En ligne - **http://lesloisirsdepalmarolle.e-monsite.com**

JOURNAL **LE PONT** de PALMAROLLE

Janvier 2013

Photo: Jacques Fontaine

Page 3

Le bonhomme dans la Lune

Licence Creative Common (by-nc-sa 2.0) Source : Luc Viatour Wikipédia

Création Futura-Sciences
www.futura-sciences.com

AMECQ
ASSOCIATION DES MÉDIAS ÉCRITS COMMUNAUTAIRES DU QUÉBEC

Tirage Certifié AMECQ

Culture et des Communications
Québec

Ce projet est réalisé grâce à une contribution financière provenant de l'entente de développement culturel intervenue entre le Journal Le PONT de Palmarolle et le ministère de la Culture et des Communications.

MUNICIPAL

Prochaine séance du conseil

- 14 janvier

Les séances ont lieu à 20 h au 499, route 393 Palmarolle

SOMMAIRE

Agriculture	10-11
Communautaire	2-5-7
Chronique littéraire	3
Culturel	8
Environnement	9
Loisirs	12
Municipal	2
Santé	4

Journal
LE PONT de Palmarolle

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Présidente : Christiane Plante
Vice-présidente : Hélène Gauthier
Secrétaire : Clarisse Vachon
Trésorière : Denise Mercier
Directeurs : André Chrétien
Carolle Hamel
Rédacteur en chef: André Chrétien

Placez votre publicité dans le Journal LE PONT de Palmarolle

C'est une visibilité incontournable

Tiré à 630 exemplaires
1/4 page 10 $ - 1/2 page 20 $ - Page 40 $ - annonces 2 $
journallepont@hotmail.com
C. Plante 819-782-4233
A. Chrétien 819-787-2996

Tombée: 18 du mois

Vision-Travail Abitibi-Témiscamingue
service spécialisé de main-d'oeuvre

Nouveau Club de recherche d'emploi

pour les travailleurs âgés de 55-64 ans

Nouveau Club de recherche d'emploi pour les travailleurs âgés de 55-64 ans et en minorité 50-54 ans qui débutera vers la mi-janvier 2013.

Vous êtes à la recherche d'un emploi. Et bien, ce projet s'adresse à vous!

En participant au Club, vous pourriez recevoir un support financier suite à l'évaluation de votre statut de sans-emploi et de votre revenu.
Pour plus d'informations et pour inscription, contacter Julie Mainville à Vision-Travail A-T à La Sarre, au 333-9704. Ce projet est rendu possible grâce à la participation du Gouvernement du Canada et d'Emploi-Québec (Abitibi-Témiscamingue).

Les opinions énoncées dans cette publication sont celles de l'auteure et ne représentent pas nécessairement le point de vue du Gouvernement du Canada.

LAC ABITIBI & NIVEAU D'EAU

WWW.OBVAJ.ORG

Information

TÉL: 819-824-4049
COURRIEL: INFO-ABITIBI@OBVAJ.ORG

OBVAJ
Organisme de bassin versant Abitibi-Jamésie

Niveau de l'eau du Lac Abitibi

L'OBVAJ
vous invite à rencontrer

M. Marc Mantha,

vice-président des opérations de H2O Power, gestionnaire du barrage sur la rivière Abitibi.

Venez **poser vos questions**

sur la gestion du barrage et la gestion du niveau de l'eau du lac Abitibi.

Quand : 22 janvier 2013 de 17 h à 18 h 30

Où : Motel Villa Mon Repos à La Sarre

OBVAJ
Organisme de bassin versant Abitibi-Jamésie

Chronique littéraire

Jean-Pierre Robichaud

jépi

Les conteurs d'histoires

Dans la campagne québécoise d'antan, le mois de janvier avait la réputation de ne pas être comme les autres. Les festivités familiales s'y succédaient d'une façon presque ininterrompue.

Au cours des veillées qui s'organisaient alors, un événement en particulier avait l'art de captiver l'assistance : c'était la participation du « conteur d'histoires ».
Lorsque celui-ci toussait bruyamment et avançait sa chaise vers le milieu de la cuisine, l'auditoire comprenait que le spectacle allait commencer. Un silence peu commun s'installait dans la maison.
Après avoir bourré sa pipe d'un tabac odoriférant, le conteur commençait sa première histoire.
Pour tenir ses auditeurs en haleine, le conteur avait plusieurs tours dans son sac. Lorsque son récit s'y prêtait, il appuyait ses dires par la mimique de son visage et par des gestes appropriés. Il avait recours aux différentes intonations de sa voix pour souligner tantôt les passages sinistres d'un conte, tantôt les drôleries de l'un de ses personnages. Le spectacle ne manquait pas de couleur, ni les histoires de piquant.

Chaque conteur possédait son propre répertoire d'histoires. Elles étaient transmises de bouche à oreille sans être écrites. Ces histoires s'inspiraient souvent de très vieux contes d'origine française. On y évoquait des royaumes lointains où régnaient des rois et des princesses et où de malicieux personnages comme les sorciers venaient semer la zizanie. Comme dans les films, les choses finissaient par s'arranger et l'histoire se terminait sur une note de gaieté.
À l'occasion le conteur se servait de contes plus cauchemardesques qu'il gardait pour la fin de la soirée, au moment où les enfants étaient couchés.

Avec les années, les conteurs déformèrent ces légendes européennes et y introduisirent des éléments typiquement québécois. Certains y prirent goût et inventèrent leurs propres histoires basées sur des faits survenus au pays. C'est ainsi que sont née des contes tels « La chasse-galerie » et « La Corriveau » qui sont encore sur les lèvres des vieux conteurs québécois.
Les contes variaient en longueur. En moyenne ils pouvaient durer entre une demi-heure et une heure.
Lorsque l'histoire s'achevait, le groupe manifestait son contentement en applaudissant à tout rompre. Le maître de la maison s'empressait de verser un grand verre de « remontant » à l'artiste qui l'acceptait avec un sourire.
En voici un que tous, jeunes et moins jeunes, ont déjà eu vent.

Le bonhomme dans la Lune

On a longtemps raconté qu'il y a très longtemps, un homme s'entêtait à travailler le dimanche plutôt que d'assister à la messe. À plusieurs reprises, les gens du village lui avaient fait connaître leur désapprobation. Puis, craignant l'influence néfaste sur la jeunesse du patelin, ils s'en plaignirent à leur curé.

Fort de l'appui de ses ouailles, l'homme de Dieu alla voir le récalcitrant et le réprimanda. Ce dernier, qui considérait la voie du péché pas mal plus irisée que la soumission aux préceptes de l'Église, l'envoya vertement promener. Alors le curé se figea, ainsi que le plâtre de ses statues. Il observa d'abord l'incroyant de l'œil de l'inquisiteur suspicieux. Puis son visage devint ensuite celui de la réprobation à mesure que des vagues haineuses le balayaient en tout sens. Il pointa son gros index accusateur sur le récalcitrant et lui lança : « Si, ce dimanche, tu scies encore du bois pendant la messe, la colère de Dieu s'abattra sur toi ». Et sur ce, il tourna les talons dans un froufroutement de soutane offensée.

Le dimanche suivant, les paroissiens s'étonnèrent, en sortant de l'église, d'entendre le frottement d'une scie sans toutefois apercevoir l'impénitent. Le soir venu, on dut constater que le bruit venait du ciel et que le pécheur avait été condamné à scier du bois sur la Lune pour l'éternité.
Certaines personnes âgées continuent d'affirmer qu'avec de bons yeux et un peu d'imagination, on arrive encore à le voir.

***** Meilleur moment pour le voir : 21 au 27 janvier***

Dominique Aubin, infirmière

La vaccination des voyageurs

Chronique santé

L'hiver est maintenant bien installé et, pour certains d'entre nous, ce moment rime avec destination soleil.

Cependant, après avoir choisi votre voyage de rêve, il faut penser à se protéger de certains problèmes de santé dont vous pouvez être affectés pendant votre voyage.

Lorsqu'elle vous rencontre, l'infirmière voit avec vous si votre vaccination de base, c'est-à-dire la vaccination que l'on reçoit gratuitement lorsque nous sommes jeunes, est à jour. Ces vaccins vous protègent, entre autres, de la rougeole, la rubéole, les oreillons, le tétanos et la diphtérie. Par la suite, elle évaluera avec vous la vaccination et la médication nécessaire à votre voyage. Les vaccins et les médicaments à prendre sont choisis en fonction de l'endroit où vous désirez vous rendre, les activités que vous allez pratiquer, vos problèmes de santé ainsi que votre couverture vaccinale actuelle. Par contre, la vaccination des deux hépatites (A et B) est toujours indiquée quelle que soit votre destination. L'infirmière verra avec vous si vous prenez des médicaments ou avez des problèmes de santé qui nécessitent des interventions particulières. Elle vous référera aussi au pharmacien qui vous remettra les antibiotiques nécessaires à votre voyage en prévention d'une diarrhée importante.

Finalement, l'infirmière vous informera sur différents éléments en lien avec votre destination. La préparation est très importante et vous assure de profiter au maximum de votre voyage dans les meilleures conditions possibles. Il faut planifier des assurances pour l'annulation de votre voyage, la perte des bagages ainsi que la santé-voyage. Il faut avoir en votre possession un passeport valide parfois même jusqu'à 6 mois après votre retour de voyage (il n'est pas nécessaire pour toutes les destinations). Il faut s'assurer d'avoir en votre possession les numéros d'urgence et aviser votre famille. L'infirmière vous donnera de petits trucs pour gérer le décalage horaire et en diminuer les désagréments. Elle vous renseignera aussi sur le matériel à amener dans l'avion.

Savez-vous ce qu'il est recommandé de manger dans le pays que vous allez visiter? Certains aliments sont plus à risque de vous causer des problèmes digestifs ou de vous transmettre l'hépatite A, il est donc primordial de bien vous informer. Et comment réagir face aux différents insectes, punaises de lit ou le moustiques? Chaque destination a des particularités qu'il faut connaître avant votre départ. Vous êtes heureux de profiter du beau soleil, mais il faut prévenir les coups de soleil avec une crème solaire dont le FPS est au moins de 30. Il est aussi important de s'hydrater régulièrement tout en profitant un peu des zones d'ombre pour éviter les coups de chaleur. Pour terminer, certains profiteront de leur voyage pour faire de belles rencontres; il ne faut pas oublier de se protéger contre les ITSS (infections transmissibles sexuellement ou par le sang).

À votre retour, n'hésitez pas à communiquer avec un professionnel de la santé au moindre questionnement.

Bon voyage!

LE TÉLÉTHON RÉGIONAL POUR LES PERSONNES HANDICAPÉES

EN ABITIBI-TÉMISCAMINGUE/NORD-DU-QUÉBEC

le dimanche 27 janvier 2013, de 16 h à 22 h.

Vous pourrez venir porter votre don à la Caisse Desjardins de l'Abitibi-Ouest (Palmarolle) ou téléphoner au 819 333-5424.

Vous avez toujours été si généreux! L'an dernier, nous avons recueilli le montant de 3 556 $ qui a bénéficié aux gens de la région. On a hâte de vous voir cette année.

Le brunch prétéléthon aura lieu le dimanche 13 janvier 2013, à la cafétéria de la Cité étudiante Polyno de La Sarre (12 $ /adulte – 8 $ / enfant). Vous pourrez vous procurer les billets auprès de Sharon Hogan au 819 787-2822.

Cercle des Fermières

Mélanie Pelletier, conseillère en communication

Lors de leur dernière rencontre du 12 décembre dernier,

les fermières ont fêté Noël.

Nous étions 28 personnes à participer à cette merveilleuse soirée. Plusieurs conjoints se sont joints à nous. Le plaisir était au rendez-vous. Après s'être bien rempli le ventre et amusés, nous avons également eu droit aux blagues de nos excellentes conteuses. Des fous rires, nous en avons eus. Parlez-en à ceux qui ont pris part aux réjouissances.

Nous avons recueilli 33 doudous pour nos petits « cœurs au chaud ». Merci à toutes celles qui ont participé afin de rendre ce don possible. Vous avez rendu plusieurs enfants heureux.
N'oubliez pas de rapporter votre sondage pour la prochaine réunion du 9 janvier 2013. Nous aurons alors droit à une démonstration de tapis tressé par Lisette Guertin à 19 h. Pour le concours du mois, des petits gâteaux décorés (3) et des pantoufles au crochet sont demandés.
Un atelier de tricot pourrait débuter en soirée dès janvier. Toutes celles intéressées à cet atelier sont invitées à donner leur nom à Mme Lisette Guertin au 819 787-2282. Les dates seront confirmées auprès des participantes.

Galette des Rois aux noix de Ricardo

Préparation : 20 min. Réfrigération : 2 h
Cuisson : 35 min. Rendement : 10 à 12 portions

INGRÉDIENTS

75 ml (1/3 tasse) de pistaches écaillées
5 ml (1/3 tasse) de noisettes émondées
250 ml (1 tasse) de poudre d'amande
250 ml (1 tasse) de sucre à glacer
180 ml (3/4 tasse) de beurre non salé, ramolli
3 œufs
75 ml (1/3 tasse) de crème 35 %
400 g de pâte feuilletée
Une fève
1 œuf, légèrement battu
15 ml (1 c. à soupe) de sucre à gros cristaux (turbinado, sucre de canne brut)

PRÉPARATION

Au robot, réduire en fine poudre les noix, la poudre d'amande et le sucre. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit très lisse. Ajouter les œufs, un à la fois, et mélanger jusqu'à ce que la garniture soit homogène. Ajouter la crème et pulser jusqu'à ce qu'elle soit tout juste incorporée. Réserver dans un bol. Couvrir et réfrigérer 2 heures ou jusqu'à ce que la texture soit bien ferme.
Tapisser une plaque de papier parchemin.
Sur un plan de travail enfariné, abaisser la pâte en deux disques de 28 cm (11 po) de diamètre. Les déposer sur la plaque. Réfrigérer 30 minutes.
Placer la grille au centre du four.
Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
Répartir la garniture sur un disque jusqu'à 2,5 cm (1 po) du bord. Badigeonner la pâte d'œuf battu tout autour de la garniture. Insérer la fève dans la garniture à l'opposé l'un de l'autre.
Couvrir avec le deuxième disque de pâte et bien presser tout autour pour sceller la pâte, sinon la garniture risque de sortir.
À l'aide d'une roulette à pizza ou d'un couteau, couper le pourtour de la pâte pour obtenir un disque uniforme. (On peut se guider en déposant un bol sur la galette).
Tracer plusieurs lignes courbées dans la pâte, sans la percer, en partant du milieu vers l'extérieur. Percer un trou au centre pour permettre à la vapeur de s'échapper. Badigeonner d'œuf et saupoudrer de sucre.
Cuire au four de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la galette soit bien dorée. Laisser refroidir complètement.

TRUC

Pour enlever la rouille sur des moules à pâtisserie, frotter avec une demi-pomme de terre crue mouillée, puis avec une éponge humide trempée dans du savon liquide pur. Rincez et séchez rapidement.

L'Amour en Fête

Élèves de 5e année (Tanya Bélanger, Coralie Lacasse, Anne-Sarah Blais, Maude Delage, Océane Lavoie, Gabrielle Pelletier et Gabriel Néron) qui sont allés chanter au Centre d'hébergement et de soins de longue durée de Palmarolle avec les Femmes Chrétiennes le 10 décembre dernier.

Depuis le début d'octobre 2012, nous avons accueilli 54 jeunes qui désirent vivent un cheminement de foi et se préparer pour vivre leurs sacrements.

Les élèves de 1re et 2e année (22) suivent le parcours « Laisse-moi te raconter » et ont assisté à deux rencontres les samedis après-midi avec leurs parents. Ils ont participé activement aux activités de prières, chansons, bricolage et pièces de théâtre – toujours dans le but d'apprendre sur Dieu et sa place dans leur vie. Dans les photos ci-dessous, on voit les élèves de 1re année en train de raconter l'histoire de la Nativité, ensuite ceux de 2e année qui montrent l'Annonciation.

Les élèves de 3e et 4e année (14) ont suivi le parcours « Vers la réconciliation » pour bien les préparer à vivre leur sacrement du pardon qui a eu lieu le mardi 27 novembre, à l'église de Ste-Germaine-Boulé. Ils vont poursuivre leurs rencontres en vue de vivre leur première communion en mai, ici à Palmarolle.

Les élèves de 5e et 6e année (18) suivent le parcours « L'Amour en fête » et se rencontrent à l'église à l'heure du dîner, à toutes les deux semaines, pour partager la Parole et pour apprendre comment la vivre dans leur quotidien. Le 10 décembre dernier, certains jeunes sont allés chanter au Centre d'hébergement et de soins de longue durée de Palmarolle avec les Femmes chrétiennes (voir photo). Le mercredi 19 décembre, le groupe a vécu un « dîner partage » avec notre curé, Michel Villeneuve.

Les équipes d'animatrices et de bénévoles tiennent à féliciter les jeunes pour leur excellente participation. Elles remercient également leurs parents pour leur assiduité et leur collaboration. Nous avons hâte de vous retrouver en 2013 pour continuer notre cheminement ensemble.

Sharon Hogan

Mouvement
des femmes chrétiennes

Des idées qui font du chemin

À gauche : Marie-Rose Bernard (celle qui a donné la laine)
Au centre : Aline Paquette (la tricoteuse)
À droite : Marie-Claire Paradis (mère de Daniel qui a fondé «Présence Compassion»

Un jour ma mère a dû fermer sa maison. C'était une artisane acharnée de tissage et de tricotage, utilisant une machine à tricoter des bas de laine pour vendre et offrir en cadeau. Elle tenait un entrepôt de laine dite « d'habitant » laine de mouton. Je me retrouvais avec 300 livres de laine. Sachant que la générosité comptait dans la vie de ma mère, je souhaitais que cette laine soit utilisée pour une bonne cause.

Un jour, j'entends parler qu'on peut tricoter pour les besoins des itinérants. Comme le temps me manque, je contacte certaines personnes, et voilà qu'il y a une généreuse de son temps qui accepte de tricoter. C'est parti ! pendant l'hiver, courageusement, 18 paires de bas et quelques paires de mitaines sortiront du travail de ses mains.

On les remettra au fils d'une amie qui a fondé « Présence Compassion » auprès des itinérants de Montréal. Ce don réjouit le responsable de cet organisme qui les distribuera à l' hiver. Ces trois femmes impliquées dans ce projet sont membres du Mouvement des femmes chrétiennes qui ont à cœur la cause des démunis.

Auparavant, d'autres membres s'étaient impliqués à coudre des turbans pour le besoin des malades éprouvés par le cancer et elles ont confectionné avec du tissu récupéré quelques courtes pointes pour les orphelins de pays défavorisés.

Marie-Rose Bernard

TÉMOIGNAGE DE SUZANNE AUDET

En ce dimanche du Mouvement des femmes chrétiennes, je veux vous dire un petit mot sur ce beau mouvement, duquel j'ai reçu beaucoup d'amour et d'affection, car c'est une belle fraternité d'amitié et d'entraide.

Lors de leur pique-nique annuel, où j'étais l'invitée de Dolorès Audet, une magnifique journée ensoleillée qui m'a décidée et convaincue de me joindre au groupe, étant assurée que j'y trouverais beaucoup d'amour et de valorisation, et aussi de culture.

C'est un mouvement formidable, accessible à toutes les femmes pour mieux se connaître, grandir et s'épanouir personnellement, et en plus, ces rencontres sont vécues dans la joie et l'amitié…

En faire partie, c'est gagnant ! Merci !

Le Mouvement des femmes chrétiennes de Palmarolle souhaite à toute la communauté un Noël de bonheur et de paix qui vous accompagnera durant toute l'année 2013

Billet des arts

Notez que je serai absente
en février étant en exposition
à Montréal, à la Galerie Bernard,
3926, rue Saint-Denis,
du 13 février au 23 mars 2013.

DITES-LE A VOS AMIS

Laurette Niol

Le dessin

Pourquoi le dessin quand la plupart des gens pensent que la peinture est l'aboutissement de la création picturale.

1) Premièrement, le dessin est une manière de voir le monde en structures et en plans.
2) Ensuite, c'est une préférence pour les médiums du dessin; l'encre, le pastel et les crayons de toutes sortes.

En dessin, la représentation du sujet repose sur le tracé plus ou moins serré ou plus ou moins gras. Il suffit de se souvenir des dessins que nous avons tous réalisés dans notre enfance. Ces dessins gagnent en précisions et en expressions à mesure que nous développons nos capacités de comprendre les structures du monde qui nous entourent.

Que ce soit la compréhension spatiale, les volumes des objets et de l'architecture et de leurs relations entre eux, la perspective euclidienne donne les clés qui nous permettent de réaliser des représentations réalistes, sinon plausibles.

Les proportions du corps humain et des animaux, la source de la lumière, son intensité donnant les ombres portées et projetées s'apprennent par le croquis de modèles vivants. Ensuite, la préférence pour les médiums qui favorisent le trait : crayons, pastel, encre, pinceaux ou plumes et la préférence pour le support papier, ces éléments viennent renforcer le choix du dessin.

Comme pour toutes les disciplines, il est impératif de faire sans cesse les exercices propres à cet art. Savez-vous que vous dessinez?
Vos chiffres et vos lettres que vous employez pour la simple tâche comme la liste d'épicerie, sont des dessins codés.
Qu'attendez-vous alors pour faire du dessin (libre)?

CONCOURS

CONCOURS

Vive l'hiver à Palmarolle

Concours de photographies

Hiver 2013, inscription avant le 21 mars 2013
Dimensions des photos : 8" X 10" .
Exposition : Lieux publics à Palmarolle
Vote du public
Plusieurs prix à gagner

Formulaire d'inscription à remplir et à déposer aux points suivants : Caisse Desjardins d'Abitibi-Ouest, succursale de Palmarolle, bureau municipal et journallepont@hotmail.com

Bulletin de participation

Nom _____

Adresse _____ *No. téléphone* _____

MRC D'ABITIBI~OUEST

Chronique verte de la MRC d'Abitibi-Ouest

Chronique mensuelle publiée sur l'Inforoute de la MRC d'Abitibi-Ouest : mrc.ao.ca

Volume 4, numéro 1
Janvier 2013

Centre de valorisation des matières résiduelles (CVMR) et écocentre

15, boulevard Industriel, La Sarre (819) 333-2807

Heures d'ouverture : Lundi au samedi 8h00 à 16h00

MRC d'Abitibi-Ouest

**6, 8e Avenue Est
La Sarre (Québec)
J9Z 1N6
Tél : (819) 339-5671
Fax : (819) 339-5400
mrcao@mrcao.qc.ca**

En 2013, les papiers et cartons ne vont plus à l'enfouissement

Le *Plan d'Action 2011-2015* de la *Politique québécoise de gestion des matières résiduelles* précise qu'en 2013, les cartons et les papiers sont bannis de l'enfouissement. Cela veut dire que chacun doit faire sa part pour que tous les cartons et papiers recyclables soient déposés dans le bac bleu afin qu'ils soient recyclés.

Les cartons et papiers qui doivent être déposés dans le bac bleu sont les suivants :

- Journaux, circulaires, revues;
- Feuilles, enveloppes et sacs de papier;
- Livres, annuaires téléphoniques;
- Rouleaux de carton;
- Boîtes de carton;
- Boîtes d'œufs;
- Cartons de lait et de jus à pignon;
- Contenants aseptiques (type Tetra Pak).

Les papiers et cartons souillés, comme par exemple les boîtes de pizza, doivent être quant à eux déposés dans le bac vert.

IMPORTANT : N'oubliez pas de **défaire vos boîtes de carton** avant de les déposer dans votre bac bleu. Elles prendront ainsi moins de place et faciliteront le travail au centre de tri. Pour les boîtes de très grand format, comme celles ayant pu contenir des électroménagers, elles peuvent être apportées à l'écocentre. Des conteneurs y sont prévus à cet effet.

Conteneurs à l'écocentre

Saviez-vous que...

Les papiers et cartons représentent 20 % des matières résiduelles produites par un ménage québécois.

Vous avez de nouvelles idées pour nos chroniques, n'hésitez pas à nous en faire part !

Des questions ? Écrivez-nous : bottinvert@mrcao.qc.ca

Par Manon Mercier
Agronome

L'entreposage des céréales et leur conservation (2e partie)

Le mois précédent, je vous avais entretenus sur l'entreposage des grains secs et le séchage de ces derniers. Dans cet article, je vous parlerai de l'inspection et de la ventilation des grains secs.

VENTILATION DES GRAINS SÉCHÉS

Les grains récoltés secs ou séchés à haute ou basse température doivent être ventilés en cours d'entreposage pour refroidir, réchauffer ou uniformiser les écarts de chaleur des grains. Plus précisément, il s'agit :

- d'extraire la chaleur et l'humidité dégagées par la respiration des grains.
- de mieux conserver les grains par un refroidissement de leur température à l'automne.
- d'uniformiser et éliminer les écarts de température dans les grains, prévenant la migration et la condensation d'humidité.

On recommande un débit de 2 l d'air/s-m3. Pour la ventilation, l'air peut être poussé vers le haut ou tiré vers le plancher. Cependant, en poussant l'air, il est plus facile de vérifier si tout le contenu du silo a changé de température lors des périodes de ventilation.

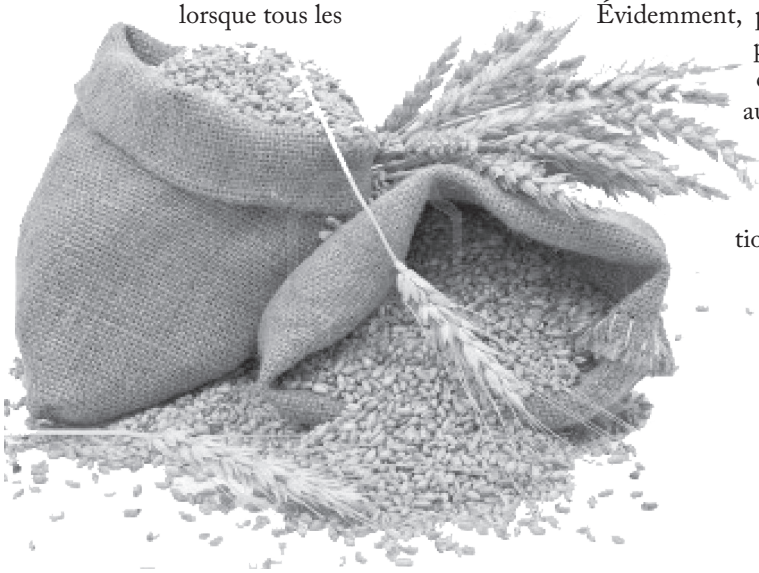
Un cycle complet de ventilation est obtenu lorsque tous les grains ont atteint la température de l'air de ventilation. Ce cycle est d'environ 4 jours pour un débit de 2 l d'air/s-m3.

Il faut ventiler :

- à la mise en entrepôt;
- à l'automne, pour refroidir le grain lorsque la température jour/nuit de l'air est inférieure de 5 à 8 º C par rapport à la température moyenne des grains. Plusieurs périodes de ventilation peuvent être nécessaires.
- à l'hiver, pour maintenir les grains froids, si l'inspection décèle une augmentation de la température ou la présence de point chaud;
- au printemps, lorsque la température moyenne de l'air est supérieure à 5 º C par rapport à celle des grains. Cependant, l'humidité relative doit être inférieure à 75% d'humidité afin de réduire les problèmes de condensation sur les grains froids.

La température doit être amenée à environ 15 º C en 2 ou 3 cycles de ventilation;

- à l'été seulement s'il y a augmentation de température du grain ou développement de points chauds.



Évidemment, pour savoir s'il y a présence de points chauds ou s'il y a augmentation de la température des grains, il faut procéder à leur inspection régulièrement.

INSPECTION DES GRAINS

L'inspection des grains doit se faire toutes les semaines, tant que la température des grains est au-dessus de 5 º C. Par la suite, elle peut se faire toutes les 2 semaines.

L'INSPECTION CONSISTE À :

- mesurer la température des grains en plusieurs points (mêmes points d'une fois à l'autre) noter dans un registre, établir une moyenne et la comparer à la température moyenne (jour/nuit), vérifier la stabilité de la température et vérifier les écarts entre les points.
- observer la formation de croûte qui indique la migration de l'humidité ou l'infiltration d'eau, enlever les croûtes s'il y a lieu.
- prélever des échantillons, les sentir pour déceler les odeurs de moisissures et observer la présence d'insectes (réchauffer le grain à la température ambiante de la maison au préalable).

À la lecture de cet article, on peut constater que malgré la récolte de grains terminés, la récolte n'est pas sauvée. Il faut s'assurer d'un bon entreposage et inspecter régulièrement les grains pour suivre l'évolution de la récolte. Le mois prochain, je vous entretiendrai sur une autre méthode de conservation, soit la conservation des grains humides.

« MAÎTRE CHEZ NOUS » DITES-VOUS ?

Cet article du Citoyen du 19 décembre dernier s'intitulant :

« Maîtres chez nous? » m'a choqué et révolté.

Jean-Louis Labonté, Palmarolle

Il me semble qu'être maître chez soi, cela commence par la liberté de disposer de ses biens selon ses propres volontés et selon ses besoins.

Voilà qu'après avoir travaillé et trimé toute une vie pour me ramasser un capital dans une entreprise agricole, je ne pourrai pas la vendre pour assurer ma retraite, parce que des politiciens, des chefs syndicaux, des maires… s'y opposeront ? En Abitibi, le territoire est vaste, le climat est hostile, personne du milieu n'a intérêt à investir sur des terres agricoles.

Pendant plus de deux ans, j'ai attendu qu'un acheteur de la région se présente. L'heure de la retraite avait sonné pour moi, eh bien! je n'ai reçu aucune offre. Il en est de même pour mes collègues agriculteurs de mon voisinage.

Quand on possède une entreprise qui vaut plus d'un million, et que les revenus ne sont pas suffisants pour assurer le remboursement de cette somme, aucun acheteur peu fortuné ne peut s'en porter acquéreur, parce que les banques ou les caisses refusent de prêter l'argent nécessaire à un éventuel acheteur. Si l'on veut céder son bien à ses enfants ou à ses descendants, il faut accepter de le sacrifier, à moins du tiers de sa valeur, ce qui n'est pas suffisant pour s'assurer une retraite viable et, même à ce prix, un jeune ne sera pas capable actuellement de faire face à sa dette.

Et dites-moi pourquoi un jeune accepterait de travailler douze heures quotidiennement, sept jours / semaine, sans répit, pour un revenu minable, alors qu'on lui offre des salaires de plus de cent mille dollars dans des conditions de travail plus qu'avantageuses dans d'autres secteurs économiques ?

La main-d'œuvre étant, de ce fait, de plus en plus rare, un agriculteur ne peut concurrencer ces grosses compagnies présentes en région. L'acheteur, monsieur Renaud de Mirabel, n'est pas un martien, c'est un entrepreneur québécois qui veut se consacrer à la culture céréalière en Abitibi; il croit au potentiel de nos terres, il veut les garder en production, pour son profit bien sûr, comme tout homme d'affaires, mais aussi pour éviter qu'elles tombent à l'abandon, comme cela se produit depuis le déclin de l'agriculture chez nous à partir des années 1970, et probablement bien avant.

Monsieur Vachon, président de l'UPA-AT, vous avez peur de vivre dans un « désert d'avoine » comme vous dites. Préféreriez-vous vivre dans un « desert de terre en friche » ? Ce qui ne saurait tarder, compte tenu de la situation des agriculteurs en Abitibi, au Témiscaminque et à la grandeur du Québec.

Madame Claire Bolduc de Solidarité rurale, vous vous inquiétez du fait qu'il faudra faire appel à de la main-d'œuvre étrangère. Vous devez être consciente que c'est ce qui se fait présentement à la grandeur du Québec, de l'Ontario et du Canada même; les Québécois refusent ces emplois sur les fermes, qu'elles appartiennent à de petits ou à de grands propriétaires… on préfère des emplois mieux payés en industrie, ou encore, l'assurance-emploi ou le bien-être social…

Monsieur François Gendron, nouveau ministre de l'Agriculture, j'espère que vous n'allez pas légiférer, mettre la « grosse patte » de l'État dans le parterre privé des cultivateurs qui décideront de vendre leurs biens, si chèrement acquis ? C'est leur régime de rentes. Ils ne peuvent pas, eux, compter sur plusieurs généreuses pensions versées par l'État !

J'aimerais bien que ces messieurs et ces dames, « spécialistes » voulant défendre l'agriculture en région, se rendent à l'évidence que l'image de la petite ferme familiale, c'est du passé. Qu'on le veuille ou non, la production agricole, comme toute production sur la planète, est en pleine mutation.

J'ai moi-même cédé mes mille âcres de terre à ce producteur, monsieur Gérard Renaud, et dès l'automne dernier, je fus à même d'admirer ce « désert d'avoine » sur lequel j'ai moi-même travaillé, comme mes petits-fils et d'autres entrepreneurs locaux.

J'encourage d'autres producteurs locaux, qui sont eux aussi à l'âge de la retraite, à m'imiter; ce sera la solution à leur problème de succession, et cela leur permettra de recouvrer les capitaux et les efforts investis pendant toute leur vie, et d'ainsi profiter d'une retraite confortable.

Jean-Louis Labonté, Palmarolle
Ex-producteur de lait, de bœuf et de céréales

Les Loisirs
de Palmarolle Inc.

Une piste cyclable

un projet pour notre collectivité à Palmarolle

Les Loisirs de Palmarolle inc. oeuvrent au développement et à la mise en place d'activités de loisirs pour la population.

Le projet a vu le jour en 2010. Il s'est développé en 2011 et 2012 avec la réalisation des phases un et deux menées à terme grâce à l'implication de la MRC Abitibi-Ouest et du Pacte rural. La mise en forme et l'ajout de la première couche de gravier sur la section de 1.8 km ont été réalisés entre le Petit rang 8 et le Rang 8 & 9 Ouest de Palmarolle (section marquée d'une flèche sur le plan).

Les cyclistes pourront ainsi profiter d'une boucle de 15 km à Palmarolle.

Ce projet, estimé à 250 000 dollars, nécessite la participation de l'ensemble de la collectivité afin de pouvoir se doter d'une infrastructure de qualité pour le bien-être de tous les citoyens. Une campagne de financement est entamée, les entreprises sont actuellement sollicitées et un plan de visibilité leur est offert.

Les Loisirs de Palmarolle inc. feront également appel à la générosité des citoyens et vous aurez l'occasion d'acheter votre mètre.

À vos marques... prêts...
pédalez, marchez, contribuez!

Pour information: 819-787-2284

Marie-Claude Raymond quitte ses fonctions

Bonjour à tous,

C'est avec beaucoup d'émotion que je vous annonce mon départ en tant que directrice de l'organisme Les Loisirs de Palmarolle inc., et ce, pour un autre emploi en région.
Ce fut un réel plaisir de travailler avec vous durant les trois dernières années. Que ce soit par votre support ou votre implication, vous tous avez contribué au développement des Loisirs de Palmarolle inc., mais aussi à mon épanouissement personnel. Je vous en suis très reconnaissante. J'ai énormément apprécié votre collaboration. Merci pour les beaux moments que nous avons partagés ensemble.

Je vous souhaite tout le succès possible dans vos projets actuels et futurs. Soyez assurés qu'il me fera toujours plaisir de vous revoir.

Marie-Claude Raymond