

L'Écho de la rivière



Municipalité
de
Pike River

AVRIL 2025

Bulletin municipal

Dans votre bulletin municipal ce mois-ci:

- ◆ P 2- Abris de voiture temporaire / Vente de garage
- ◆ P 3- Permis de construction / Licence chien / Permis de brûlage
- ◆ P 4- Pourquoi avons-nous besoin des abeilles?
- ◆ P 5- Relevez le Défit Pissenlits
- ◆ P 6- Écocentre Cowansville
- ◆ P 7- Nouveaux contenants consignés
- ◆ P 8- Concours coloriage de Pâques
(feuille à colorier et à déposer au bureau de poste)
- ◆ P 9- Conte à la Médiathèque
- ◆ P10- Réinventer ses repas en cuisinant ses réserves
- ◆ P11- (Suite)
- ◆ P12- Recette du Mois
- ◆ P13- Conseils Santé au Naturel
- ◆ P14- Sûreté du Québec; Face à la fraude
- ◆ P15- (Suite)
- ◆ P16 -Médiathèque / Poste Canada



**Le bureau municipal sera fermé
LUNDI 21 AVRIL 2025**

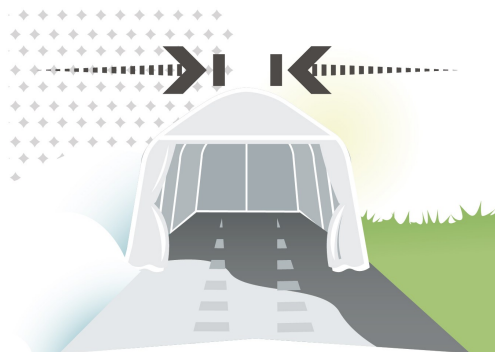
Congé de Pâques

ABRI DE VOITURE TEMPORAIRE

Selon le règlement de zonage en vigueur,
#05-0813, article 7.13 :

Il est permis d'installer sur un espace de stationnement ou sur une allée d'accès au stationnement, les abris d'hiver servant au remisage d'automobile entre le 15 octobre d'une année et le **15 avril** de l'année suivante.

Hors de cette période, l'abri d'hiver pour véhicule temporaire doit être complètement démonté et enlevé (toile et structure).



VENTE DE GARAGE LA FIN DE SEMAINE DU 16 AU 18 MAI AUX DOMICILES DES CITOYENS DANS LA MUNICIPALITÉ DE PIKE RIVER

Le conseil municipal a décidé d'offrir aux citoyens de Pike River la possibilité de faire une vente de garage à votre domicile et cela, sans l'obtention de permis, mais en autre temps vous devez vous en procurer un.

Vous pouvez laisser vos noms et coordonnées à la municipalité et c'est avec plaisir que nous ferons une affiche que nous partagerons sur le site Web, sur nos réseaux sociaux et dans les différents commerces de la municipalité.



PERMIS VENTE DE GARAGE

Extrait du règlement #09-0909

Toute demande pour un permis de vente de garage doit être présentée et signée par le requérant auprès de la Municipalité aux heures d'ouverture de la Municipalité.

Le permis de vente de garage est valide pour une période de 3 jours consécutifs. Aucun coût n'est exigé pour l'obtention du permis.

PERMIS DE CONSTRUCTION

Vous rénovez? Agrandissez?

Vous voulez un nouveau cabanon?

Bref, peu importe vos idées, n'oubliez pas de vous informer pour connaître les lois et règlements en vigueur. Vous pouvez faire une demande de permis via internet en tout temps à

l'adresse suivante : www.pikeriver.com ou en personne au bureau municipal ou laisser un message téléphonique 450 248-2120 poste 2.



LICENCE DE CHIEN

Saviez-vous qu'à Pike River les chiens doivent être enregistrés à l'Hôtel de Ville? Un médaillon est émis pour le collier de vos bêtes et ne coûte que \$10 dollars une fois, la vie du chien, et même transférable à votre prochain chien survenant le décès de celui-ci.

Vous pouvez faire votre demande via le service en ligne de notre page internet www.pikeriver.com et ensuite passer nous voir pour payer et nous vous remettons la licence.



PERMIS DE BRÛLAGE

Extrait du règlement de base en sécurité incendie NO. 10-0616

CHAPITRE 21 – FEU À CIEL OUVERT ARTICLE 110

Il est interdit de faire ou maintenir un feu à ciel ouvert à moins d'être détenteur d'un permis valide préalablement émis par l'autorité compétente de la Municipalité.

La demande de permis doit être présentée au moins un (1) jour avant la date prévue pour le feu.

Avant d'allumer le feu, le détenteur du permis doit vérifier sur SOPFEU le niveau de risque d'incendie. Il est interdit d'allumer le feu si le risque est élevé.





Relevez le Défi Pissenlits! Supportez les insectes pollinisateurs



Ce printemps relevons le Défi Pissenlits!

Pourquoi avons-nous besoin des abeilles?

Les pollinisateurs jouent un rôle crucial dans la production et la reproduction de nombreuses plantes cultivées et sauvages dans le monde, ce qui a un impact direct sur notre diversité alimentaire. Sans leur contribution, des aliments tels que les citrouilles, les fraises, le café et même le cacao seraient absents de notre alimentation, ce qui aurait des conséquences graves sur l'équilibre de notre alimentation.

La pollinisation expliquée

La pollinisation est un processus crucial pour la reproduction de nombreuses plantes, et donc pour notre alimentation. Les insectes pollinisateurs, tels que les abeilles, les papillons et les bourdons, jouent un rôle essentiel dans ce processus en transportant le pollen des étamines vers les pistils des fleurs. Ce transfert de pollen permet aux plantes de produire des fruits et des légumes, ainsi que des graines pour la prochaine génération de plantes.

La pollinisation peut être réalisée par différents moyens, notamment grâce aux insectes tels que les abeilles et les bourdons, aux animaux tels que certains papillons et oiseaux, ou encore grâce au vent. Ce processus est essentiel pour assurer la biodiversité et la survie de nombreux écosystèmes naturels.

La préservation de la diversité des pollinisateurs est cruciale pour maintenir la variété et l'abondance des plantes nécessaires à notre alimentation et à la biodiversité. Les abeilles, ainsi que d'autres espèces animales, jouent un rôle clé dans le processus de pollinisation, et il est donc essentiel de les protéger. En préservant les processus de pollinisation, nous pouvons également protéger la biodiversité et vice versa.

En outre, les pollinisateurs sont des acteurs clés dans l'adaptation aux changements climatiques. Leur diversité permet d'assurer leur présence efficace même





dans des conditions climatiques changeantes, ce qui contribue à la résilience des agroécosystèmes et leur adaptation aux changements climatiques. Les pollinisateurs sont donc indispensables pour rendre notre agriculture durable.

Il est important de souligner que la présence et la variété des pollinisateurs ont une incidence significative sur les récoltes et les rendements agricoles. En effet, ils contribuent directement à l'amélioration de la production alimentaire de plus de 2 milliards de petits agriculteurs à travers le monde, ce qui renforce la sécurité alimentaire de la population mondiale.

Par conséquent, protéger les pollinisateurs est un moyen essentiel de promouvoir une agriculture durable et de garantir la sécurité alimentaire et économique de millions de personnes.

Cependant, le déclin des pollinisateurs peut engendrer de nombreuses conséquences sur les écosystèmes, la qualité et la quantité des cultures vivrières, déséquilibrant ainsi les régimes alimentaires et appauvrissant les ressources naturelles. De plus, l'appauvrissement des populations et la santé de milliards de personnes sont également affectés, ce qui rend de nombreux objectifs de développement durable, tels que l'élimination de la faim dans le monde et la préservation et la restauration des écosystèmes terrestres, difficilement atteignables.

Il est donc important de prendre soin des pollinisateurs en préservant leur habitat et en évitant les pratiques agricoles qui peuvent nuire à leur santé. Nous devons également sensibiliser la population à leur importance et promouvoir des initiatives pour protéger les pollinisateurs. En protégeant les pollinisateurs, nous protégeons notre alimentation, notre environnement et notre avenir.

Pour découvrir comment protéger les insectes pollinisateurs, consultez le blog du Défi Pissenlits.

Source: <https://defipissenlits.ca/>

RAPPEL IMPORTANT !

L'écocentre de Bedford étant fermé définitivement, les citoyens doivent utiliser l'Écocentre régional de Cowansville où les services sont centralisés.

ÉCOCENTRE DE COWANSVILLE

HORAIRES

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

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.

ESPACE DE RÉEMPLOI

Apportez-y vos encombrants et matériaux de construction encore en bon état et reprenez-en GRATUITEMENT pour vos propres besoins!

COMPOST GRATUIT

disponible en tout temps à l'écocentre régional situé à Cowansville!



Visitez BMvert.ca
pour connaître la
liste détaillée des
matières acceptées.



MRC BROME
MISSISSQUOI

Un record pour l'espace réemploi en place à l'écocentre régional de Cowansville.
Grâce à votre participation, nous avons permis la **réutilisation de 102 tonnes de matières**—une belle augmentation par rapport aux années précédentes.

Vous cherchez des matériaux de construction, des meubles ou des modules de jeux? Visitez notre espace de réemploi! Tout est **gratuit** et en bon état.

Des économies pour les citoyens et moins de déchets dans notre lieu d'enfouissement. Une victoire collective pour notre territoire!

**Nouveaux contenants
consignés et un
premier lieu de retour
Consignation dans
Brome-Missisquoi**



Bouteilles de lait en plastique

Bouteilles de spiritueux en plastique

Bouteilles de jus en plastique

**Bouteilles de boisson
gazeuse, d'eau et d'eau
pétillante en plastique**

**Toutes en plastique.
Toutes consignées.**



**Un premier lieu de retour sur
le territoire de la MRC**



Bromont

82, boulevard de Bromont, local G-101

Aussi 2 autres points de dépôts se trouvent à Saint-Jean-sur-Richelieu.

- ◆ 1005, boulevard du Séminaire Nord, local 8
- ◆ 290, boulevard Saint-Luc, local 28



CONCOURS Coloriage de Pâques

*Pour les enfants de Pike River.
Les enfants doivent colorier et découper les œufs
ci-annexés.*

*Le tout doit être déposé dans la boîte prévue à cet effet
au bureau de poste.*

*Chaque œuf colorié donne le droit à une participation
pour le tirage d'un gros chocolat de Pâques
de chez Capeline et Chocolat.*





Médiathèque
de Pike River

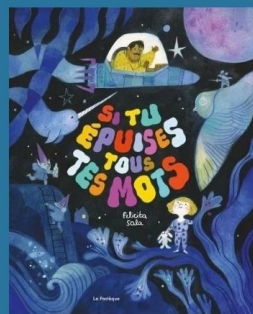


L'HEURE DU CONTE

Présenté par Clolo et la MDJ Le Boum,
suivi d'une animation et d'une petite collation

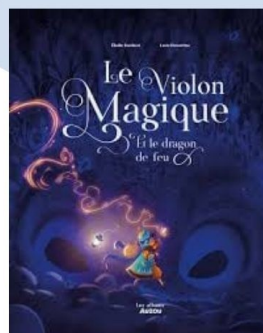
**Samedi 5 avril
de 10h à 11h30**

Lecture du conte, si tu épuises tous tes mots



**Samedi 3 mai
de 10h à 11h30**

Lecture du conte, le violon magique
et le dragon de feu



Bienvenue à tous les enfants de 3 à 12 ans



**Médiathèque (2^e étage),
Hôtel de Ville de Pike River
548, route 202**





Trucs et astuces

Pour plusieurs, le mois de mars rime avec planification de potager et préparation des semis. Ce bonheur est couplé au rappel qu'il faut bientôt écouler les réserves 2024 pour faire de la place aux nouvelles récoltes.

Que vous ayez un potager ou non, l'alimentation locale au Québec nous pousse à conserver nos aliments sous diverses formes pour les mois d'hiver. Mais il ne faut pas oublier de consommer nos aliments en stock!

1. Faire son inventaire

On commence par dresser une liste du contenu de notre congélateur. L'idéal est de la tenir à jour par la suite : on y indique ce qui rentre et on raye ce qui sort. De cette façon, on n'a pas à se geler les doigts trop souvent et on peut connaître le contenu du congélateur en un coup d'œil et à tout moment.

Le réfrigérateur n'a pas nécessairement besoin d'un inventaire complet, mais il peut être intéressant d'y jeter un œil. Avez-vous une marinade ou tartinade qui y traîne depuis longtemps? Des herbes salées ou du ketchup aux fruits qui accumulent la poussière? Inscrivez ces éléments sur une liste, bien à la vue, pour vous souvenir qu'ils existent.

Finalement, si vous faites de la mise en conserve, de la lacto-fermentation ou de la déshydratation, il peut aussi être pertinent de faire un inventaire de vos précieux bœufs. Ces éléments se conservent longtemps, mais il faut tout de même les consommer à un moment ou à un autre!

2. Planifier son menu

Avec vos petites listes en main, il est maintenant temps de planifier vos menus. Que vous soyez de grands planificateurs ou non, ce n'est pas grave, il suffit d'ajuster vos choix de repas en fonction de vos réserves. Voici quelques idées.

Légumes congelés

Ne les laissez pas dormir au congélateur! Substituez les légumes frais dans vos recettes par ceux congelés. Pour éviter des légumes mous et sans goûts, ajoutez-les à vos recettes encore congelés. Ils seront particulièrement délicieux dans un sauté ou directement grillés sur la poêle avec un filet d'huile.

Fruits congelés

Ajoutez-les à vos recettes de pâtisseries, comme des muffins, ou préparez de délicieux smoothies ou compotes. Les crumbles ou croustades peuvent être préparés avec n'importe quels fruits, pas seulement des pommes, donc profitez-en!



Sauce tomate

Vous pouvez changer des spaghetti sauce tomate en préparant d'autres types de plats comme de la pizza, de la chakchouka, du chili, de la soupe aux tomates ou des aubergines/poulet parmigiana. De cette façon, on mange de la sauce tomate chaque semaine sans avoir l'impression de manger la même chose!

Confitures

Bien sûr, vous pouvez continuer à tartiner vos rôties de délicieuse confiture, mais il y a d'autres avenues possibles pour elle. Par exemple, la confiture ajoutée à une vinaigrette agit non seulement comme aromate, mais aussi comme émulsifiant! Elle peut également apporter une touche sucrée à vos marinades et sauce. Finalement, vous pouvez les utiliser pour garnir vos crêpes, gâteaux, yogourts et même dans du gruau!

Légumes déshydratés

Les légumes déshydratés peuvent être pratiques pour préparer des soupes rapidement. On peut aussi les ajouter à nos plats en sauce, comme des mijotés, daal et chilis. Et même, les intégrer directement lors de la cuisson de grains comme du riz, couscous, orge ou quinoa, en pensant à ajuster la quantité de liquide à la hausse.

3. Garnir ses repas

Finalement, n'oubliez pas de garnir vos plats et collations avec vos réserves. Par exemple, des fruits séchés peuvent être ajoutés aux céréales, gruaux ou yogourts. Les légumes marinés ou lacto-fermentés peuvent être simplement servis sur la table avec tous vos repas, ou même ajoutés à vos salades et sandwiches, pour un petit craquant acidulé supplémentaire.

Pensez à tous les aliments qui dorment dans votre congélateur et votre garde-manger. C'est le moment idéal, avant que la saison de récolte revienne, pour utiliser ces denrées! La clé du succès est de rester flexible, d'adapter vos recettes à ce que vous avez sous la main et d'oser expérimenter. Vous découvrirez peut-être de nouvelles saveurs!

Extrait du texte : Source: <https://jourdelaterre.org/blog/2025/03/10/reinventer-ses-repas-en-cuisinant-ses-reserves>

RECETTE DU MOIS

Salade citronnée à l'orzo et au crabe

Préparation

15 min

Cuisson

10 min

Rendement

4 portions



par [Geneviève O'Gleman](#) : Source: <https://ici.radio-canada.ca/mordu/recettes/392/salade-citronnee-orzo-crabe>

INGRÉDIENTS

- **Orzo sec** 375 ml (1 ½ tasse)
- **Poivron rouge** ½
- **Poivron jaune** ½
- **Concombres libanais** 2
- **Ciboulette fraîche** 30 ml (2 c. à soupe)
- **Aneth frais (voir NOTES)** 30 ml (2 c. à soupe)
- **Chair de crabe en morceaux (voir NOTES)** 2 boîtes de 120 g
- **Fromage feta, émietté** 75 ml (⅓ tasse)
- **Huile d'olive** 30 ml (2 c. à soupe)
- **Moutarde de Dijon** 15 ml (1 c. à soupe)
- **Citron** 1
- **Poivre** Au goût

PRÉPARATION

1. Portez une grande casserole d'eau à ébullition. Faites cuire l'orzo 8 minutes. Égouttez à l'aide d'un tamis et rincez-le pour stopper la cuisson. Déposez dans un grand bol.
2. Pendant la cuisson de l'orzo, coupez les poivrons et les concombres en petits dés. Hachez la ciboulette et l'aneth. Égouttez les boîtes de crabe.
3. Ajoutez tous les ingrédients dans le bol avec l'orzo et pressez le citron directement au-dessus du bol. Poivrez généreusement. Mélangez.

NOTES DE FIN

Pour l'aneth frais : si vous n'avez pas d'aneth frais, 10 ml (2 c. à thé) d'aneth séché fera aussi l'affaire.

Pour le crabe : en saison, remplacez le crabe en conserve par du crabe frais! Vous pouvez aussi le remplacer par des crevettes nordiques, du saumon en conserve ou du saumon cuit défilé en flocons.

CONSERVATION

Se conserve 2 jours au réfrigérateur et ne se congèle pas.



Le cerisier tardif, une écorce méconnue !

Le cerisier tardif, un cerisier sauvage que l'on rencontre dans les boisées de l'Amérique du Nord, est très intéressant pour les propriétés de son écorce interne. En effet, cet arbre a des propriétés antispasmodiques, antitussives, astringentes, sédatives, expectorantes et toniques. C'est donc un remède remarquable pour les troubles gastro-intestinaux, pulmonaires et urinaires.

On se sert de l'infusion froide de l'écorce interne pour traiter l'inflammation des yeux, les ulcères et pour faciliter l'accouchement. L'amertume de l'écorce de cerisier tardif est tout indiquée pour raviver une digestion difficile, pour lutter contre l'irritation chronique de l'intestin et contre la diarrhée.

Il est aussi particulièrement utile pour les toux irritantes, sèches et persistantes, donc idéal pour la bronchite, la coqueluche et l'asthme. On peut l'ajouter aux sirops ou aux tisanes de quelques plantes, car il calme les spasmes et fluidifie les sécrétions. Voici une petite recette de sirop pour cet usage.

Sirop contre la toux du Dr. Nowell

28 g d'écorce interne de cerisier tardif

28 g de marrube

28 g de graines d'anis

14 g de racine d'aunée

7 g de lobélie

454 g de miel



Verser le miel dans 1,5 litre d'eau et amener à mijoter. Enlever l'écume s'il y en a. Ajouter les herbes et laisser mijoter avec le couvercle pendant 15 minutes. Filtrer. On ajoute un litre de vinaigre de framboises. On prend 15 ml toute les 1 à 3 heures. Pour les enfants de 12 ans et moins prendre 10 ml.

En plus de tout ça, le cerisier tardif a un effet sédatif sur le système nerveux et le système circulatoire. Il est aussi utile pour l'arythmie. On l'a beaucoup utilisé lors de la convalescence pour ses effets tonique sur le métabolisme et contre la fièvre et l'inflammation.

Le cerisier tardif est un arbre très intéressant à avoir sur son terrain ou à récolter dans la nature. À l'état sauvage on le retrouve en compagnie du tilleul, du bouleau jaune, de l'érable à sucre et de l'épinette blanche.

*** les recettes sont tirées des manuels d'Herbart 3

Eve Paquin Herboriste en formation Pour informations ou questions (450) 334-3304



Face à la fraude,
déployez votre
bouclier 4D : **Dis-**
cuter, Détecter,

Dénoncer, Décourager. La fraude peut tou-
cher n'importe qui, il est donc important de
savoir comment réagir. Ces quatre étapes
sont essentielles pour protéger vos informa-
tions et vous défendre contre les fraudeurs.
Vous n'êtes pas seul(e), des ressources sont
là pour vous soutenir dans cette démarche.

Restez vigilants!

**J'AI ÉTÉ
VICTIME
D'UNE
FRAUDE!**

Quoi faire?



30

LA FRAUDE, MIEUX LA CONNAÎTRE POUR S'EN PRÉMUNIR

La fraude est un **acte criminel** par lequel une
personne – par supercherie, mensonge ou
autre moyen – **soutire des biens, des
services** ou de l'**argent à une autre personne.**

Déployez votre **bouclier 4D** :



Discuter **Dénoncer**
Détecter **Décourager**

Vous n'êtes pas seul(e). Les corps de police
sont à vos côtés.



Au Canada, il est estimé que
les fraudes engendrent des
pertes de plus de 500 millions
de dollars annuellement.

DISCUTER de la fraude

La **fraude** est un phénomène criminel aux mille visages.

Discutez des moyens de prévenir la fraude avec votre famille, vos amis, vos voisins et vos collègues de travail. Vous pourriez leur éviter d'être victimes d'une fraude.

Convenez d'un mot-code avec eux et **activez l'authentification à double facteur** dans toutes les plateformes numériques que vous utilisez.

Les fraudeurs utilisent différents **moyens** pour arriver à leurs fins : appel, texto, Internet, poste, en personne, etc.

Les prétextes sont variés :



DÉTECTER la fraude



Effectuez régulièrement et attentivement les vérifications de vos différents relevés :

- **Relevés de comptes bancaires** : pour détecter toutes transactions suspectes (ex. virements, dépôts, retraits);
- **Relevés de cartes de crédit** : pour contester tout achat inconnu;
- **Relevés fiscaux** : pour détecter toutes prestations demandées en votre nom (ex. emploi, retraite);
- **Dossier de crédit** : pour s'assurer de la conformité de vos informations auprès d'Équifax et de TransUnion et détecter toute demande suspecte (ex. cartes de crédit, marges de crédit, prêts hypothécaires).

N'oubliez pas votre courrier postal : soyez à l'affût d'une rupture de service ou de courrier suspicieux (ex. une nouvelle carte de crédit non sollicitée).

Consultez la page de la campagne Opération mot-code pour plus d'informations : <https://www.sq.gouv.qc.ca/services/campagnes/mpf/>

DÉNONCER

la fraude

Signalez la situation auprès des organismes suivants :

- L'établissement bancaire par lequel l'argent a transité;
- La compagnie émettrice de la carte de paiement, s'il y a lieu;
- Les fournisseurs de service (Internet, téléphonie cellulaire...);
- Les agences nationales d'évaluation de crédit (Equifax et TransUnion);
- Le Centre antifraude du Canada;
- Le service de police local desservant le territoire sur lequel elle s'est produite.



DÉCOURAGER

les fraudeurs



- Tentez de garder la tête froide. Vous n'êtes probablement pas la seule victime du fraudeur;
- N'agissez jamais dans l'immédiat lors d'une communication non sollicitée;
- Ne divulguez jamais vos informations personnelles ou vos renseignements bancaires;
- Ne vous fiez jamais au numéro de téléphone sur l'afficheur;
- Confirmez la demande à partir d'une source officielle : un relevé officiel, le site Internet sécurisé d'une organisation crédible;
- Informez-vous sur les façons de renforcer la sécurité de vos renseignements personnels, vos comptes, vos appareils et vos branchements;
- Changez vos mots de passe régulièrement et vérifiez les informations publiques disponibles à votre sujet sur les médias sociaux. Soyez sceptique face aux demandes d'informations sensibles.

BESOIN D'AIDE?

Si vous en ressentez le besoin ou que cette situation affecte votre santé (perte de sommeil, anxiété, etc.), communiquez avec les ressources psychosociales disponibles, notamment :



Info-Social 8-1-1 (option 2)



Centre d'aide aux victimes d'actes criminels (CAVAC) : 1 866 532-2822



Ligne Aide Maltraitance Adultes Aînés : 1 888 489-2287

Pour obtenir des services gratuits d'accompagnement offerts aux victimes de fraude en ligne, communiquez avec la **Clinique de cyber-criminologie** de l'Université de Montréal.



RAPPEL

La fraude est un crime qui peut malheureusement entraîner de la honte de la part des personnes qui en sont victimes.

Vous n'êtes pas responsable de la commission du délit. La honte appartient aux auteurs du crime.



Médiathèque
de Pike River



**Service offert gratuitement à
tous nos résidents de Pike River.**

C'est une bibliothèque dans laquelle vous pouvez emprunter des livres et des DVD.

Elle est située à l'hôtel de ville, au 2^e 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!

Un lieu paisible pour lire. Tout style de livre et une place ordinateur.

**En route vers le
BÉNÉVOLAT!**

51^e ÉDITION

Semaine de l'action bénévole
27 avril au 3 mai 2025



fcaq

Fédération des
Centres d'action bénévole
du Québec

Je bénévolle

POSTES
CANADA



CANADA
POST

Tél.: 579-433-8105

Heures d'ouverture

De partout... jusqu'à vous

Lundi 09:00 - 12:00 - 14:30 - 16:30

Jeudi 09:00 - 11:00 - 15:30 - 17:30

Mardi 09:00 - 11:00 - 14:30 - 16:30

Vendredi 09:00 - 11:00 - 14:30 - 16:30

Mercredi 09:00 - 11:00 - 14:30 - 16:30

Fermé les samedis et dimanches

BUREAU MUNICIPAL

Horaires

Lundi, mercredi et jeudi

9h00 à 12h - 13h à 16h

Tél.: 450-248-2120

info@pikeriver.com

Prochaine séance du conseil :
Lundi 7 avril et 5 mai 2025
à 19h30

Visitez notre site web :
www.pikeriver.com

548 route 202
Pike River (Québec) J0J 1P0



Médiathèque
de Pike River

548, route 202 (2^e étage)

Mardi de 14h À 17h

Samedi de 9h À 12h

**Abonnement gratuit aux résidents
de Pike River**