Journal

Le Pont de Palmarolle

Le Pont

Volume 26, no 6, juillet 2003

Enfin ! Après six mois de préparation , on vous annonce le projet de la rivière et l'arrivée d'une stagiaire Française.

Nombreux sont ceux d'entre nous qui naviguons la rivière Dagenais. Et pourtant nous la connaissons peu. Le Comité Local de Développement a initié un projet de mise en valeur de cette rivière. Ce projet permet à deux techniciens en aménagement du milieu naturel d'enrichir leur formation.

Par Guylaine Lacerte

Comme le nom de cette formation collégiale le dit leur travail consiste à connaître un milieu naturel comme par exemple une rivière. Tout l'été, Marie-Eve et Gabriel (qui sont techniciens en aménagement du milieu naturel) étudieront la rivière pour la mettre en valeur. **Qu'est-ce que ça veut dire la mettre en valeur? d'abord:**

1. Mieux **LA** connaître : Exemple la qualité de son eau, sa faune, sa flore, le rôle qu'elle a joué dans la colonisation.

2. Mieux connaître **LES RIVERAINS :** Pour les aider à aménager les abords ex : quels types de végétation pourraient améliorer la rétention du sol, et toute autre information qui serait importante pour mieux la connaître.

Une fois qu'on la connaît, donc que l'on connaît son potentiel, il ne reste plus qu'à la mettre en valeur, c'est-à-dire à l'aménager pour qu'elle soit davantage attrayante à naviguer.
Et là, toutes les suggestions sont intéressantes, aussi farfelues soient-elles. Ne vous gênez pas, donnez vos idées. La rivière nous concerne

tous. Il n'est pas nécessaire d'être riverain. Profitez de l'occasion pour participer à son aménagement. Lyne Séguin, qui est superviseur, parce qu'elle a la formation de technicienne en aménagement du milieu naturel sera au bureau tous les lundis de 10h00 à 12h00 et les vendredis de 13h30 à 15h00 pour vos commentaires et suggestions.

L'autre belle nouvelle c'est que **nous avons une stagiaire qui vient de France. Delphine de la Bardonnie** est étudiante à l'école d'ingénieur en agriculture dans la ville de Clermont-Ferrand dans le centre de la France **Comment a t-elle fait pour arriver à Palmarolle** ? Delphine avait fait une demande de stage en aménagement rural par l'entremise de Solidarité rurale . C'est un organisme avec lequel les agents ruraux sont régulièrement en contact. Le comité lui a proposé de faire son stage chez nous. Delphine participe à l'organisation rurale dans les projets suivants :

1. L'animation avec les jeunes, (activité journalisme, visite touristique, appui au projet du Skate park, réunion hebdomadaire)
2. la participation au plan d'organisation de la coopérative des travailleurs agricoles,
3. la fête champêtre du mois d'Août,
4. participation au projet de la rivière
5. journal LE PONT

Il fait beau et chaud. Profitez-en. Venez nous voir au local de développement. Ça nous fait toujours plaisir de vous dire ce que l'on fait

Bon été

Animations jeunesse

En réponse à une demande formulée par la population de Palmarolle, le Comité Local de Développement a décidé de mettre en place des animations pour les jeunes de 11-15 ans, une à deux fois par semaine, pendant l'été.

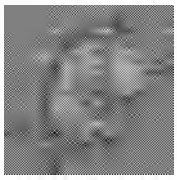
Nous avons souhaité associer ces jeunes à l'élaboration du programme des animations, pour prendre en compte leurs aspirations. D'où une première (brève) rencontre à l'école Dagenais, avec chacune des classes de cette tranche d'âges…
En plus de nous connaître, ils ont ainsi pu nous faire part de quelques unes de leurs envies. Une deuxième réunion, plus longue, devait par la suite nous permettre de définir ensemble les activités et le calendrier.
Les activités sont donc lancées… Et Palmarolle se voit désormais dotée pour l'été d'une troupe de reporters en herbe, qui vous présente dans ce numéro leurs premières interviews. Avis aux amateurs : la direction recrute toujours !…
D'autre part, Lyne Séguin organise le 24 août une Fête Champêtre, et propose aux jeunes de s'impliquer dans la préparation des festivités.
Enfin, plusieurs sorties sont programmées, qui visent principalement à la découverte de la région. Ces sorties sont indiquées dans le calendrier Juillet 2003 de ce numéro.
Cependant, si vous avez d'autres idées à proposer, vous êtes invités à une petite réunion hebdomadaire, tous **les lundis à 11 h**, pour les faire connaître.

Pour s'inscrire ou pour plus de renseignements, contacter le CLD au **787-3512**. Nous serons heureuses de vous répondre !

Guylaine Lacerte (agente de développement)
Delphine de La Bardonnie (stagiaire)

RENCONTRES AU VILLAGE

Interviews réalisées par les jeunes



Des sangliers sont arrivés à Palmarolle

Nous avons découvert qu'à Palmarolle, une dame élève des sangliers. Elle fait l'élevage de ces bêtes pour labourer sa terre. Le sanglier creuse, fouille, fouisse…C'est son comportement naturel qui le pousse à agir ainsi.

Par Alexandra Tremblay, 12 ans

« Les terres agricoles de l'Abitibi font partie des meilleures terres du Québec », nous dit Madame Lyne Séguin. « Un tracteur, c'est trop cher », ajoute Madame Séguin. Le sanglier permet de ne pas acheter de tracteur. Les sangliers, c'est la solution que Madame Séguin a trouvé pour réaliser son rêve : SA ferme. Les rêves de Lyne, c'est d'avoir une terre biologique, sans produit chimique, et de mettre sur pieds une coopérative de travailleurs agricoles. Avec les recherches qu'elle a effectué, Madame Séguin a pu réaliser ses rêves.

Les produits offerts à la ferme sont : sangliers, lapins, canards, volailles à chair, œufs fermiers. Elle offre aussi des paniers de légumes biologiques.

Pour visiter la ferme ou pour plus d'informations :
Lyne Séguin **787-3778**

Un sanglier, est-ce que ça a des poils ?!… Allez vite voir !!!

ENTREVUE AVEC JOSÉE DESCHAMPS

Régulièrement Josée Deschamps offre des cours de peinture pour tous les âges. Pour connaître ses passions, je l'ai rencontrée dans son atelier, au milieu de ses œuvres…

Par Alexandra Tremblay, 12 ans

1. Josée, à 12 ans aimais-tu dessiner ?
   Oui, depuis l'âge de 3 ans.
2. A 12 ans où restais-tu ?
   Je suis née à l'Île Népawa :
3. Comment ça se fait qu'à 39 ans tu as ta propre école de peinture ?
   Parce que les gens m'ont demandé de leur enseigner ce que je savais.
4. A 12 ans, en juillet, que faisais-tu ?
   Je campais, j'allais à la plage, au bord de l'eau….
5. C'est quoi que tu aimais le plus à 12 ans ?
   J'aimais la musique, le dessin….
6. Comment tu te sens quand tu fais de la peinture ?
   C'est pour moi un moyen de m'exprimer, de me détendre. Cela fait appel à mon imagination.
7. As-tu suivi des cours de peinture ?
   Non, mais pour moi c'est un besoin de dessiner et de peindre.
8. Comment tu fais pour être si bonne comme ça ?
   Je ne me considère pas comme bonne. Je pense que dans chaque forme d'expression il y a toujours une place pour l'évolution, l'amélioration ,le dépassement de soi même.
9. Quels sont les thèmes que tu préfères peindre ?
   Je préfère peindre les animaux, les paysages (la nature), les enfants… en fait, presque tout.
10. Si j'avais une baquette magique et que je réalisais ton souhait en quelques secondes, quel serait ce souhait ?
    D'avoir une école de peinture sue le bord de l'eau où les gens pourraient passer des semaines, des journées pour peindre en pleine nature.

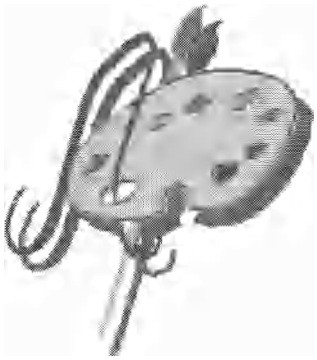
Cours de peinture pour enfants :

Places disponibles les 29-30-31 juillet et 5-6-7, 12-13-14, 19-20-21 août.

Pour les adultes :

Cours à partir du 30 juillet.

Pour plus d'informations, appeler au **787-3722** (atelier) ou au **787-3865** (privé).
Demander Josée Deschamps.



Le bed and breakfast *La Maison Rose* est maintenant ouvert !

Par Roxann Lizotte, 14 ans

La décoration est terminée… La maison est magnifique…
C'est l'une des plus vieilles de Palmarolle, elle a été construite en 1934 par M. Bédard. Et c'est là que Réjeanne Marcil a réalisé l'un des projets lui tenant le plus à cœur : mettre en place un Bed and Breakfast.
A l'étage du haut se trouvent trois belles chambres doubles et une salle de bain.
Au rez-de-chaussée se tiennent le salon et la petite salle d'eau...

Les premiers clients sont arrivés le 6 Juillet.
Le tarif est de **35 $** par nuit pour une personne et **60 $** pour deux.
Le déjeuner est inclus, pain frais maison tous les matins.

Le 13 Juillet, de 13h30 à 17h, le bed and breakfast vous invite à une journée porte ouverte. Venez nombreux.

Vous pouvez leur écrire sur : **maison_rose@hotmail.com**

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à joindre Réjeanne Marcil : **787-2028**

RÈGLEMENTS SUR L'UTILISATION EXTÉRIEURE DE L'EAU

RÈGLEMENT 181 AMENDANT LE RÈGLEMENT N°165 CONCERNANT L'UTILISATION EXTÉRIEURE DE L'EAU

Pelouse

L'utilisation de l'eau potable sur le territoire desservi par le réseau d'aqueduc municipal, pour fins d'arrosage des pelouses, jardins, fleurs, arbustes et autres végétaux sera désormais répartie comme suit :

a) Entre sept heures (7h00) à neuf heures (9h00) et de vingt heures (20h00) à vingt-deux heures (22h00) pour les occupants d'habitation dont le numéro civique est un nombre pair :

→ les mardi, jeudi et samedi

b) Pour les occupants d'habitation dont le numéro civique est impair :

→ les mercredi, vendredi et dimanche

En aucun temps, l'eau provenant de l'arrosage ne doit ruisseler dans la rue ou sur les propriété avoisinantes.

Par **exception**, un propriétaire qui installe une nouvelle pelouse peut, sur obtention d'un permis émis par le surintendant des travaux publics de la Municipalité, procéder à l'arrosage aux heures mentionnées à l'article précédent pendant une période de quinze (15) jours consécutifs, commençant à l'ensemencement ou à la pose de la tourbe.

Piscine

Lors du remplissage initial au moment de la construction d'une piscine ou lors d'un remplissage à plus de 25% de la capacité d'une piscine

Le demandeur doit défrayer l'eau potable selon la quantité qu'il utilise et ce au montant de trois dollars et cinquante cents (3.50 $) du 1 000 gallons, pour les personnes desservies par le réseau d'aqueduc et de

cinq dollars (5 $) du 1 000 gallons, pour les non-desservis.

Le demandeur désirant s'approvisionner au réservoir de la Municipalité devra, en plus, défrayer le coût horaire du personnel municipal pour l'opération des pompes, incluant le temps supplémentaire si le travail est effectué en dehors des heures normales de travail, le tout tel que prévu à la politique salariale en vigueur dans la Municipalité.

PERMIS DE BRÛLAGE

Tous les citoyens de la Municipalité de Palmarolle qui désirent faire un feu pour détruire des tas de bois, broussailles, branchages, arbres, arbustes ou plantes, terre légère ou terre noire, etc; doivent obtenir au préalable un permis de brûlage délivré gratuitement par le garde-feu municipal, **M. Sylvain Thibodeau**☎ **787-3656**. Il est défendu d'allumer des feux de foin sec, paille, herbes sèches, car ces feux représentent souvent des risques sérieux.

CONSTRUCTION, RÉNOVATION ET DÉMOLITION

Pour tous travaux de construction, rénovation ou de démolition, vous devez obtenir un **permis**. Contactez votre inspecteur en bâtiment : **M. Claude Marquis** au **787-2303**.

L'Idéologie Paysanne

Par Lyne Séguin, technicienne en aménagement du milieu naturel et agricultrice, entre autres

Adaptation libre et nuancée d'un texte de Roméo Bouchard, un des fondateurs de l'Union paysanne ayant pratiqué l'agriculture biologique pendant 20 ans, diplômé en philosophie, théologie, histoire et sciences politiques. Il a été aussi professeur, journaliste et animateur social.

À l'exception de quelques coins protégés, la campagne québécoise s'apparente à une véritable usine. Dans bien des cas, les producteurs laitiers ne boivent même plus leur lait, les animaux d'élevage, édulcorés d'hormones et d'antibiotiques, ne voient à peu près jamais la lumière du jour, les fruits et les légumes poussent sur une terre souvent morte, approvisionnée d'engrais chimiques et de pesticides, etc. La fonction première de l'agriculture est de nourrir la population et d'occuper le territoire où elle s'exerce. Ne considérer l'agriculture que du point de vue de l'économie et du libre-échange en plus de l'assujettir aux objectifs marchands d'une poignée d'entreprises ne peut que conduire à la destruction du milieu rural et de la santé collective.

De plus en plus de citoyens s'inquiètent de la situation. Une nouvelle solidarité prend forme entre les producteurs, les transformateurs et les consommateurs en vue de soutenir le développement d'une agriculture paysanne. Les paysans ne sont pas des gens d'affaires; ils créent le pays qu'ils habitent, entretiennent le territoire qu'ils occupent en l'aménageant, en le cultivant avec les leurs, pour en vivre et nourrir leurs concitoyens. Quoiqu'en disent les adeptes de l'agrobusiness, l'agriculture paysanne n'est pas l'agriculture du passé, mais celle de l'avenir.

Vous êtes à la recherche de produits biologiques ?

Les produits biologiques sont disponibles partout en région et plusieurs alternatives vous sont proposées pour vous procurer des produits biologiques :

Les marchés publics

Le **Marché Public** d'Amos est situé dans le stationnement de la compagnie d'Assurance l'Abitibienne. Plusieurs légumes biologiques y sont vendus. Il y a aussi le kiosque **Les Jardins du Lac** situé dans le stationnement de la pharmacie Uniprix à Ville-Marie. Les marchés publics sont tenus par les producteurs eux-mêmes et sont là pour répondre à vos questions.

Les groupes d'achat et comptoirs spécialisés

Plusieurs groupes d'achat de produits biologiques sont en activité. Pensons à **Bio-Bouffe** (Val-d'Or), **Le Mélèze** (Rouyn-N.) et **La Sarcelle** (La Sarre) qui offrent la possibilité à Monsieur-Madame Tout-le-monde de se procurer des produits certifiés biologiques non disponibles en région. **Le Naturiste de LaSarre et de Val-d'Or** offrent une panoplie de produits secs et frais (farines, jus, confitures, etc.). Alternative intéressante aux gros supermarchés.

Les producteurs

Vous pouvez aller directement chez les producteurs pour vous procurer des produits biologiques (légumes, viandes, œufs, etc. ...). Par exemple, **M. Hardy** de **Barraute** possède un élevage de daims, **Mme Louise Pelletier** de **La Bergerie La Bonne Étoile** à **Vassan** possède un élevage d'agneaux. En plus, plusieurs autres producteurs offrent des produits très diversifiés dans le domaine maraîcher.

Les projets

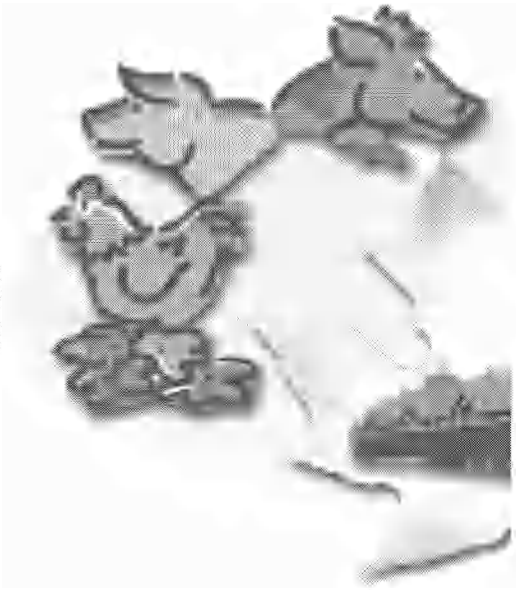
Soulignons les actions **d'un groupe d'étudiants de cinquième secondaire de la Polyvalente Natagan de Barraute** qui ont mis en

place une serre directement sur les terrains de l'établissement. Ce projet, élaboré dans le cadre d'un cours d'éducation économique, génère un emploi étudiant pour l'été et offre l'opportunité pour les habitants du village de se procurer facilement des légumes sans pesticide ou autre produit chimique.

Les supermarchés

Une très grande variété de produits biologiques est disponible dans les supermarchés. Par exemple, **Métro-Coop** d'Amos et **Loblaws** de Val-d'Or. Faites la demande de produits biologiques à votre épicier habituel.

Pour les coordonnées des groupes d'achat, des producteurs mentionnés ou les heures d'ouverture des marchés publics, venez visiter le site de l'Association au www.cableamos.com/apbio dans la section Carnet d'adresses.



La germination

Par Lyne Séguin

Le germe est un aliment vivant par excellence. Une fois la germination intégrée à nos habitudes alimentaires, notre santé prend un coup de mieux. Elle augmente la valeur nutritive, facilite la digestion, fabrique gratuitement des vitamines (A, B, C et E, de 4 à 10 fois de plus), de nombreuses enzymes y sont activées, rend les minéraux plus assimilables, pré-digère les aliments, améliore la qualité des acides aminées essentiels, régénère l'organisme, libère l'énergie latente des grains, permet de manger une plante immature contenant des facteurs anti-cancérigènes, comble les carences de l'alimentation en pays nordique et constitue une alternative à la cuisson. Le procédé est simple, économique, écologique, agréable, généreux en nutriments et en rendement et constitue une activité éducative pour les petits … et les grands.

Tout grain VIVANT et ENTIER germe : céréales, légumineuses, graines. Expérimentez-les. Les germes se consomment crus autant que possible mais aussi cuits tel le chop suey. Ça prend un pot de verre à large ouverture, un morceau de moustiquaire ou tissu mousseline, un endroit sombre et chaud, de la bonne eau, de l'air et bien sûr des grains.

Couvrir entièrement le fond du pot de 3-4 cm d'épaisseur. Fixer le moustiquaire ou le tissu sur l'ouverture du pot. Rincer soigneusement mais abondamment à l'eau tiède et égoutter. Un mauvais égouttage peut causer la pourriture. Placé votre pot incliné dans un endroit sombre et à la température de la pièce. Rincer 2 à 3 fois par jour. Vous pouvez utiliser l'eau de rinçage pour arroser vos plantes. Après quelques jours, selon la variété de graines, la chaleur et le nombre de rinçage, les germes sont prêts. Vous pouvez exposer les germes à la lumière dès que vous voyez les 1ères feuilles apparaîtrent.

Source : Renée Frappier (1987). Le guide de l'alimentation saine et naturelle, les éditions asclépiade, Renée Frappier

Palmarolle

TRAVAUX DANS LE RANG 6-7 OUEST

Depuis quelques semaines des travaux de réfection du rang 6-7 ont été entrepris. Cette situation peut rendre difficile la circulation et rendre la chaussée en mauvais état. La Municipalité de Palmarolle demande aux usagers d'être vigilants, patients et prudents durant la période des travaux. Merci pour votre compréhension et collaboration habituelle.

Prochaines séances du conseils municipal
Les prochaines séances du conseil municipal seront les **5 août et 2 septembre 2003.**

Fermeture du bureau municipal
Le bureau municipal sera fermé le 4 août et 1er septembre 2003.

STOP AU VANDALISME

Chaque année, la Municipalité de Palmarolle fait face à des actes de vandalisme sur ses édifices municipaux et aux endroits de villégiatures. Vous n'êtes pas sans savoir que **ces dépenses ont un impact direct sur le budget annuel** et également sur les primes d'assurance municipales; **donc sur vos taxes municipales**. Nous vous demandons de porter une attention particulière et d'informer le bureau municipal si vous êtes témoins d'actes de vandalisme. Si chacun chacune fait sa part, Palmarolle restera une municipalité propre et où il fait bon vivre.

Que faire cet été ?

La Route du Terroir à La Motte, une 5ème année pour votre plaisir!

Nous vous invitons à venir parcourir La Route du Terroir à La Motte, samedi **le 16 août** prochain **à compter de 9h le matin**. Venez rencontrer les gens de chez nous et témoigner de leurs talents, de leur accueil, de leur belle énergie.

Au programme, il y aura des kiosques de produits du terroir, d'artisanat, d'art culinaire, des ventes de garage et de multiples activités telles que des démonstrations de filage, de fauchage à l'ancienne (Société d'attelage d'Abitibi), de forge à l'ancienne, un labyrinthe géant, des randonnées en rabaska sur le Lac La Motte, diverses exposition sur le thème du terroir, un rallye sur La Motte, une parade de machinerie agricole d'hier à aujourd'hui avec des chevaux, de l'animation pour les enfants en après-midi, une messe chantée, un souper à saveur locale (billets en quantité limitée, réservez le vôtre!) et un spectacle en soirée avec la formation YD qui nous fera swinguer sur des airs populaires et folkloriques.

Un événement d'une journée, gratuit, pour toute la famille.
Venez vous amuser, découvrir notre village et partager notre joie de vivre dans une ambiance du temps de la colonisation!

Municipalité de La Motte à 14 km au nord de Rivière-Héva via la route 109.

Chantale Guérin - Agente de développement
Information : **732-2878**

Théâtre à La Sarre

La troupe de théâtre « **À Cœur ouvert** » de La Sarre présente en théâtre d'été : ***La Mélodie du bonheur.*** Cette comédie musicale sera jouée du **3 juillet au 2 août 2003, tous les jeudis à 19h00** ainsi que **les vendredis et samedis à 20h30**.

Les billets sont présentement en vente chez Jean Coutu de La Sarre (333-5458) au coût de **17 $.** Il y a également une possibilité d'un rabais Souper-théâtre offert à la clientèle à la Brasserie Le Trappeur ainsi qu'au Motel Villa Mon Repos.

Daniel Morin, metteur en scène, Jocelyne Beaulieu, directrice musicale, Nathalie Durocher, chorégraphe, ainsi que tous les membres de la troupe vous invitent en grand nombre à venir contempler cette merveilleuse comédie musicale.

Source : Daniel Morin, directeur artistique
(819) 333-4100

Neuvaine à Ste-Anne

Il y aura neuvaine à Ste-Anne le **17 juillet** à **19h**, et à cette même heure toute la semaine du 20 juillet à la Chapelle Notre Dame de la Confiance, pour les personnes ne pouvant se rendre au lieu de pèlerinage à Roquemaure.

Bienvenue à tous, à 19h, pour honorer la mère de Marie

Les nouveautés de la Bibliothèque

Nouvelles Histoires Drôles	# 52
La fille d'à côté	Barbara Delinski
Le cottage	Danielle Steel
Le temps des orages	Charlotte Link
Les lupins sauvages	Charlotte Link

Allez également consulter le fanzine **Consigne** à la bibliothèque, une jeune d'ici y a son texte de publié !

Personnalités Vedettes extraites du livre de Mme Louisa Nicol pour le mois de :

Juillet :	Lauraine Goulet
	Ghislain Hénault
	Thérèse Lapointe
Aout :	Anne-Marie Lemieux
	Ginette Nicol
	Louisa Nicol

Veuillez prendre note que la bibliothèque est ouvert SEULEMENT le MERCREDI de 13h30 à 15h00 et de 19H00 à 20H30 DURANT LA PÉRIODE ESTIVALE.
Nous serons ouvert les VENDREDI à compter du 29 AOÛT 2003.

Merci !

Line Mercier

Petites Annonces

A VENDRE... cause de santé
Maison à 132 Principale à Palmarolle
Prix réduit
Pour tout renseignement, s'adresser au
787-2526

A LOUER : Grand logement 4 pièces et demi
56, avenue Ouest
Palmarolle P. Qué
Libre le 1er juillet 2003 pour 420,00 $/mois, chauffage et éclairage compris.
Si vous êtes intéressé, adressez vous au **787-3446**

Astuces du mois

- ✓ Placez une pomme dans un sac de pommes de terre pour éviter la pourriture.
- ✓ Pour éviter que les coquilles d'œuf craquent, ajoutez une pincée de sel à votre eau bouillante.
- ✓ Pour extraire tout le jus d'un citron, laissez-le à la température de pièce et rouler le fermement sur le comptoir avant de le presser.
- ✓ Pour enlever aisément le brûlé au fond des casseroles, mettez une à deux gouttes de savon à vaisselle et assez d'eau pour couvrir le fond du chaudron et ensuite amenez le tout à ébullition sur le poêle.

- ✓ Si vous avez accidentellement trop salé un plat lorsqu'il est presque prêt, jetez-y une pomme de terre pelée et elle absorbera l'excédent de sel.
- ✓ Emballez votre céleri dans un papier d'aluminium avant de le réfrigérer et il se conservera plus longtemps.
- ✓ Lorsque vous faites cuire votre maïs, mettez-y une pincée de sucre pour l'aider à extraire toute ses saveurs naturellement douces et sucrées.
- ✓ Pour savoir si un oeuf est encore frais, immergez-le dans de l'eau tiède salée. S'il coule, il est frais. S'il demeure à la surface, il n'est plus bon.
- ✓ Cure de maux de tête: couper une lime en deux et frottez-la sur votre front. Les élancements partiront.

Image à colorier

189, 1re Rue Est
C.P. 399
Palmarolle
Québec
J0Z 3C0

Tél.:
(819) 787-3209

Résidence du Mineur

Mario Bergeron, prop.

Yvan Fortier

Forfait agricole
- Pulvérisation des champs
- Labour
- Épandage
- Récolte de fourrage
- Déneigement

Tél.: (819) 787-2877

211, 2e Rue Est
Palmarolle (Québec)
J0Z 3C0

construction Mario Lavoie

Entrepreneur:
- Rénovation
- Finition
- Toiture
- Céramique
- Pose de portes et fenêtres

Tél.: (819) 787-2803 / Fax : (819) 787-2063 / Sans frais : 1-866-315-6190

marché ami

Épicerie Palmarolle Inc.

(819) 787-2191

Ouvert 7 jours semaine

120, Principale, PALMAROLLE J0Z 3C0

POMPES G.BON'EAU

Vente de pompes
Pompes submersibles
Adoucisseurs-filtreurs
Réparation de toutes marques
Réservoire d'eau froide

Traitement des eaux

Gérald Petit
PROPRIÉTAIRE

75, 3e Avenue Ouest
Palmarolle (Québec) J0Z 3C0
Tél.: (819) 787-3300
Fax: (819) 787-8307

ARMOIRES Paradis de l'Ébénisterie

Michel Paradis
Palmarolle (Québec)

Tél.: (819) 787-2000
Fax: (819) 787-2008

Desjardins

Caisse populaire Desjardins du Sud de l'Abitibi-Ouest

Chantal Parent
Directrice générale

Représentante en épargne collective pour les Services d'investissement Fiducie Desjardins inc. cabinet de services financiers

Siège social:
108, Principale
Palmarolle (Québec) J0Z 3C0

Tél.: (819) 787-2451
Fax: (819) 787-2683
chantal.j.parent@desjardins.com

Passion Photo

La vache à Maillotte

FROMAGERIE

Fromage frais du jour

Allegretto

Fromage de brebis au lait cru

801, 2e Rue Est
La Sarre (Québec) J9Z 2S5

Téléphone (819) 333-1193 Télécopieur (819) 333-1123

AMÉNAGEMENT Paysager MERCIER

Tél. : (819) 787-2944
Fax : (819) 787-6444
Sans frais : 1-866-787-2944

Éric Mercier
Technicien horticole en aménagement paysager

760, route 393 - C.P. 339 - PALMAROLLE (Québec) J0Z 3C0
Site web : www.amenagementmercier.com

Restaurant Quatre Saisons

Lise Bergeron
Propriétaire

Ouvert
De 6h30 à 22h
Vendredi et samedi
jusqu'à 24h

175,Principale Nord
Palmarolle, Qc, J0Z 3C0
Tél.: 819-787-3777

ASSURANCES
A. Jacob & associés inc.
Courtiers d'assurances

Annette Dufour, C. d'A. Ass.
Administrateur

Votre courtier d'assurance comprenti

Habitation - Véhicule - Cautionnement
Commercial de tout genre

50, 5e Avenue Est, La Sarre (Québec) J9Z 1K9
Tél.: (819) 333-5571 / Fax: (819) 333-2082
Courriel: annettedufour@cablevision.qc.ca

Boulangerie Centrale

51, Rte 111 est, La Sarre
Tél.: (819) 333-5918

PROPRIÉTAIRES:
Richard Perron
Martin Poirier

PRO Rénovation

QUINCAILLERIE PALMAROLLE INC. MATERIAUX

Jasmin Caron,
Propriétaire

LOCATION D'OUTILS

Tél.: (819) 787-2331 / Fax : (819) 787-2238
C.P. 340, 128 Principale, Palmarolle (Qué.) J0Z 3C0

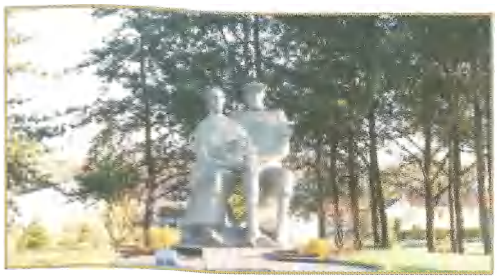
ARMOIRES
CUISINE
MICHEL MARCOUX
Plans par ordinateur 3D - COULEUR

Tél.: Fax: (819) 787-2207

122-B 3e Ave. Est
PALMAROLLE , Qué.
J0Z 3C0

Bégin

MARIO BÉGIN
COURTIER D'ASSURANCE AGRÉÉ

Les assurances E.M. Bégin Ltée
C.P. 67, 17, 5e Avenue Est, LA SARRE, Qué. J9Z 2X4
Tél.: (819) 333-5531 / Fax: (819) 333-3082

Palmarolle