

Au du Jal

Année 2022 no 5— AOÛT

Dans ce numéro :

Nouvelles municipales	2-3-4
Gym Cerveau	4
Camping	5
Club 50 ans et +	6
Suivi de synode	7
Recette	8

Séances du conseil
2022
à 19h30
à la salle de l'école la
Marguerite

Mardi	6 septembre
Lundi	3 octobre
Lundi	7 novembre
Lundi	5 décembre





Séance du conseil

La prochaine séance aura lieu le

MARDI , 6 septembre 2022 à 19h30,
en raison du congé de la fête du Travail.

La séance aura lieu à la salle de l'école la Marguerite.

Bienvenue à toute la population!

Téléphone du Garage Municipal

418-899-0378

Lavage des embarcations nautiques

Nous trouvons toujours d'actualité de vous rappeler que le lavage de vos embarcations nautiques est obligatoire lors des mises à l'eau. Cette action est essentielle afin de protéger notre lac et de le garder en santé.

Nous comptons aussi sur vous pour en aviser votre entourage lorsque vous êtes témoin de situation critique pour notre lac.

**Assurons-nous, tous ensemble, de la santé
de notre beau grand lac Squatec!!!**

Compostage

La mise en place du compostage domestique et des autres moyens de détourner les matières organiques de l'enfouissement sont déjà en place à Auclair.

Des points d'apport volontaire ont été placés au resto chez Peggy, au Camping municipal et au coin des rues des Érables et du Vieux Moulin. Il s'agit de gros conteneurs bruns à chargement qui sont spécialement conçus et identifiés pour recevoir les résidus alimentaires d'origine animale et végétale. Ils sont vidés une fois par semaine toute l'année et le contenu est transporté dans une usine pour y être valorisé.

Voici quelques solutions pratiques pour votre composteur domestique:

- De temps en temps, vous pouvez ajouter un peu de terre ou de compost à l'intérieur du composteur pour accélérer la décomposition;
- Conservez près de votre composteur une réserve d'eau de pluie et de matières brunes (feuilles mortes, etc.);
- Assurez-vous de garder le couvercle et la trappe bien fermés pour éviter d'attirer les animaux nuisibles. Au besoin, un grillage métallique fin installé sous le composteur les tiendra à distance. Ajouter une petite vis au-dessus de la trappe permet de la verrouiller.

Pour d'autres informations plus détaillées sur le compostage et les autres alternatives, consultez le site web de la RIDT au : www.ridt.ca

Le jardin communautaire d'Aurore

Nous avons reçu l'abri 3 saisons pour aménager l'espace du jardin d'Aurore. Cet abri contient table et chaises afin de prendre un petit temps de repos et rencontrer des gens. Ces équipements ont été payés en totalité avec la subvention Nouveaux Horizons du gouvernement du Canada.

Il est accessible à toute la population dans le respect de l'environnement et des lieux.

En espérant que vous y passerez du bon temps!

DÉBUT DES COURS GYM-CERVEAU



DÉBUT DES COURS : 13 septembre 2022

**ENDROIT : Salle de l'amitié (école Auclair)
12 :30 à 15 :00**

**Pour information, Josée Carette
418-899-0359**



Vendredi, le 26 août, il y aura une soirée dansante avec le chansonnier Sébastien Caron.

Samedi, le 27 août, c'est Halloween des campeurs. Consulter la publication pour tous les détails.



bienvenue



Club 50 ans + d'Auclair

**BONNE FÊTE À TOUS CEUX ET
CELLES QUI AURONT LEUR
ANNIVERSAIRE**



AU MOIS DE SEPTEMBRE 2022

*Gisèle Dionne, Jean-Pierre Rousseau, Laurent Turcotte,
Germaine Lagacé, Chantal Laflamme*



*De votre comité du Club 50 ans + d'Auclair
Michel Castonguay, président, Mariette Turcotte, vice-présidente,
Jeannine Gilbert, administration, Marjolaine Ouellet, administration,
Gérard Albert, administration, Ginette Turcotte, administration,
Josée Carette, secrétaire-trésorière*





Suivi de synode (Consultation plus élargie)

12 septembre 2022, 19h

Au mois d'avril nous avons tenu des rencontres dans notre diocèse et dans notre paroisse dans le cadre d'un synode demandé par le pape François.

Au mois de mai nous vous avons fourni un résumé des deux rencontres tenues à Auclair en vous promettant de revenir avec une consultation plus élargie à l'automne.

Nous vous invitons fortement à participer à cette consultation le **12 septembre** prochain à **19h** car votre avis est très important pour l'avenir de notre Église locale. C'est une autre étape importante.

Donc, si vous souhaitez un meilleur enracinement spirituel, si vous voulez continuer de suivre Jésus, apporter votre contribution personnelle à cette consultation, si vous avez du temps à consacrer pour Celui qui nous aime tant, vous êtes tous bienvenus.

Qu'est-ce qui vous interpelle? Vous habitez? Comment la rêvez-vous votre Église? Quels sont vos champs d'intérêt? Qu'est-ce que vous voulez? Qu'est-ce que vous aimeriez qui soit fait concrètement? En tant que baptisés, comment voulez-vous faire bouger votre Église localement? Comment pouvons-nous réaliser des projets concrets à partir des résultats de la consultation d'avril (résultats inclus dans le bulletin municipal de mai dernier)?

Bâtissons ensemble l'Église qui nous convient.

S.V.P. vous **inscrire avant le 1^{er} septembre** afin de faciliter l'organisation auprès de :

Cécile Hammond 899-6988, cecile.hammond@hotmail.ca

pour le comité organisateur, Sr Alice Beaudoin, Sr Bibiane Mailloux, Marjolaine Ouellet et Gisèle Lévesque.

Croustade à l'érable et aux fruits du verger

Ingrédients

- 2 tasses de fruits du verger, au choix (pommes, poires, pêches, prunes), pelés, épépinés ou dénoyautés et tranchés
- 1 c. à soupe de farine tout usage
- 1 c. à thé de cannelle moulue
- 1/4 c. à thé de muscade
- 1/2 tasse de sirop d'érable (de préférence foncé pour son goût robuste)



CROÛTE

- 2/3 tasse de farine tout usage
- 2/3 tasse de flocons d'avoine
- 1/2 tasse de sucre d'érable
- 1/4 c. à thé de muscade
- 1/4 c. à thé de cannelle moulue
- 1/2 tasse de beurre non salé à température de la pièce

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un plat beurré allant au four, mélanger les fruits, la farine et les épices.
3. Verser le sirop d'érable sur les fruits. Réserver.
4. Pour la croûte, mélanger dans un bol la farine, les flocons d'avoine, le sucre d'érable et les épices. Incorporer le beurre.
5. Verser le mélange d'avoine sur les fruits et presser avec le dos d'une cuillère pour égaliser le tout. Cuire au centre du four de 40 à 50 minutes. Servir avec de la crème glacée.

