

## Recyclage: cueillette sélective à domicile

# Bac de récupération, enfin à Sainte-Anne-des-Lacs

Isabelle S. Pearse

**C'est lors de la première journée verte organisée par le comité d'environnement de la municipalité de SADL que les quelques 300 participants ont pu se familiariser avec le nouveau bac de récupération pour cueillette sélective à domicile qui sera distribué en septembre.**

Pour le moment, une cueillette de matières à recycler est prévue par mois. C'est pour cette raison qu'un contenant de 360 litres a été choisi.

Le coût de ces bacs sera financé par le budget municipal amorti sur une période de cinq ans.

Pour ceux et celles qui recyclaient déjà à Ste-Anne-des-Lacs et qui devaient transporter leurs matières recyclables à l'hôtel de ville, la nouvelle est excellente. Les autorités municipales nous informent que les conteneurs demeureront quand même derrière l'hôtel de ville malgré la cueillette sélective mais espèrent que grâce à la facilité du recyclage à domicile, ceux-ci pourront être éliminés graduellement. Selon Frédéric Girard, technicien en environnement de la municipalité, un feuillet explicatif rappelant l'ABC du recyclage sera également

distribué pour mieux informer la population.

Un rapide survol du site de Recyc-Québec révèle qu'à chaque année au Québec, des quantités impressionnantes de déchets sont pro-

duites : plus de 20 tonnes à la minute, près de 11 millions de tonnes annuellement, une moyenne de 1,5 tonne par habitant...

et cela ne cesse d'augmenter année après année. ([www.recyc-quebec.gouv.qc.ca](http://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca))

Il est donc logique et important de faire sa part pour protéger l'environnement. Recyc-Québec propose d'appliquer les 3RV soit : Réduire à la source le gaspillage, favoriser le Réemploi, récupérer pour Recycler, et enfin Valoriser les matières résiduelles (par le compostage par exemple). En faisons tous notre part, nous ferons toute la différence!



Les membres du comité environnement de SADL : soit les conseillers Lamarche et Lavallée ainsi que Frédéric Girard, technicien en environnement.

## Des nouvelles de l'hôtel de ville de Sainte-Anne-des-Lacs

### Assemblée du 8 août 2005

Élie Laroche

#### Finance

L'association du district de SADL a présenté une demande d'aide financière afin de soutenir son implication dans le milieu. Cette demande ne fut pas accordée. Monsieur le maire Claude Boyer a précisé qu'il n'avait pas d'argent prévu au budget pour couvrir cette demande. Toutefois, le conseiller M Normand Lamarche a apporté des précisions vis-à-vis cette demande : «Le conseil municipal n'a pas l'intention de subventionner les comités de citoyens. Par contre, nous sommes ouverts à supporter des projets qui s'adressent à toute la population.» Mme Monique Laroche est du même avis que M Normand Lamarche.

#### Travaux publics

Le conseil municipal ira en soumission d'achat de sable pour l'hiver 2005-2006. Les fournisseurs habituels seront invités à soumissionner et une annonce sera publiée dans le journal à cet effet.

#### Urbanisme

Le comité consultatif d'urbanisme (CCU), lors de sa réunion du 18 juillet 2005 a recommandé au

conseil municipal d'augmenter les frais à 1000 \$ au sujet des demandes de dérogation mineure afin de créer un effet dissuasif, comparativement à 300 \$ présentement.

#### Incendie

Les pompiers s'habillent en neuf. Le conseil municipal a autorisé l'achat de 30 unités de vêtements pour ses pompiers volontaires. Chaque pompier recevra une chemise à manches longues et un pantalon flambant neuf.

#### Environnement

Les bacs pour la collecte de recyclage seront distribués en septembre prochain. La cueillette débutera en octobre, un contrat de 3 mois a été accordé. Pour l'année 2006, le contrat de ramassage de la collecte sélective sera probablement intégré avec celui des ordures ménagères.

#### Site Internet

Le projet de site Internet pour la municipalité de Sainte-Anne-des-Lacs fait son chemin. Plusieurs membres du conseil municipal répètent régulièrement des démarches afin que soient installés les équipements nécessaires à l'uti-

lisation du système Internet haute vitesse.

#### Nomination par intérim

Le conseil municipal a nommé par intérim Mme Côté, qui agit déjà comme directrice générale de la municipalité, inspecteur en bâtiments et en environnement. Monsieur le maire interrogé sur les causes de cette nomination, n'a pas fourni de détails, il s'est limité à dire qu'ils avaient des problèmes avec l'inspecteur en place.

#### Camp de jour

Le conseil municipal félicite les moniteurs et monitrices qui ont œuvré au camp de jour durant l'été 2005. Leur implication est très appréciée.

#### Élections automne 2005

Peu de nouvelles, voire même aucune ne circule à Sainte-Anne-des-Lacs au sujet des élections de cet automne, au moment d'écrire ces lignes. Même Monsieur le maire Claude Boyer, n'a pas annoncé publiquement ses intentions de renouveler ou pas son mandat. Interrogé à plusieurs reprises par le représentant du journal à ce sujet, il a promis de rendre public sa décision dès le mois de septembre.

## La rénovation cadastrale chez les Bourgoin

### Ce dossier piétine même s'il fait couler beaucoup d'encre.

Depuis environ quatre ans les Bourgoin père et fils ont multiplié les démarches afin de faire corriger l'appellation (chemin public) qui a transformé leur entrée privée en chemin public suite à la rénovation cadastrale. L'estimé des dépenses des démarches est d'environ 40 000 \$ selon Yves Bourgoin. En 1994, le ministère des Ressources naturelles et de la faune ont entrepris une vaste réforme en vue de créer un nouveau cadastre. Le nombre total de lots est de 3 600 000, le nombre de lots rénovés à ce jour est de 1 690 412. Les coûts estimés en 2004 est de 740 millions.

La firme Paquette et associés arpenteur-géomètre, engagée par le MRNF exécute la rénovation cadastrale du territoire de Sainte-Anne-des-Lacs. Cette firme a exé-

cuté la rénovation cadastrale de la propriété des Bourgoin. Une situation antérieure complique le dossier Bourgoin, celui-ci a un litige avec un voisin qui date d'avant la rénovation cadastrale. L'arpenteur de leur voisin est Pierre Paquette du cabinet Paquette et associés. Le MRNF est informé du conflit d'intérêt dans lequel est plongé M. Paquette par les Bourgoin. Le MRNF s'est contenté d'inviter les Bourgoin à déposer une plainte au syndic de l'ordre des arpenteurs-géomètres du Québec, ce qui fut fait. En novembre 2005, le comité de discipline entendra la cause, une maigre consolation selon les Bourgoin. Le 26 novembre 2004, le syndic de l'ordre des arpenteurs-géomètres a accusé l'arpenteur Paquette d'avoir contrevenu à son code de déontologie à 11 reprises. Il est accusé de s'être placé en situation de conflit d'intérêt, rejoint au téléphone par le

représentant du journal, M. Pierre Paquette à déclaré : «J'ai pris connaissance de l'article d'André Dubuc du Journal les affaires et je n'ai aucun commentaire à formuler. J'attends la décision du comité de discipline.»

Les Bourgoin déplorent que le gouvernement du Québec n'ait pas prévu un processus d'appel transparent comme solution de remplacement au recours à la Cour supérieure. Au ministère, l'idée d'un processus d'appel, on y pense, mais c'est encore très embryonnaire selon Gilles Arsenaault, directeur de l'enregistrement cadastral. M. Arsenaault précise que le mécanisme de révision actuel donne des résultats adéquats dans la grande majorité des cas. Malheureusement, le cas de M. Yves Bourgoin semble faire partie des exceptions.

Source : Les affaires, immobilier, 6 août 2005



Avec Odette Morin

## Souper aux fajitas, convivial à souhait!

**Vous voudriez recevoir (à souper) plus de huit personnes mais vous n'avez pas la table ni les couverts ou envie de passer 2 h debout à faire le service? No problem!, un souper aux fajitas est une solution à la fois pratique et agréable.**

Ce souper, présenté comme un buffet dont les éléments peuvent tous avoir été préparés à l'avance, vous permettra de vous amuser avec vos convives car ces derniers prépareront eux-mêmes leurs fajitas. Vous pourriez aussi servir des pitas et préparer des garnitures qui vont aussi bien dans ces derniers que dans les tortillas. Ce qui restera à faire sera de réchauffer les préparations de viande ou de légumes cuits et faire légèrement cuire les tortillas sur une plaque à crêpe. À un bout de la table

vous placerez les assiettes et les tortillas (pitas), ensuite les garnitures chaudes (viandes etc.), les garnitures froides, le fromage râpé pour terminer avec les sauces et les serviettes de table.

Voici quelques idées:



#### INGRÉDIENTS

- Tortillas, pitas (au moins 2 par personne)
- Lanières de poulet ou tranches de poitrine grillée
- Lanières ou cubes de porc
- Viande hachée cuite (bœuf, agneau, veau etc.)
- Chili "con carne" (viande hachée, fèves, rognons rouges, oignons, poivrons, ail, sauce tomate, cumin)
- Légumes sautés (poivrons, oignons, courgettes...)

- Salade de tomates
- Tranches ou dés de concombres
- Chiffonnade de laitue
- Fromage râpé (Monterey jack, cheddar...)
- Fromage feta
- Sauce aux concombres et à l'ail (Tzatziki)
- Guacamole
- Salsa (douce et piquante) mexicaine
- Coriandre fraîche hachée

#### Sauce aux concombres

#### INGRÉDIENTS

- 1 concombre libanais râpé (ou un bout de concombre en très petits dés)
- 1 gousse d'ail râpée
- 1 tasse de yogourt nature (ou moitié crème sûre)
- Mayonnaise (facultatif)
- Sel et poivre au goût
- Jus d'un demi citron

- Persil frais

#### PRÉPARATION

- Laissez macérer ensemble le concombre, l'ail, le sel/poivre, le jus de citron et le persil quelques minutes et ajoutez le reste des ingrédients. Préparée à l'avance la sauce sera plus goûteuse

#### Salsa mexicaine

#### INGRÉDIENTS

- 2 tomates rouges bien mûres en petits dés
- 1 demi tasse de poivrons verts et de couleurs en très petits dés
- 1 cuil. à soupe d'oignon haché très finement
- 1 gousse d'ail râpée
- Jus de lime ou de citron (environ 1 quart de tasse)
- Sel et poivre au goût

- Persil plat et/ou coriandre hachée (1 à 2 cuil. à soupe)

#### PRÉPARATION

- Mélangez tous les ingrédients. Divisez la recette en deux et ajoutez du piquant à l'une d'elle en prenant soin de l'identifier (tabasco, piment broyé, jalapeno...)

#### Guacamole

#### INGRÉDIENTS

- 2 avocats bien mûrs
- 1 ou 2 gousses d'ail râpées
- Jus de lime ou de citron
- Sel et poivre au goût

- Un peu de mayonnaise ou de yogourt (facultatif)

#### PRÉPARATION

- Mélangez tous les ingrédients.

Courriel : [pourleplaisirdupalais@hotmail.com](mailto:pourleplaisirdupalais@hotmail.com)