris le départ de notre directrice générale madame Fanhui Kong, pour des raisons de santé. Je tiens ainsi que le conseil municipal, à la remercier encore une fois pour son excellent travail effectué avec nous depuis deux ans et demi. En espérant un bon repos et un prompt rétablissement pour la suite des choses et vous dit à la prochaine Madame Kong, ce fut un plaisir de travailler avec vous!

Sylvain Veilleux

Maire de Saint-René

Les grandes lignes des procès verbaux

Le conseil municipal décide à :

- Renouveler le contrat d'assurance avec le Fonds d'assurance des Municipalités du Québec.
- Installer un bouton d'urgence au bureau municipal.
- Donner avis de motion du règlement sur les ententes relatives aux travaux municipaux.
- Octroyer le contrat de déneigement des rues pour l'hiver 2023-2024 à Excavation Transco inc. pour un montant de 33 475.00 \$.
- Octroyer le contrat de déneigement des cours municipales pour l'hiver 2023-2024 à Kristian Maheux inc. pour un montant de 3 300.00 \$.
- Demander aux gouvernements du Québec et du Canada de conclure une nouvelle entente fédérale-provinciale pour le renouvellement du Programme de la taxe sur l'essence et de la contribution du Québec (TECQ) pour la période du 1er janvier 2024 au 31 décembre 2028.
- Approuver le rapport d'activité et financier sur la demande dans le cadre de la Politique du Développement Territoire - Phase 1 : préparation du terrain pour développer une piste de BMX.
- Mandater conjointement, sous contrat, M. Jean-Philippe Poulin et M. Éric Maheux en tant que responsables de l'entretien de la patinoire extérieure pour la saison 2023-2024.
- Demander une autorisation au MTQ pour l'installation d'un lampadaire à proximité de la pancarte de bienvenue de Saint-René.
- Demander une autorisation au MTQ pour la reconfiguration de l'accès à l'OTJ.





Capsule du chef pompier

Semaine de prévention incendie 2023

Cette année, la semaine de prévention des incendies se tient du 8 au 14 octobre, et pour la 3^e et dernière année, le thème de la campagne est "LE PREMIER RESPONSABLE C'EST TOI". À chaque année au Québec, les incendies, c'est en moyenne, 14 maisons endommagées chaque jour, environs 400 blessés chaque année, et on parle de 29 000 personnes évacuées chaque année dues à un incendie. 49% des incendies de résidence sont dû à une distraction ou une erreur humaine, de là, le thème "LE PREMIER RESPONSABLE C'EST TOI".

Par ce thème, les services de protection incendie du Québec veulent sensibiliser les gens au fait qu'il est impossible d'avoir un pompier devant chaque résidence pour veiller sur vous 24 heures sur 24 et que c'est de votre responsabilité d'assurer la protection de votre résidence ou logement.

Lorsqu'on sait qu'un embrasement généraliser peut survenir aussi rapidement que 5 minutes après le début d'un incendie, c'est de votre responsabilité d'avoir des avertisseurs de fumée fonctionnelle sur chacun des étages de votre habitation pour pouvoir évacuer en moins de 3 minutes. Il est aussi de votre responsabilité de préparer vos enfants à la marche à suivre en cas d'alarme incendie, et la meilleure façon de faire, est de concevoir un plan d'évacuation et de le pratiquer avec eux.

Jamais vous ne devriez faire de friture directement sur votre cuisinière, mais seulement utiliser un appareil conçu à cette fin. Et il est aussi de votre responsabilité d'entretenir votre appareil de chauffage par flamme (huile, gaz, bois), de ramoner, au minimum une fois par année, la cheminée et le conduit de fumée et d'installer un détecteur de monoxyde de carbone sur l'étage de l'appareil.

Finalement, pour réduire les risques d'incendie, éviter de surcharger les prises de courant, d'utiliser des rallonges électriques de façon permanente ou d'entreposer des bidons de gaz ou des bonbonnes de propane à l'intérieur de votre résidence.

Dans le cadre de la semaine de prévention des incendies, les membres du service incendie vous invitent à une journée d'activité au complexe Sportif Matra à St-Martin le samedi 7 octobre de 10h00 à 15h00.



Semaine de la prévention des incendies 8 au 14 octobre 2023
LE PREMIER RESPONSABLE C'EST TOI !

Stéphane Maheux
Directeur incendie



ME MARIE-ÈVE
POULIN
NOTAIRE ET CONSEILLÈRE JURIDIQUE

1525, 8^e Rue Saint-Côme-Linière
Beauce (Québec) G0M 1J0
Courriel : mepoulin@notarius.net

T. 418 685-3333 • Cell. 418 226-6284




DANY LACHANCE
ÉLECTROMÉNAGERS
418 582-6060
136, boul. Canam Sud, Saint-Gédéon-De-Beauce
Vente et installation
THERMOPOMPES MURALES
www.DanyLachanceElectromenagers.ca

DIMANCHE 24 SEPTEMBRE

CAFÉ HISTORIQUE

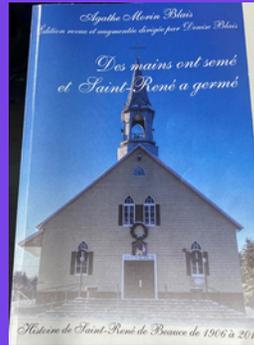
AVEC HAROLD GILBERT



- 13h00 - Gouté des fermières et café
- 13h30 - Quizz *Connais-tu Saint-René?*
- 14h30 - L'histoire d'Harold Gilbert



Le livre
"Des mains ont semé et
Saint-René a germé"
En vente au bureau de
la salle municipale
au coût de 20\$



509, rue Principale
St-Honoré-de-Shenley
Télec. : 418.485.6240

543, 6^e Avenue Nord
local 3, St-Georges
Tél. : 418.227.2000

Tél. : 418.485.6040
info@franciscarrierarpenteur.com



CINEMA FAMILLE



À L'AFFICHE

Jeudi soir le 21 septembre, à la salle municipale de St-René apportez votre chaise de camping et venez visionner le film de Barbie. De 18h30 -20h.



POP CORN
BARBAPAPA



Le vendredi 22 septembre c'est pédagogique



Ateliers sur le numérique



Découvrez tous les avantages à utiliser AccèsD!

- Consultez vos soldes
- Payez vos factures
- Consultez vos transactions
- Déposez vos chèques
- Effectuez vos virements

Et encore plus!

3 ateliers gratuits offerts selon votre degré d'aisance, de 8 h 30 à 9 h 45 aux dates suivantes :

1: Initiation : 4 oct. | 25 oct. | 15 nov. 2023

2: En apprendre davantage : 11 oct. | 1^{er} nov. | 22 nov. 2023

3: Tout connaître : 18 oct. | 8 nov. | 29 nov. 2023

Lieu: 10 555, boulevard Lacroix à Saint-Georges

Inscrivez-vous: caisse.t20157@desjardins.com

ou en composant le 418 228-8824. Places limitées

Vous devrez avoir en main votre tablette électronique, téléphone intelligent ou ordinateur portable.



Desjardins

Caisse du Sud de la Chaudière



Souvenirs de La fête du Travail



Le 4 septembre à Saint-René s'est réuni près de 100 personnes pour le tournoi de jeux de poches

Merci à nos partenaires

Méto Laval Veilleux
Axe Auto Saint-René
CDC Beauce-Etchemin
Resto Parc 2000
URLS

Le gagnant du moitié-moitié de 115\$ est Kevin Bolduc



Les gagnants des 17 équipes pour les plus de 14 ans sont Marco et Serge Grondin et en deuxième place Samuel Lachance et Alain Patry et pour les enfants Samuel et Xavier Grondin l'ont emporté contre Antoine Maheux et Gabriel Grondin



Merci à tous les citoyens qui ont participé à l'activité



Souvenirs de la soirée cinéma



Jeudi soir le 24 août, près de 80 personnes se sont rassemblées à la salle municipale à Saint-René pour visionner le film *Élémentaire*. Lors de l'événement, 45 sacs à dos ont été remis aux enfants de la communauté pour bien débuter la rentrée scolaire. Merci à nos partenaires CDC et GRAP, pour leur collaboration, qui ont fourni le matériel à donner aux enfants.

On se revoit le 21 septembre. Bon cinéma!

Proxim

Audrey Morin

91, 1^{re} Avenue Est, Saint-Martin
418 382-5362

RE/MAX

Carole-Anne Boily
Courtier immobilier résidentiel

Cell. : 418-957-8839 cell
Bur. : 418-221-0101 bur
caroleanneboily@remax-quebec.com
<https://caroleanneboily.com>

 carole-anne boily courtier immobilier résidentiel
 caroleanne.boily



**CONFÉRENCE
VIRTUELLE**

**Acheter
une première
propriété**



Apprenez-en davantage
sur les étapes à suivre
pour l'achat d'une
première propriété.

24 octobre 2023, 19 h

Inscription en ligne au
www.desjardins.com/conferences-20157

Un lien menant à la plateforme
de diffusion vous sera transmis
par courriel 48 heures avant la
tenue de la conférence.

 **Desjardins**
Caisse du Sud
de la Chaudière

Programmation de la FADOQ

- 21 sept: Démonstration de Danse Country
- 5 oct: Jeux actifs et de société
- 19 oct: Jeux actifs et de société
- 2 nov: Après-midi Hippie pour Halloween
- 16 nov: Jeux actifs et de société
- 7 déc: Activité de Noël
- 18 janv: AGA annuelle

Programmation municipale

- 12 sept au 21 nov : 10h30-11h30 Pilates sur chaise
- 21 sept: Soirée Cinéma: Barbie
- 24 sept: Café historique Avec Harold Gilbert
- 1 oct: Vente de billets Moitié-moitié au profit d'activités pour les citoyens
- 14 oct: Cours Prêt à se garder seul pour les 9 à 11 ans
- 19 oct: Soirée Cinéma
- 28 oct: Kermesse d'halloween

La gestion de nos déchets,
ça coûte cher!
Chaque année, c'est plus de :

182 000 tonnes
de déchets générés en
Chaudière-Appalaches

32 millions \$
nécessaires pour collecter,
transporter et enfouir
tous ces déchets



Réduire, réutiliser et recycler, c'est payant!

Québec

En partenariat avec le CRECA, les MRC des Appalaches, de Bellechasse, de Beauce-Centre, de Beauce-Sartigan, des Etchemins, de L'Islet, de Lotbinière, de Montmagny, de La Nouvelle-Beauce et la Ville de Lévis.

SUGGESTIONS DE LECTURE



L'ABC des filles



Défense d'entrer



Les quatre accords Tolteques

SABLAGE AU JET DE SABLE
PEINTURE ET RÉPARATION DE REMORQUE
SYSTÈME À L'AIR ET ÉLECTRIQUE
REMISE À NEUF
SOUDURE ET MÉCANIQUE DIESEL

transport.adrienroy.filles@hotmail.com

291, 2^e Rang Shenley Sud, Saint-Martin, Qc, G0M 1B0
G. 418.382.5355 C. 418.225.3958 C. 418.230.8445

Babillard Municipal



Numéro de téléphone des services

Municipalité
418.382.5226

Centre sportif
418.382.3838

Service incendie
418.382.5035

Escouade canine
418.382.5226 *5

Les Fermières
418.382.3347

FADOQ Beau Sourire
418.382.5102



OFFRE D'EMPLOI MUNICIPAL

DIRECTEUR(TRICE) GÉNÉRAL(E) ET GREFFIER(ÈRE) TRÉSORIER(ÈRE)

Les personnes intéressées sont
invitées à faire parvenir leur
curriculum vitae au plus tard le
28 septembre 2023
à Mme Fanhui Kong -
Courriel : dg@st-rene.ca

Pour afficher
un message
loisir@st-rene.ca

Les rangs du village
demeurent en bon état
lorsqu'on respecte les
limites de vitesse, on
vous invite à ralentir
pour conserver nos
belles routes de terre.
MERCI

Le conseil municipal ainsi que les employés
de la municipalité souhaitent remercier la
directrice générale Fanhui Kong qui a tenu
les reines depuis 2021 et qui a fait un
excellent travail. Vous aller nous manquer
madame Kong.

Bon succès pour le futur.



Nos gardiennes averties

Sarah-Maude Champagne
(Anne-Pascale Robitaille) 12 ans
418-225-7085

Coralie Jacques
(Marika Fortin) 14 ans
418-382-3521

Ève et Rose Grondin
(Marilyn Pilotte) 13 ans/ 11 ans
418-222-0550

Anaïs Langelier
(Nancy Lessard) 13 ans
418-922-5717



Le coin des jeux

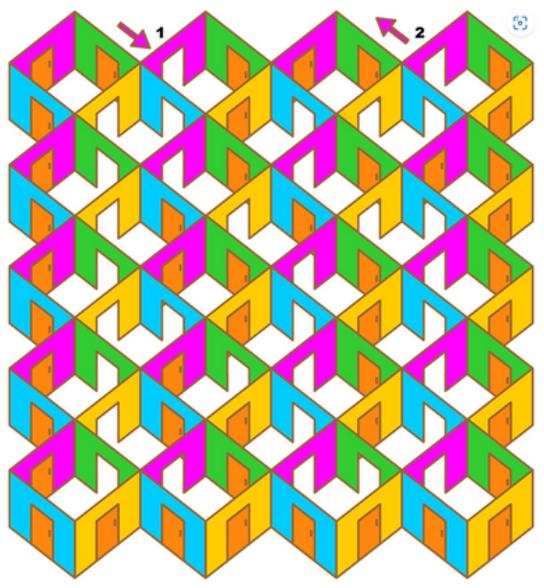
Liste de mots:

- AUTOMNE
- FRAIS
- PLUIE
- SAISON
- HALLOWEEN
- RÉCOLTE
- ÉPOUVANTAIL
- COULEURS
- FEUILLES
- ARBRES
- VENDANGES
- BROUILLARD
- ESCARGOT
- CITROUILLE
- CHAMPIGNON
- MARRON
- CHÂTAIGNE
- PARAPLUIE
- ORANGE
- MANTEAU

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

Mot mystère :

Entre dans le labyrinthe par la porte 1, sors par la porte 2.
 Les portes fermées sont verrouillées.



LE COIN DES RECETTES



Ketchup aux fruits de septembre

- 1 grosse conserve poires (ou 3-4 fraîches pelées), égouttée
- 1 grosse conserve pêches (ou 3-4 fraîches pelées), égouttée
- 2 oignons
- 1 conserve tomates entières, égouttée
- 1 1/3 tasse (330 ml) de cassonade
- 1 tasse (250 ml) de vinaigre blanc
- 2 c. à soupe (30 ml) de d'herbes salées du Bas-du-Fleuve (ou 1 à 2 c. à thé de sel
- 2 c. à thé (10 ml) de d'épices à marinades (**maison*** ou du commerce)

*Mélange maison d'épices à marinade

- 1 c. à thé de coriandre en grain
- 1/2 c. à thé de poivre en grain (noir ou mélangé)
- 1 pincée de piment en flocons
- 1/4 de bâton de cannelle
- 1 clou de girofle
- 1 feuille de Laurier

- Coupez en cubes le contenu d'une grande conserve de pêches, d'une grande conserve de poires et mettez-les dans une grande casserole avec 2 oignons hachés, 1 conserve de tomates entières égouttées, 1 1/3 tasses de cassonade, 1 tasse de vinaigre blanc, 2 c. à soupe d'herbes salées du Bas-du-Fleuve et mélangez.
- Dans un infuseur à thé, mettez 2 c. à thé d'épices à marinade du commerce ou le mélange maison.
- Déposez l'infuseur dans la casserole.
- Portez à ébullition puis laissez mijoter à découvert 1 heure en tout, à feu moyen pendant les 30 premières minutes et à moyen-doux les 30 dernières.
- Retirez les épices, laissez refroidir avant de transférer dans les pots et entonnez le désormais célèbre : Il est né le divin ketchup.



Tarte aux pommes à l'ancienne

- 1 Préchauffer le four à 190°C (375°F).
- 2 Dans un bol, mélanger les pommes avec la cassonade, la cannelle, la fécule de maïs et le beurre. Réserver.
- 3 Déposer l'une des abaisses de pâte dans un moule à tarte de 22 cm (9 po) de diamètre. Garnir du mélange de pommes.
- 4 À l'aide d'un pinceau, badigeonner le bord de l'abaisse de dorure. Recouvrir de la deuxième abaisse de pâte.
- 5 Retirer l'excédent de pâte avec un petit couteau et faire une légère incision au centre de la pâte.
- 6 Bien sceller le rebord de la tarte en le pinçant délicatement avec les doigts.
- 7 Badigeonner de dorure et saupoudrer de sucre.
- 8 Mettre au four et cuire 35 à 40 minutes.



1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C) et mélanger les ingrédients secs dans un bol.
2. Crémiser le beurre et la cassonade au batteur électrique. Ajouter les oeufs, la vanille et mélanger le tout. Incorporer graduellement les ingrédients secs, puis les dés de pomme et bien mélanger. Réfrigérer la pâte 30 minutes.
3. Tapiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Façonner des boules de la grosseur de balles de golf à l'aide d'une cuillère à crème glacée et les déposer une à la fois sur la plaque en les espaçant suffisamment. Écraser chaque boule en tapotant le dessus à l'aide d'une fourchette trempée dans l'eau.
4. Cuire au four de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Sortir du four et déguster.

- 125 ml (1/2 tasse) de beurre
- 125 ml (1/2 tasse) de cassonade
- 3 ml (1/2 c. à thé) d'extrait naturel de vanille
- 1 oeuf
- 3 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 150 ml (5/8 tasse) de farine toute usage
- 2.5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 2.5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue
- 375 ml (1 1/2 tasses) de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 125 ml (1/2 tasse) de dés de pommes



Le truc de mamie

Pour confectionner une jolie tarte à l'ancienne, découpez des bandes de pâte étroites et disposez-les d'abord dans un sens. Insérez ensuite les autres bandes perpendiculairement aux premières, en les passant alternativement dessus et dessous celles-ci. Cette méthode s'inspire des métiers à tisser.



8 grosses pommes, sans le cœur, pelées et coupées en dés 2,5 cm (1 po) (McIntosh, Lobo, Honey Crisp, etc.)

115 g (1/2 tasse) de cassonade (sucre brun)

1 g (1/4 c. à thé) de cannelle

16 g (2 c. à soupe) de fécule de maïs (Maizena)

43 g (3 c. à soupe) de beurre non salé

2 abaisses de pâte Brisée

1 oeuf, battu avec un peu d'eau (dorure)

Sucre (finition)

Calendrier d'activités

Septembre 2023

Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
27	28	29	30	31	1  Exposition de photo	2  Épluchette de blé d'inde
3	4  Fête du Travail	5  Séance du Conseil	6  17h30 Fermières	7	8	9
10	11 	12  10h30 - 11h30 Pilates sur chaise	13  9h à 11h	14 	15	16
17	18 	19  10h - 11h Pilates sur chaise	20  9h à 11h	21 13h30 - 16h fadoq 18h30 Soirée cinéma 	22  Journée pédagogique	23
24 Café Historique avec Harold Gilbert 	25  10h - 11h Pilates sur chaise	26	27  9h à 11h	28 	29	30

Note

30 septembre 2023

Date limite pour le 4e et dernier versement des taxes foncières municipales

Octobre 2023

Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
1	2  Séance du Conseil	3 	4 9h à 11h VIACTIVE 19h Fermières 	5 	6 	7
8	9  Action de grâce	10  10h - 11h Pilates sur chaise	11  9h à 11h	12 	13  18h - Cours de Danse Country	14 10h30 - 11h30 Pilates sur chaise
15 	16 	17  10h - 11h Pilates sur chaise	18  9h à 11h	19  Soirée Cinéma	20  Journée pédagogique 18h - Cours de Danse Country	21 
22	23	24  10h - 11h Pilates sur chaise	25  9h à 11h	26  	27  18h - Cours de Danse Country	28 Kermesse de l'Halloween 
29 	30 	31  10h - 11h Pilates sur chaise	1	2	3	4