



Municipalité de

Pike River

Depuis 1912

548, route 202, Pike River J0J 1P0

Téléphone: 450-248-2120

Info@pikeriver.com

Bulletin municipal - L'Écho de la rivière

Août 2022



Médiathèque
de Pike River

SONDAGE

Afin de mieux connaître vos besoins en la matière, merci de prendre 2 minutes pour répondre.

Saviez-vous qu'il y a une bibliothèque municipale à Pike River? oui non

Avez-vous déjà utilisé ce service? oui non

Si non, pourquoi? _____

Si oui, est-ce que vous appréciez ce service? oui non

êtes vous bien servi? oui non

Croyez-vous que ce service est important oui non

Advenant le cas où la bibliothèque fermerait ses portes, vers quelle municipalité vous aimeriez être redirigé :

Saint-Sébastien

Notre-Dame-de-Stanbridge

Bedford

Avez-vous des suggestions ?

Vous pouvez nous faire parvenir vos réponses directement au bureau municipal (si fermé, utiliser la boîte aux lettres à l'extérieur) ou en le prenant en photo et le transmettre via courriel à info@pikeriver.com

Merci de votre contribution

COLLECTES DES MATIÈRES RECYCLABLES, COMPOSTABLES ET RÉSIDUELLES

Mise au point sur les bacs de collectes

Les bacs de recyclage et les bacs d'ordures sont aux frais des propriétaires, donc advenant un bris causé par l'entrepreneur, vous devez vous adresser directement à celui-ci pour lui faire part de votre problème. Sinon, il peut s'agir d'usure normale et il vous revient donc de le remplacer. Nous vous suggérons le format 360 litres, plus solide et adéquat au ramassage mécanique.

Pour le bac brun, c'est différent. Celui-ci appartient à la municipalité et il est attribué à votre adresse. Alors advenant un problème vous êtes priés de communiquer avec nous.



Petit rappel :

- Vous avez droit à un maximum de 2 bacs par collectes (2 bleu, 2 noir et 2 brun)
- Vous devez mettre votre bac un maximum de 12 heures avant la collecte et il doit être retiré un maximum de 12 heures après la collecte. Si vous êtes absent, demander l'aide d'un voisin
- Déposer les matières adéquates dans les bons contenants (par exemple : pas de plastique dans le bac brun ou pas de nourriture dans le bac noir)
- Il est interdit de laisser au bord du chemin des encombrants, veuillez utiliser les écocentres <https://bmvert.ca>

Merci de votre habituelle collaboration

**LE SERVICE DE SÉCURITÉ INCENDIE DE SAINT-ARMAND ET PIKE RIVER
EST CONTINUUELLEMENT EN RECRUTEMENT
directeur@incendies.org**

REMBOURSEMENT POUR ACHAT D'ARBRES

Si vous avez fait l'achat d'un ou plusieurs arbres cette année, sachez que vous êtes éligible à une subvention globale de 25 \$.

Vous n'avez qu'à nous faire parvenir une copie de votre facture sur laquelle est indiqué votre adresse (autant que possible)

La date limite pour la demande de remboursement pour l'année 2022 est le 30 septembre.



REMBOURSEMENT POUR INSCRIPTIONS AUX ACTIVITÉS HORS TERRITOIRE



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

Inscriptions au camp de jour : 200\$ par enfants (pour 2022)

Inscriptions aux activités 50\$ par activité, maximum de 2 activités par enfants pour un total de subvention de 100\$.

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 à ces subventions.

Mikinak, le festival de la tortue

le 27 août 2022 de 11 h à 17 h

Parc Municipal de Pike River, 548 route 202, Pike River

Participez à la relâche de bébés tortues dans la rivière aux Brochets à 15 h

Plusieurs prix de présence :

- un tour guidé en ponton pour **6 personnes** d'une valeur de plus de **350 \$**,
- l'aménagement d'une bande riveraine offert par l'**OBVBM** et la **MRC Brome-Missisquoi**,
- des billets pour le **Zoo de Granby**,
- plus de **500 \$** en certificats-cadeaux!

Partie de pétanque pour tous à 13 h

Plusieurs activités pour les enfants et la famille vous y attendent

Du blé d'inde sera offert gratuitement!

Réduisons l'empreinte écologique de Mikinak, apportez votre pique-nique et vos bouteilles réutilisables!



Le Zoo de Granby, fier partenaire de l'événement!

zoo

GRANBY

Mikinak



Municipalité de

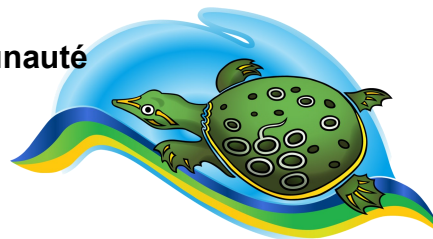
Pike River



Surveillez nos publications Facebook @ Mikinak, le festival de la tortue

Horaire de la journée Mikinak

- 11h** Début des festivités
Pique-nique communautaire zéro-déchets (apportez votre lunch et une bouteille réutilisable)
Blé d'inde (gratuit)
Collations et breuvages (\$)
Visite des kiosques des exposants
Maquillage pour enfants *Conception Émilie Campbell*
Rallye pour enfants
Atelier animé par Actif et Zen pour enfants
- 13h** Partie de pétanque pour tous
- 14h30** Dévoilement du panneau d'information de la tortue par le Zoo de Granby
Hommage à un citoyen engagé pour la sauvegarde des tortues
- 15h** Relâche de bébés tortues vivantes dans la rivière
- 16h30** Tirage de prix de présence
- 17h** Nettoyage du site du festival en communauté



COMMENT CONSERVER SES RÉCOLTES DE LÉGUMES PLUS LONGTEMPS

Trucs ingénieux pour les savourer à l'année

Après des mois d'attente, c'est l'abondance au potager. On ne sait plus où donner de la tête pour tout récolter. Mais une fois que la récolte est sur nos comptoirs, comment ne rien gaspiller? Voici quelques pistes à suivre pour conserver ses récoltes de légumes et les savourer toute l'année.

Échelonner ses semis pour profiter plus longtemps des récoltes

Avant toute chose, il faut respecter une règle de base dès la création de son jardin : échelonner les semis pour une récolte raisonnable sur une longue période.

En effet, dresser un plan pour aménager son potager est essentiel pour éviter le gaspillage. Certains légumes produisent énormément, d'un seul coup. Pour éviter d'être enseveli sous les haricots, par exemple, on les sème aux deux semaines jusqu'à la mi-juillet.

Tous les légumes racines et les alliacées (ail, poireaux, oignons, échalotes), les tomates, poivrons, piments, cerises de terre, fines herbes, courges et citrouilles se récoltent à l'automne. À noter : les choux seront plus savoureux après une première gelée.

Modes de conservation des récoltes de légumes

Le séchage

On suspend traditionnellement les bouquets d'herbes aromatiques à l'abri de la lumière et de la poussière. Suggestion : nouer les piments forts en chapelet et les laisser sécher à l'air libre.

On transforme son four domestique en déshydrateur pour faire sécher les petits fruits et certains légumes. Se sèchent facilement : kale, fraises, pommes, tomates, piments, fines herbes, carottes.

Le Web regorge de recettes faciles qu'on peut varier à l'infini. Suggestion : on peut faire sécher des carottes en tranches minces, des morceaux de chou, des oignons et des feuilles de céleri pour obtenir un mélange à soupe pratique.



La congélation

Des pommes de terre coupées en julienne seront prêtes à être transformées en frites. On peut faire congeler les petits fruits sur une plaque à biscuits et les transférer ensuite dans des sacs de congélation.

À savoir : on congèle les piments entiers et les fines herbes ciselées. Se congèlent

facilement : petits fruits, rhubarbe en tronçons, tomate, brocoli, chou-fleur, poivron.

Certains légumes nécessitent un blanchiment de 2-3 minutes dans l'eau bouillante avant d'être congelés; c'est le cas du chou-fleur, du brocoli et des haricots. Nul besoin de blanchir ou de peler les tomates avant de les congeler : des tomates congelées entières se pèleront facilement après quelques secondes dans l'eau bouillante.



Astuces ingénieuses pour conserver vos récoltes

Des trucs utiles pour éviter de perdre vos fruits et vos légumes frais.

Petits fruits

Congelés, vos petits fruits deviendront de beaux glaçons dans vos boissons favorites!

Basilic

Le basilic haché avec de l'ail, placé dans des bacs à glaçons et arrosé d'huile se conservera longtemps et donnera un goût d'été à toutes les recettes.

Herbes salées

Hachez finement tous les légumes et herbes qui vous plaisent (un mélange classique : carottes, oignon, persil, feuilles de céleri, ail). Ajoutez du gros sel et conservez-les dans de petits bocaux au congélateur. Ces herbes salées se conserveront presque indéfiniment!

Légumes racines

Les pommes de terre, les oignons, l'ail et les échalotes se conserveront longtemps dans une chambre froide. À défaut, on opte pour un endroit frais, sec et sombre. Le réfrigérateur est déconseillé, car il les fait ramollir.



Confitures et marinades

Plus délicates, ces méthodes de conservation demandent un certain savoir-faire. Tous les fruits donneront de belles confitures, en autant qu'on y mette un peu de temps. Les légumes peuvent être marinés dans du vinaigre ou saumurés.

Astuce antigaspillage

On prend note de ce qu'on n'a pas consommé dans l'année. Peut-être que finalement, la famille ne raffole pas des poireaux? On en tiendra compte en planifiant notre potager de l'an prochain et on doublera la quantité de tomates parce que ça... on adore!

TOILES DE PISCINE ET OBJETS GONFLABLES... ÇA NE VA PAS AU RECYCLAGE!

VISITEZ **BMVERT.CA**
POUR PLUS D'INFOS

RECYCLER
*c'est pas
sorcier*


MRC BROME-
MISSISQUOI

MUNICIPALITÉ

Horaire

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

Prochaine séance du conseil :
15 septembre à 19h30

Prochain versement : 30 septembre
2022

www.pikeriver.com
548 route 202, Pike River (Québec)

 **Médiathèque**
de Pike River

548, route 202 (2e étage)
Samedi de 9h à 12h

Abonnement gratuit aux résidents
de Pike River