

L'Écho
de la
rivière



Municipalité
de
Pike River

AOÛT 2023

Bulletin municipal

6^e
édition

Festival de la tortue de Pike River 2023

Mikinak



Le festival
de la tortue de Pike River

Le 26 août dès 10 heures au Parc Municipal

Pleins de belles activités pour petits et grands

Horaire complet p.6 et p.7

**BUREAU MUNICIPAL FERMÉ
LUNDI 4 SEPTEMBRE 2023**



Bonne fête du travail

Prochaines dates d'échéance des taxes municipales

30 septembre 2023

REMBOURSEMENT POUR INSCRIPTIONS AUX ACTIVITÉS HORS TERRITOIRE



Si vous avez inscrit votre ou vos enfants à des activités offertes hors du territoire de la municipalité, vous pourriez être éligible à une ou des subventions.

- Inscriptions aux activités 50\$ par activité, maximum de 2 activités par enfant pour un total de subvention de 100\$ par enfant.
- Inscriptions au camp de jour : 200\$ par enfant (pour 2023)

Pour obtenir votre remboursement, rendez-vous sur notre site internet à l'adresse suivante : <https://www.pikeriver.com/aidefinanciere>, imprimer le *Formulaire de demande de remboursement* et joindre les documents demandés, soit fournir la copie de votre facture et votre preuve de paiement (reçu) ainsi qu'une preuve d'adresse (pour les locataires). Nous faire parvenir le tout à la municipalité ou par courriel à info@pikeriver.com dès que possible.

N. B. Les activités offertes et dispensées à l'aréna de Bedford ne sont pas admissibles aux subventions.

Reconnaître et limiter l'herbe à poux



Présence de l'herbe à poux

L'herbe à poux pousse surtout dans les sols peu fertiles. Elle se trouve principalement :

- le long des rues et des trottoirs;
- au bord des routes asphaltées;
- sur les terrains vagues;
- sur les terrains en construction;
- sur les terrains industriels;
- sur les terrains servant de dépôts à neige.

Reconnaître l'herbe à poux

L'apparence et la taille de cette mauvaise herbe varient en fonction de ses stades de croissance, mais elle peut atteindre jusqu'à 2 mètres de hauteur.

L'élément responsable des allergies est le pollen, qui cause la rhinite saisonnière.



On peut reconnaître l'herbe à poux grâce à son feuillage dentelé, semblable à celui des carottes.
Source : MSSS



Plant au stade de croissance végétative
Source : MSSS



Tige poilue
Source : MSSS



Épi de fleurs mâles qui produisent le pollen
Source : MSSS

Limiter la présence de l'herbe à poux dans votre environnement

Le pollen de l'herbe à poux est la principale cause de la rhinite saisonnière, qui affecte 1 Québécois sur 5. La meilleure façon de diminuer les effets de l'herbe à poux est de l'éliminer de votre environnement. Pour y arriver, vous pouvez :

- **Arracher ou tondre l'herbe à poux sur votre terrain;**
Vous pouvez jeter les plantes arrachées ou coupées avec les ordures. Il n'est pas recommandé de les mettre dans le compost, car les graines d'herbe à poux peuvent le contaminer.
- **Empêcher l'herbe à poux de pousser;**
utiliser du paillis ou des plantes couvre-sol aux endroits où il n'y a pas de pelouse; améliorer la qualité du sol avec un terreau ou de l'engrais; ensemercer le terrain ou y planter d'autres végétaux.

Source: <https://www.quebec.ca/habitation-et-logement/milieu-de-vie-sain/reconnaitre-et-limiter-l-herbe-a-poux>



ÉCOCENTRE DE BEDFORD

OUVERT LE DEUXIÈME SAMEDI DE CHAQUE MOIS, D'AVRIL À NOVEMBRE.

(Situé au 100, rue Champagnat, Bedford)

Samedi:

8 h à 12 h et 12 h 30 à 16 h

- **9 septembre 2023**
- **14 octobre 2023**
- **11 novembre 2023**

Pour plus d'information, visitez : <https://bmvert.ca/recuperer-aux-ecocentres/>

COMPOSTAGE / Quel sont les sacs acceptés dans votre bac brun ?

Seuls les sacs en papier ou vos matières en vrac sont acceptés dans votre bac! **Les sacs de plastique biodégradables ou compostables sont refusés** dans Brome-Missisquoi.

La plateforme de compostage de l'éco-centre régional à Cowansville ne peut accepter les matières emballées dans de tels sacs, pour une question d'odeurs qui ne sont absolument pas les mêmes à l'ouverture des sacs de plastique.

Point encore plus important : le cycle de dégradation des sacs compostables ou biodégradables de type « plastique » est beaucoup plus long que le cycle de compostage des autres matières. Cela fait en sorte qu'à la fin du cycle de compostage, des lambeaux dudit sac se retrouvent dans le produit fini, ce qui n'est pas souhaitable. Par la suite, il est difficile, par



tamissage, de tout enlever et de vous garantir un compost de qualité!

D'ailleurs, n'oubliez pas de profiter gratuitement de ce compost disponible en tout temps à l'éco-centre régional situé à Cowansville.

Pour tout connaître sur le compostage, visitez : www.mrcbm.qc.ca/compostage

GUIDE ÉCOCENTRES

VISITEZ BMVERT.CA POUR LES MATIÈRES ACCEPTÉES



COMMENT ATTACHER SON CHARGEMENT?

1. Mettez une bâche ou une toile sur le dessus. Ensuite, attachez le chargement avec des sangles ou des cordes.
2. Vérifiez le voyage à mi-chemin.
3. Circulez avec prudence et évitez les nids de poule.

CHANGEMENT DE NOM

La régie intermunicipale de gestion des matières résiduelles de Brome-Missisquoi (RIGMRBM)

devient la **ZONE ÉCO!**



ESPACE DE RÉEMPLOI

Donnez une deuxième vie à vos encombrants et matériaux de construction avec l'espace de réemploi de l'écocentre régional situé à Cowansville. Apportez-y vos matières encore en bon état et reprenez-en pour vos propres besoins!



COMPOST GRATUIT

Procurez-vous du compost de qualité en tout temps, et ce, gratuitement, à l'écocentre régional situé à Cowansville.

SAC EN PAPIER SEULEMENT

Les sacs de plastique compostables ou biodégradables sont interdits dans les bacs bruns de Brome-Missisquoi!

HORAIRES

ÉCOCENTRE RÉGIONAL

Ouvert toute l'année

Fermé les dimanches et les jours fériés

Lundi au jeudi: 7 h 30 à 16 h 30

Vendredi: 7 h 30 à 12 h et 13 h à 16 h 30

Samedi: 8 h à 12 h et 12 h 30 à 16 h

Dimanche: FERMÉ

📍 Écocentre régional
2500, rang St-Joseph
Cowansville

ÉCOCENTRE LOCAL

Ouvert le deuxième samedi de chaque mois, d'avril à novembre.

Samedi: 8 h à 12 h et 12 h 30 à 16 h

📍 Écocentre local
100, rue Champagnat
Bedford



Mikinak



MIKINAK, le festival de la tortue édition 2023

**Le 26 août dès 10 heures au Parc Municipal,
c'est la tenue de la 6^e édition du festival Mikinak!**

Pleins de belles activités pour petits et grands : maquillage, jeu serpent et échelle géant, quiz, origami, relâche de bébés tortues dans la rivière aux Brochets.

Viens te joindre à nous ! **Le maïs est gratuit!**



Les exposants qui seront parmi nous cette année sont : Conservation Baie Missisquoi, Eliso, Conservation de la nature Canada, la Protection de la faune, OBVBM, Dura-Club, Les Jardins Apicoles des Frontières, UQAM et sans oublier le Zoo de Granby.



Cette année, nous accueillons notre porte-parole Geneviève Gagnon à Mikinak, conférencière, humoriste, auteure et une fervente amatrice de la nature. C'est avec grand plaisir qu'elle a accepté de faire partie de notre équipe. Geneviève est la femme derrière le grand phénomène *Cours toutoune* sur les réseaux sociaux. N'hésitez pas à suivre ses capsules humoristiques sur l'importance de prendre soin de soi. Nous avons bien hâte de vous la faire découvrir le 26 août prochain.

Des prix de présence seront tirés à 16 heures parmi les visiteurs présents, aucun achat de billet requis. C'est simple, vous n'avez qu'à venir à l'événement pour avoir la chance de gagner des prix d'une valeur totale de plus de 1 000\$! WOW!

Une autre nouveauté cette année : nos **chandails officiels Mikinak seront à vendre!** Oui tu as bien lu, nous avons écouté la demande des festivaliers de l'année dernière et nous aurons de magnifiques t-shirts en vente à l'accueil au prix de **20\$** (argent comptant seulement).



Mikinak ne serait pas un aussi grand succès sans son équipe de bénévoles! Si le cœur vous dit de venir nous aider n'hésitez pas à communiquer avec nous. Par téléphone au 450-248-2120, par courriel pikeriverainse-naction@gmail.com ou via notre page Facebook @Mikinak, le festival de la tortue.

On se voit le 26 août!

Marianne & Patricia

10h00 Début des festivités

10h00 Mot de bienvenue

Activités pour enfants

Maquillage

Visite des kiosques exposants

11h00 Maïs et Mr. Freeze (gratuit)

Sandwich (\$)

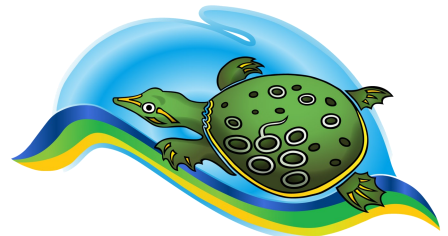
Rafraîchissements, jus, eau pétillante, bière (\$)

11h30 1^{ère} Relâche de bébés tortues à la rivière (nombre limité)

14h30 2^{ème} Relâche de bébés tortues à la rivière (nombre limité)

16h00 Tirage prix de présence et mot de remerciements

16h30 Fin des festivités



Si vous cultivez des légumes tels que la pomme de terre, la tomate, le poivron et l'aubergine, portez une attention particulière à vos plants. Le [Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation - MAPAQ](#) nous a confirmé la présence de mildiou dans la région.



Cette maladie contagieuse peut causer des pertes économiques importantes, soyez vigilant et partagez en grand nombre.

👉 Pour reconnaître et prévenir le mildiou : <https://bit.ly/45ngA11>

IDENTIFICATION POMME DE TERRE



Sur la feuille : présence de taches vert pâle à vert foncé, circulaires ou irrégulières, aux faces supérieure et inférieure. Les tissus deviennent brun foncé et secs, et une bordure vert pâle peut être présente. À la face inférieure, un duvet blanc (mycélium) peut se développer en bordure des taches. Les taches débutent souvent près du point d'attache des feuilles, à leur marge ou à leur extrémité, là où la rosée séjourne le plus longtemps. Les feuilles entières peuvent dépérir.



Sur la tige : présence de taches irrégulières, brun foncé à noires, débutant à la zone d'attache des feuilles sur la tige, au bas des tiges ou à leur extrémité. En conditions humides, présence possible d'un duvet blanc (mycélium). Les taches peuvent prendre rapidement de l'expansion et couvrir presque toute la tige. Les tiges infectées sont fragiles, cassent facilement et peuvent mourir.

IDENTIFICATION TOMATE



Sur la feuille : au début, présence de taches noir verdâtre, huileuses et irrégulières sur les feuilles. En conditions humides, les taches s'agrandissent rapidement pour former des plages brunes aux contours irréguliers. Elles sont parfois entourées d'un halo vert pâle. À la face inférieure des feuilles, un duvet blanc grisâtre (mycélium) peut se développer en bordure des taches. Les feuilles entières peuvent flétrir, dépérir et mourir. Des lésions brunes (chancres) peuvent aussi se développer à partir du point d'attache des feuilles sur la tige.



Sur les fruits : présence de taches brun verdâtre, huileuses et bosselées (avec une texture en pelure d'orange), qui ont une marge irrégulière et peuvent s'étendre sur la surface entière du fruit. Le fruit reste généralement ferme. Un duvet blanc (mycélium) peut apparaître sur les taches.



Sur la tige : présence de taches irrégulières, brun foncé à noires, débutant à la zone d'attache des feuilles sur la tige ou à l'extrémité de la tige. En conditions humides, présence possible d'un duvet blanc (mycélium) en bordure des taches. Les taches peuvent prendre rapidement de l'expansion et évoluer en plus grandes lésions pouvant couvrir ou encercler toute la tige. Les tiges infectées sont fragiles, cassent facilement et peuvent mourir.

MESURES DE PRÉVENTION

- ▶ Semer des pommes de terre certifiées. Ne pas conserver de tubercules de pommes de terre pour les replanter l'année suivante et ne pas planter de pommes de terre vendues à l'épicerie;
- ▶ Privilégier les variétés de tomates tolérantes au mildiou;
- ▶ Espacer suffisamment les plantes pour favoriser une bonne circulation d'air;
- ▶ Éviter d'arroser le feuillage des plantes et d'arroser le soir, pour que le sol et le feuillage ne demeurent pas humides pendant une longue période;
- ▶ Visiter souvent le potager et surveiller la présence de symptômes de mildiou.

RECOMMANDATIONS LORSQUE LE MILDIOU EST DÉTECTÉ

- ▶ Arracher les plants de tomates infectés et les jeter dans un sac de plastique fermé. Il ne faut pas laisser les plantes atteintes sur le sol ou les faire composter;
- ▶ Détruire la partie aérienne des plants de pommes de terre atteints (défaner). Les tubercules de pommes de terre peuvent être récoltés et consommés, mais ne doivent pas être semés l'année suivante;
- ▶ Les outils, les vêtements, les chaussures et les mains peuvent transmettre la maladie lorsqu'elle est présente; il faut bien les nettoyer et les désinfecter. L'alcool isopropylique (alcool à friction) peut être utilisé.

Autocueillette : les fermes agrotouristiques vous ouvrent leurs champs!



La saison de l'autocueillette bat son plein un peu partout dans la province. La récolte de fruits et de légumes directement aux champs figure en tête de liste des activités préférées des Québécois, en plus de répondre à certains enjeux de commercialisation et de main-d'œuvre rencontrés par les fermes.

L'achat local s'impose de plus en plus comme un mode de consommation durable qui permet à la fois de soutenir notre communauté (création d'emplois et de richesses) et de limiter notre impact environnemental (circuit court, peu d'emballages). À cet égard, les kiosques à la ferme et l'autocueillette génèrent à eux seuls des revenus de vente annuels d'environ 160 M\$. Leur contribution est donc loin d'être négligeable, sans compter qu'ils offrent aux consommateurs un moyen de s'approvisionner en fruits et en légumes frais tout en réduisant le gaspillage alimentaire. Il n'y a donc a priori aucune raison de se priver de cette sortie familiale par excellence!

Quoi cueillir et à quelle période..?

Août : Fraise | framboise | bleuet | groseille | mûre | argousier | pomme | prune | aronia

Septembre : Fraise | framboise | argousier | pomme | poire | cucurbitacées | prune | aronia | raisin

Octobre : Framboise | pomme | raisin | cucurbitacées

Découvrez les fermes agrotouristiques de la région:

<https://tourismebrome-missisquoi.ca/blogue/autocueillette-les-fermes-agrotouristiques-vous-ouvrent-leurs-champs>

Source : Extrait de texte PAR ÉLODIE MALROUX, Tourisme Brome-Missisquoi

RECETTE DU MOIS

Salade de pâtes crémeuse à la Grecque

Salade

- 250 g (½ paquet) de pâtes courtes (fusillis, boucles, etc.)
- 1 boîte de 540 ml (19 oz) de pois chiches, rincés et égouttés
- ½ concombre anglais, coupé en dés
- ½ petit oignon rouge, coupé en dés
- 125 ml (½ tasse) d'olives Kalamata dénoyautées, tranchées
- 750 ml (3 tasses) de tomates cerises, coupées en deux
- 1 poivron jaune, coupé en cubes
- 250 ml (1 tasse) de feta, émietlée
- Coriandre fraîche, si désiré
- Sel et poivre, au goût



Vinaigrette

- 60 ml (¼ tasse) de yogourt grec nature
- 60 ml (¼ tasse) de mayonnaise
- Le zeste et le jus de ½ citron
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin rouge
- 15 ml (1 c. à soupe) d'origan séché
- 2 gousses d'ail, hachées
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 15 ml (1 c. à soupe) de miel
- 1 ml (¼ c. à thé) de flocons de piment broyés

PRÉPARATION

1. Faire cuire les pâtes en suivant les instructions sur l'emballage. Veiller à ce qu'elles soient *al dente*. Égoutter.
2. Pendant la cuisson des pâtes, préparer la vinaigrette: dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
Ajouter dans le bol les pâtes cuites, les pois chiches, le concombre, l'oignon, les olives, les tomates, le poivron, la feta et la coriandre, si désiré. Mélanger délicatement et assaisonner au goût.

SOURCE: <https://montougo.ca/recette/salades-et-bols/salade-de-pates-cremeuse-a-la-grecque/>

FÊTE CITOYENNE

DU PÔLE DE BEDFORD

QUAND? 19 AOÛT 2023
DE 11H À 15H

OÙ? PARC DUHAMEL,
CANTON DE BEDFORD

**JE M'IMPLIQUE
DANS MA
COMMUNAUTÉ**

**PRESTATION LIVE
DUO UNISSON
DÈS 12H!!**


-FOODTRUCK
-ANIMATION
-KIOSQUES DES
ORGANISMES DU PÔLE
-JEUX GONFLABLES

300 REPAS SERONT
OFFERTS
GRATUITEMENT

VENEZ CÉLÉBRER AVEC
NOUS ET DÉCOUVRIR LES
DIFFÉRENTS ORGANISMES
DE VOTRE COMMUNAUTÉ

GRATUIT POUR TOUS!!

Les organismes de la région recherchent des bénévoles pour leurs différentes activités tout au long de l'année.

 **VENEZ NOUS
RENCONTRER À LA FÊTE
CITOYENNE DU PÔLE DE
BEDFORD !**

Samedi 19 août 2023 au Parc
Duhamel, Canton de Bedford



SIGNEZ LES ANIMAUX SUSPECTS :
les ratons laveurs, les mouffettes ou les renards
agressifs, désorientés, paralysés ou morts.

1 877 346-6763
Quebec.ca/rageduratonlaveur

Votre
gouvernement

Québec



Le samedi 9 septembre 2023, à 19:30, au Parc Duhamel
(terrain de loisirs de Canton de Bedford)

1601 route 235, Canton de Bedford



Le comité des loisirs vous propose sa quatrième soirée astronomique, une activité familiale ou des astronomes amateurs partageront leur passion avec vous et vous feront découvrir les splendeurs du ciel du canton.

La soirée débute à 19:30 par une présentation sur les astres qui pourront être observés et se poursuit par des observations avec les nombreux télescopes sur place et l'aide des astronomes amateurs.

Apportez vos chaises de jardin, vos jumelles si vous en avez, une bonne veste chaude et une couverture.

Si vous avez votre propre télescope, apportez le aussi, mais arrivez plus tôt pour l'installer

C'est un rendez-vous gratuit pour tous.

Pour toute question,contactez
loisirs.cantondebedford@outlook.com

• Suivez la page Facebook « Loisirs, Culture et Sports du Canton de Bedford » au cas où la soirée est annulée en raison des conditions météo

C'est une bibliothèque dans laquelle vous pouvez emprunter des livres et des DVD.
Elle est située à l'hôtel de ville, au 2e étage.

Les heures d'ouverture : les mardis après-midi 14h à 17h et les samedis matin de 9h à 12h.

Bienvenue à tous, petits et grands!



MUNICIPALITÉ

Horaire

Lundi, mercredi et jeudi
8h30 à 12h - 13h à 16h
Tél.: 450-248-2120
info@pikeriver.com

Prochaine séance du conseil :
Lundi 11 septembre à 19h30

Visitez notre site web :
www.pikeriver.com

548 route 202
Pike River (Québec) J0J 1P0
548, route 202 (2e étage)



Mardi de 14h À 17h
Samedi de 9h À 12h
Abonnement gratuit aux résidents de Pike River