

Table des matières

Mot du	u préfet de la MRC de Montmagny	3
	e la responsable de la question des aînés	
	ntation de la Politique des aînés de la MRC de Montmagny	
	ion d'un aîné	
	ntation des responsables de la Politique des aînés	
	IRC de Montmagny	6
LaMi	RC de Montmagny	
	itoire	8
	it de la population	
	es de proximité	
	ructures et activités de loisirs pour les aînés	
	action de la MRC de Montmagny	
- Harra	action de la twice de twontinagny	
lesm	nunicipalités du territoire	
	marches locales	19
	er-sur-Mer	
	aint-Ignace	
	ontière	
	nagny	
	Dame-du-Rosaire	
	Antoine-de-L'Isle-aux-Grues	
	-Apolline-de-Patton	
	-Euphémie-sur-Rivière-du-Sud	
	-Lucie-de-Beauregard	
	Fabien-de-Panet	
	François-de-la-Rivière-du-Sud	
	lust-de-Bretenières	
	Paul-de-Montminy	
	Paul-ue-Monthiny Pierre-de-la-Rivière-du-Sud	
• Jann-1	rierre-ia-kiviere-uu-juu	40
 Remer 	ciements et références	/.Q
- INCHIEL	CICITICITES CUITCICITECS	+∪

Mot du préfet de la MRC de Montmagny



Tout comme dans les autres régions du Québec, nous constatons depuis quelques années que la population de la MRC de Montmagny est vieillissante. Pour être en mesure de satisfaire tous les individus qui composent notre société, il fallait absolument prendre en considération cet élément et s'adapter à cette nouvelle réalité. C'est donc une très grande fierté pour moi de vous présenter la toute première Politique des aînés de la MRC de Montmagny.

Cette publication, qui a nécessité de nombreux mois de travail, est à mes yeux un outil de référence très précieux. Comme elle résulte d'une démarche très struc-

turée, cette Politique des aînés de la MRC de Montmagny sera assurément très utile pour les conseils municipaux lorsqu'ils auront à prendre des décisions touchant de près ou de loin les aînés.

En mon nom et en celui du conseil des maires de la MRC de Montmagny, je remercie toutes les personnes qui ont collaboré à l'élaboration de cette politique. Je suis persuadé que le fruit de vos efforts fera de notre région un milieu de vie des plus intéressants pour nos aînés qui y vivent ainsi que pour ceux qui choisiront de s'y établir pour profiter pleinement de leur retraite. Bonne lecture!

Jean-Guy Desrosiers, préfet de la MRC de Montmagny

Mot de la responsable de la question des aînés



En tant que responsable de la question des aînés, je suis très fière de vous présenter la version allégée de la première Politique des aînés de la MRC de Montmagny. Sachez toutefois que pour en arriver à ce produit, plus d'un an et demi de recherches, de rencontres, de discussions, de consultations et d'analyses a été nécessaire. Malgré le travail colossal qu'a exigé ce projet, je crois que cette politique reflète bien notre volonté collective de reconnaître nos aînés comme un maillon essentiel à notre vie économique, sociale et communautaire.

Le vieillissement de la population est une réalité à laquelle tout le Québec doit faire face. Dans la région, nous le constatons également puisque le pourcentage d'aînés ne cesse d'augmenter. C'est pourquoi nous avions le devoir de nous ajuster afin d'améliorer les services qui leur sont offerts tout en se dotant d'outils pour favoriser leur vieillissement actif et leur implication dans le milieu.

Merci à tous ceux et celles qui ont généreusement donné du temps pour faire en sorte que cette Politique des aînés soit fidèle aux attentes et aux préoccupations exprimées. Je suis convaincue qu'elle sera un outil de travail fort utile pour les administrations municipales et qu'elle contribuera à faire de la MRC de Montmagny un endroit où vieillir a bon goût!

Karine Nadeau, mairesse de Sainte-Apolline-de-Patton

Présentation de la Politique des aînés de la MRC de Montmagny

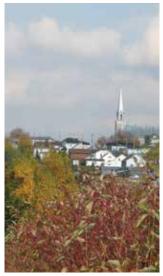
À la suite du lancement de la Politique familiale de la MRC de Montmagny en 2008, de nombreuses actions ont vu le jour dans la région et ont permis d'améliorer de façon notable la qualité de vie des familles. L'élaboration d'une politique des aînés, en vue d'obtenir la reconnaissance *Municipalité amie des aînés* (MADA), était donc une suite logique.

Et comme la région de la Chaudière-Appalaches est l'une des plus marquées par le vieillissement de la population au Québec, les municipalités de la MRC de Montmagny ont vite compris l'importance d'agir maintenant pour s'adapter à cette réalité.

Ainsi, pour offrir le milieu de vie idéal aux personnes aînées, les municipalités devront non seulement modifier l'environnement physique, mais aussi s'assurer de créer un environnement social propice à l'épanouissement des aînés.

Objectifs de la politique des aînés

- Procurer aux aînés un milieu de vie dynamique favorisant notamment le vieillissement actif;
- Offrir des activités et des services répondant aux besoins des aînés;
- Reconnaître et promouvoir la place des aînés dans leur milieu;
- Offrir un milieu de vie de qualité aux aînés;
- Encourager la participation des citoyens au développement de la communauté;
- S'engager dans un processus d'amélioration continue des services destinés aux aînés;
- Favoriser le développement économique global du territoire.





La démarche régionale

Un comité d'orientation nommé par la MRC a été mis en place afin d'élaborer un plan d'action régional touchant l'ensemble des municipalités du territoire. Ce plan a été inspiré des principaux constats relevés dans les 14 municipalités, qui ont toutes eu le mandat (sauf la Ville de Montmagny qui a déjà sa propre Politique de la famille et des aînés) de réaliser un plan d'action local répondant à leurs besoins distincts et à leur réalité.

Voici les huit champs d'intervention qui ont été ciblés afin d'atteindre les objectifs visés par la Politique des aînés de la MRC de Montmagny :

	Loisirs	et cu	ture
_		Ct Cu	icui c

Information et promotion

Transport

• Engagement social et citoyen

Habitat

• Respect et inclusion sociale

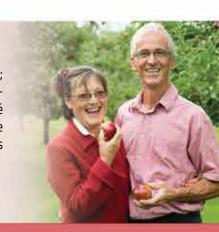
 Espaces extérieurs et bâtiments Soutien communautaire et services de santé

Soulignons que la Politique des aînés de la MRC de Montmagny servira de cadre de référence pour les élus, les employés de la MRC, les institutions ainsi que pour les organismes lors de prise de décisions. La MRC entend ainsi renforcer les acquis et développer la région en considérant davantage les besoins des aînés et leur apport à la communauté.



Définition d'un aîné*

Un aîné se définit comme une personne d'un âge non déterminé; une personne d'expérience et de connaissances qui, loin d'être passive, constitue un véritable actif pour la société. Un aîné est disposé à créer, à entretenir des rapports et à faire bénéficier les autres de son expérience; il veut transmettre ses valeurs et ses connaissances au sein de sa famille et de sa communauté.



^{*} Définition adoptée pour le territoire de la MRC de Montmagny.

Les responsables de la Politique des aînés de la MRC de Montmagny

Voici la liste des nombreuses personnes qui ont contribué de près ou de loin à la réalisation de la Politique des aînés de la MRC de Montmagny.

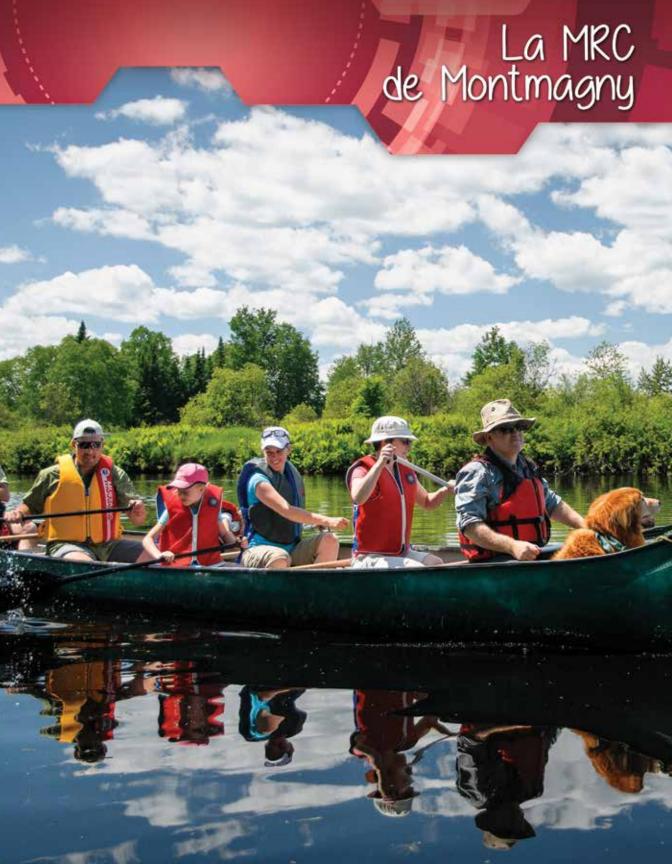
Comité d'orientation de la MRC

- Mme Karine Nadeau, mairesse de Sainte-Apolline-de-Patton
- Mme Nancy Labrecque, directrice générale de la MRC de Montmagny
- M. Jean-Louis Proulx, agent de développement rural au CLD de la MRC de Montmagny
- Mme France Nadeau, formatrice au Carrefour action municipale et famille
- Mme Marie-Éve Morin, agente de promotion des saines habitudes de vie au Centre de santé et de services sociaux (CSSS) de Montmagny-L'Islet
- Mme Isabel Proulx-Heinz, organisatrice communautaire au CSSS de Montmagny-L'Islet
- Mme Émilie Laurendeau, conseillère en communication à Communications régionales Montmagny
- M. Daniel Samson, chargé de projet MADA à la MRC de Montmagny

Responsables de la question des aînés de chaque municipalité

- Mme Marie Tanguay, Berthier-sur-Mer
- Mme Chantal Côté, Cap-Saint-Ignace
- M. Martin Fournier, Lac-Frontière
- M. Jean-François Roy, Montmagny
- Mme Nathalie Beaudoin, Notre-Dame-du-Rosaire
- Mme Sarah Bernier, Saint-Antoine-de-L'Isle-aux-Grues
- Mme Linda Paré, Sainte-Apolline-de-Patton
- M. Jean-Claude Giroux, Sainte-Euphémie-sur-Rivière-du-Sud
- Mme Noémie G. Régnier, Sainte-Lucie-de-Beauregard
- Mme Suzanne Vocal, Saint-Fabien-de-Panet
- Mme Huguette Blais, Saint-François-de-la-Rivière-du-Sud
- Mme Lise Robert, Saint-Just-de-Bretenières
- M. Michel Bernard, Saint-Paul-de-Montminy
- M. Christian Collin, Saint-Pierre-de-la-Rivière-du-Sud

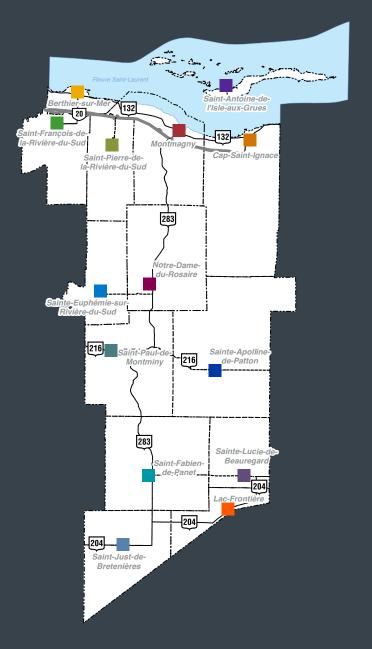




Le territoire

Située dans la région de la Chaudière-Appalaches, sur rive sud du Saint-Laurent, la MRC de Montmagny a une superficie de 1 713,15 km² et comprend 14 municipalités. La ville de Montmagny est le principal pôle urbain du territoire. À l'est, le territoire jouxte la MRC de L'Islet; au sud, les États-Unis; à l'ouest, il est bordé par les MRC de Bellechasse et Les Etchemins, et au nord, il est délimité par le fleuve Saint-Laurent et comprend l'archipel de L'Isle-aux-Grues.

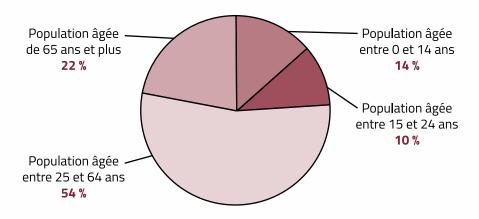
Le territoire se divise en trois ensembles géographiques principaux : l'estuaire, la plaine et le piémont. Le premier ensemble est constitué de l'estuaire du Saint-Laurent et de ses îles. La plaine, qui se caractérise par des sols à fort potentiel agricole, est formée basses-terres du Saint-Laurent. s'étend d'est en ouest et couvre la partie nord de la MRC de Montmagny. Au sud, les Appalaches représentent la majeure partie du territoire. On y retrouve une forêt mixte, une série de crêtes et de terrasses rocheuses.



Portrait de la population

Selon Statistique Canada et l'Institut de la statistique du Québec, on constate que la population de la MRC de Montmagny a légèrement diminué et qu'à l'instar des autres MRC du Québec, la population est vieillissante dans pratiquement toutes les municipalités du territoire. En fait, 48 % des résidents avaient plus de 50 ans en 2011.

	2011	2006
Population totale	22 877	23 201
Proportion des personnes de 65 ans et plus	22 %	18,8 %
Âge médian de la population	48,7 ans	45,2 ans



Les aînés dans la MRC en 2011

	Nombre de personnes de 65 ans et plus								
	Hommes Femmes Tota								
Population totale d'aînés*	2 265	2 775	5 040						
Population âgée de 65 à 74 ans	1 375	1 385	2 760						
Population âgée de 75 à 84 ans	705	925	1 630						
Population âgée de 85 ans et plus	185	465	650						

^{*} Notons que de ces 2 265 hommes, 445 vivaient seuls alors que des 2 775 femmes âgées de 65 ans et plus, 905 vivaient seules. En 2011, on comptait 18 résidences d'aînés privées accréditées sur le territoire.

Répartition de la population en 2011

Indice de vieillesse

Municipalité	Population en 2011	Âge médian de la population	Nombre de 15 ans et moins et % population	Nombre de 65 ans et plus et % population
Berthier-sur-Mer	1 398	49,7 ans	175 (12,6 %)	310 (22,2 %)
Cap-Saint-Ignace	3 045	47 ans	480 (15,8 %)	590 (19,3 %)
Lac-Frontière	198	55,9 ans	20 (10 %)	45 (22,7 %)
Montmagny	11 491	49,1 ans	1 455 (12,7 %)	2 695 (23,4 %)
Notre-Dame-du-Rosaire	384	49,8 ans	50 (13 %)	85 (22,1 %)
Saint-Antoine-de-L'Isle-aux-Grues	146	55 ans	6 (4,1 %)	50 (34,2 %)
Sainte-Apolline-de-Patton	621	49 ans	70 (12,9 %)	120 (22,2 %)
Sainte-Euphémie- sur-Rivière-du-Sud	329	52,3 ans	35 (10,6 %)	70 (21,2 %)
Sainte-Lucie-de-Beauregard	304	50 ans	30 (9,9 %)	50 (18,1 %)
Saint-Fabien-de-Panet	995	50,1 ans	130 (13 %)	230 (23,1 %)
Saint-François-de-la- Rivière-du-Sud	1 595	42,1 ans	310 (19,4 %)	295 (18,5 %)
Saint-Just-de-Bretenières	709	51,3 ans	75 (10,5 %)	145 (20,4 %)
Saint-Paul-de-Montminy	824	52,3 ans	105 (12,7 %)	195 (23,7 %)
Saint-Pierre-de-la-Rivière-du-Sud	920	43,4 ans	150 (16,3 %)	150 (16,3 %)
TOTAL MRC Montmagny	22 877	48,7 ans	3 105 (13,6 %)	5 040 (22 %)
Chaudière-Appalaches	410 830	43,4 ans	66 725 (16,2 %)	68 675 (16,7 %)
Province de Québec	7 903 000	41,9 ans	1 258 620 (15,9 %)	1 257 685 (15,9 %)

Services de proximité

Sur le territoire, on retrouve de nom- breux services de proximité. Voici un tableau résumant les principaux services offerts aux aînés dans cha- que municipalité.	Berthier-sur-Mer	Cap-St-Ignace	Lac-Frontière	Montmagny	Notre-Dame-du-Rosaire	St-Antoine-de-L'Isle-aux-Grues	Ste-Apolline-de-Patton	Ste-Euphémie-sur-Rivière-du-Sud	Ste-Lucie-de-Beauregard	St-Fabien-de-Panet	St-François-de-la-Rivière-du-Sud	St-Just-de-Bretenières	St-Paul-de-Montminy	St-Pierre-de-la-Rivière-du-Sud
Boucherie		•		•						•	-	-	•	
Boulangerie		•								-				
Bureau de poste	-	•	•	-	•	-	-		•	-	-			-
Caisse populaire	-	•				-	-		•	-	-			-
CHSLD		•		•						-				
Comptoir alimentaire							-			-				
Comptoir de meubles usagés										-				
Comptoir Saint-Vincent de Paul										-	-			
CSSS										-				
Cuisine collective		•	•				-		•	-				
Cuisine communautaire									•	-				
Défibrillateur	-	•	-	•	•	-	-	-	•	-	-	-	•	
Dépanneur	•	•	•	-	-	-				-	-	-		-
Épicerie	-	•				-	-		-	-		-		
Fleuriste														
Friperie									۰	-				
Fromagerie						-								
Garage	-	-								-				
Guichet automatique	-									-				-
Hôpital														
Journal local	-	-	•					-		-				
Massothérapie		•												
Pharmacie		•								•	-		-	
Poissonnerie														
Poste à essence	-	•							•	•	-	-	-	-
Quincaillerie		•			•				-	•	-	-		
Résidence d'aînés	•	•								•	-			
Restaurant/casse-croûte	•	•					•			•	-			
Salon de coiffure	_						-							
Service de maintien à domicile	_						-	-						
Service de popote roulante							-	-						
Service de premiers répondants	_						-	-						
Services de santé / médecin		•	•			-				-	-			
Transport-accompagnement	•	•	•	•		•				•			•	
Transport collectif et adapté	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

Infrastructures et activités de loisirs pour les aînés

Dans la MRC de Montmagny, on compte plusieurs infrastructures qui offrent aux aînés une grande variété d'activités pour s'occuper le corps et l'esprit. Voici un tableau résumant les infrastructures et les activités réper- toriées dans chaque municipalité.	Berthier-sur-Mer	Cap-St-Ignace	Lac-Frontière	Montmagny	Notre-Dame-du-Rosaire	St-Antoine-de-L'Isle-aux-Grues	Ste-Apolline-de-Patton	Ste-Euphémie-sur-Rivière-du-Sud	Ste-Lucie-de-Beauregard	St-Fabien-de-Panet	St-François-de-la-Rivière-du-Sud	St-Just-de-Bretenières	St-Paul-de-Montminy	St-Pierre-de-la-Rivière-du-Sud
Agora naturelle										•				-
Aréna														
Atelier d'artisanat	-			-			•							
Atelier de cuisine							-			-				
Bibliothèque municipale	-	-			•	-	•			•	-			
Camping municipal			-				•			-				
Camping rustique			-							-				-
Centre de plein air							•							
Centre équestre					•					-				
Cercle littéraire														
Chant (chorale)		-			•		•			-				
Chasse et pêche	-		•	-	•	•	•	-		•	-		-	-
Club de lecture	-									•				
Club de motoneige				-						-				
Cours d'informatique				-										
Danse							•			-				
Groupe <i>Viactive</i>														
Jardin collectif														
Jardin communautaire		-												
Jeu de fer		-	-				•			-				
Parc municipal	-			-	•	-	•			-				
Patinoire extérieure	-			-	•	-	•			•				
Peinture							•			•		-	-	
Piscine extérieure										•	•	-		-
Piscine extérieure couverte														
Piscine intérieure				-										
Piste cyclable		•	•							•	-			
Piste de ski de fond										•				
Pourvoirie		-		-		-								
Salle communautaire		-		-	•	-	•			-				
Salle de conditionnement physique				-	•	-								
Sentiers de motoneige		-		-	•		•			-				
Sentiers de quad	-	•	•		•		•			•	-			
Sentiers de raquette	-	•	•	•	•			-		•			•	
Sentiers pédestres		•	•			•	•			•				

Infrastructures et activités de loisirs pour les aînés (suite)

	Berthier-sur-Mer	Cap-St-Ignace	Lac-Frontière	Montmagny	Notre-Dame-du-Rosaire	St-Antoine-de-L'Isle-aux-Grues	Ste-Apolline-de-Patton	Ste-Euphémie-sur-Rivière-du-Sud	Ste-Lucie-de-Beauregard	St-Fabien-de-Panet	St-François-de-la-Rivière-du-Sud	St-Just-de-Bretenières	St-Paul-de-Montminy	St-Pierre-de-la-Rivière-du-Sud
Terrain de badminton		-					-							
Terrain de baseball	•	-	•	•			-	-		•	-	-		
Terrain de golf														
Terrain de mini-putt							-							
Terrain de pétanque				•	-		-	-		•	-	-	•	-
Terrain de <i>shuffleboard</i>				•								-		
Terrain de soccer				•						•	-	-	-	
Terrain de tennis		-		•			-					•		-
Terrain de volleyball		-	•	•			-					•		
Terrain multisport		-		•										-
Traîneau à chiens									•			-	•	
Trottinette des neiges									-				•	



Plan d'action de la MRC de Montmagny

Pour améliorer la qualité de vie des personnes aînées résidant sur son territoire, voici les actions que la MRC de Montmagny entend prioriser au cours des prochaines années :

Loisirs et culture

Pour améliorer l'offre en matière de loisirs :

- Offrir la carte-loisirs de la Ville de Montmagny dans les municipalités intéressées.
- Partager les informations en lien avec les activités de loisirs lors de la rencontre biannuelle des responsables en loisirs.
- Suggérer le partage de ressources en loisir intermunicipal.
- Faire un inventaire des infrastructures de loisirs.

Habitat

Pour permettre aux aînés de bénéficier de l'aide nécessaire à l'entretien de leur domicile :

• Faire connaître les services offerts par la Coopérative de services à domicile de la MRC de Montmagny.

Pour améliorer l'offre en matière de logement pour aînés :

- Identifier les problématiques et les besoins.
- Faire connaître la règlementation en vigueur.
- Récolter de l'information sur le financement des habitations à loyer modique (HLM) et la diffuser aux municipalités.
- Faire connaître le concept d'habitation intergénérationnelle.

Pour permettre aux aînés d'avoir accès aux services de base :

- Identifier les services manquants ou méconnus.
- Rencontrer la Table des aînés de la MRC de Montmagny.
- Supporter les organismes dans la promotion de leurs services.

Pour accroître le sentiment de sécurité chez les aînés :

 Tenir une rencontre annuelle avec le CSSS de Montmagny-L'Islet et la Sûreté du Québec pour faire connaître leurs programmes de prévention au conseil des maires de la MRC et aux responsables de la question des aînés (RQA).







Transport

Pour améliorer les services de transport offerts aux aînés :

- Faire connaître le fonctionnement et les horaires du Transport collectif et adapté (TCA) de la MRC de Montmagny auprès de la clientèle aînée et tenir des groupes de discussion afin de recueillir les commentaires sur le service offert.
- Poursuivre le projet de système de réservations du programme Solidarité et inclusion sociale Chaudière-Appalaches (SISCA).

Pour améliorer les services aux aînés en matière de transport-accompagnement :

- Organiser une rencontre avec le Centre d'entraide communautaire bénévole (CECB) pour savoir comment offrir le service dans les cinq municipalités non desservies.
- Prévoir une rencontre avec les RQA des municipalités concernées et les organismes associés qui pourraient porter le dossier afin d'établir une offre structurée.

Espaces extérieurs et bâtiments

Pour améliorer la sécurité des résidents :

- Rencontrer un représentant du ministère des Transports du Québec pour rechercher des solutions.
- Accompagner les municipalités, s'il y a lieu, dans leurs demandes de modification de signalisation routière.

Soutien communautaire et services de santé

Pour permettre aux aînés de bénéficier du service de vaccination dans leur milieu :

- Organiser une rencontre avec le CSSS de Montmagny-L'Islet relativement au service de vaccination dans les municipalités.
- Entreprendre des démarches avec la direction concernée du CSSS pour faciliter l'accès au service de vaccination par les utilisateurs.

Pour faire connaître le programme PAIR à l'ensemble de la population :

 Supporter les démarches du CECB pour faire connaître le service sur l'ensemble du territoire de la MRC.







Pour favoriser l'adoption d'un mode de vie sain et actif :

- Promouvoir des services du CSSS de Montmagny-L'Islet en matière de saines habitudes de vie lors des rencontres avec les RQA.
- Faire connaître l'offre du programme *Viactive* dans les municipalités.

Information et promotion

Pour faire connaître les services et les activités disponibles sur le territoire :

- Bonifier le site Internet de la MRC de Montmagny en y ajoutant une section « aînés ».
- Faire connaître le service 211.
- Demander aux municipalités de mettre une section « aînés » sur leur site Internet et d'en faire la promotion.
- Inviter un représentant de la Table des aînés de la MRC de Montmagny à une rencontre des RQA.

Respect et inclusion sociale

Pour accroître le sentiment de fierté et d'appartenance des aînés et les encourager à s'impliquer dans la communauté :

• Souligner l'implication des aînés en valorisant leurs actions.

Pour sensibiliser à l'importance de la transmission des traditions :

 Mettre un point à l'ordre du jour à ce sujet lors d'une rencontre des RQA et échanger sur ce thème.



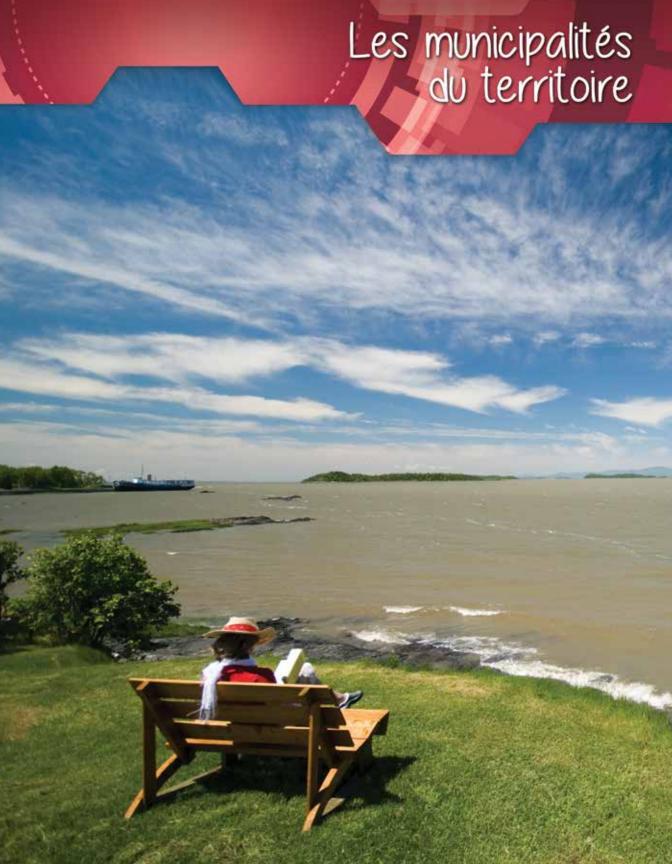
Suivi de la Politique des aînés et du plan d'action

La mise en œuvre du plan d'action de la Politique des aînés est prévue sur une période de trois ans. C'est le comité de la MRC qui veillera à l'appliquer et à dresser le bilan des activités.

Pour assurer la réalisation du plan d'action MADA, la MRC s'engage à :

- Maintenir la nomination d'un responsable de la question des aînés au niveau de la MRC.
- Organiser une rencontre biannuelle réunissant tous les responsables de la question des aînés des municipalités du territoire.





Les municipalités du territoire

Les démarches locales

À l'instar de la MRC, chacune des 14 municipalités de la région (sauf la Ville de Montmagny qui a déjà lancé sa Politique de la famille et des aînés en 2013) devait élaborer un plan d'action pour améliorer la qualité de vie des personnes aînées résidant sur son territoire.

Pour ce faire, chaque municipalité a désigné un conseiller municipal responsable de la question des aînés qui a par la suite formé un « comité-aînés » afin d'amorcer une réflexion sur les actions à entreprendre pour faire de sa municipalité un milieu de vie agréable pour les aînés.

Pour mieux connaître les besoins locaux de leurs aînés, une consultation publique s'est tenue dans chacune des municipalités et par la suite, des organismes régionaux offrant des services aux aînés ont été consultés afin d'identifier et de proposer des solutions possibles aux constats relevés lors de ces consultations. Vous trouverez les fruits de cette réflexion dans les pages qui suivent.



Chez nous, vieillir a bon goût!

Question d'impliquer l'ensemble des citoyens dans le processus d'élaboration de la Politique des aînés de la MRC de Montmagny, un grand concours de recettes a été lancé pour mettre à l'honneur les produits typiques à chaque municipalité, mais aussi pour favoriser la transmission des savoirs culinaires.

Dans les pages qui suivront, vous retrouverez donc aux côtés du plan d'action de chaque municipalité la recette gagnante qui met à l'honneur le produit vedette déterminé.

Nous espérons que vous aurez beaucoup de plaisir à essayer ces recettes et qu'elles vous permettront de passer du temps de qualité.



Berthier-sur-Mer

PRODUIT VEDETTE: ESTURGEON

L'esturgeon noir est un poisson qu'on retrouve en grande quantité dans l'estuaire du fleuve Saint-Laurent, particulièrement dans la zone comprise entre Berthier-sur-Mer et Saint-Jean-Port-Joli. C'est pourquoi la municipalité a choisi de faire de ce poisson aux allures préhistoriques son produit vedette.

Recette de Lucille Coulombe Gendron

Entrée d'esturgeon fumé



Esturgeon fumé (une pièce d'environ 3/4 de livre ou 400 grammes)

1 échalote

3 c. à soupe de mayonnaise (±)

1 c. à thé de persil séché ou frais

1 c. à thé de ciboulette séchée ou fraîche

Poivre au goût

PRÉPARATION

- Couper la pièce d'esturgeon fumé en gros cubes. La déposer dans un mélangeur et activer l'appareil à « PULSE » jusqu'à ce que la pièce soit grossièrement défaite.
- Ajouter tous les autres ingrédients dans l'appareil. Appuyer sur « PULSE » délicatement jusqu'à l'obtention d'une consistance grossière.
- Servir sur des craquelins ou dans de petits bols. Garnir avec une petite touche de carottes confites.
- Déguster à l'apéro avec un bon vin blanc bien frais, c'est excellent!



	<u>2011</u>	<u>2006</u>
Population:	1 398 résidents	1 236 résidents
Pourcentage d'aînés (65 ans et plus) :	22,2 %	20,2 %
Âge médian :	49.7 ans	49 ans

Source · Statistique Canada

Pour améliorer la qualité de vie des aînés, voici quelques actions que la Municipalité de Berthier-sur-Mer priorisera au cours des prochaines années.

Loisirs et culture

- Aménager le parc Jean-Lesage et installer des bancs devant le local de l'Âge d'or et au parc pour encourager les aînés à marcher.
- Installer un toit rétractable sur la piscine extérieure.
- Réaménager la salle de conditionnement physique et promouvoir ses services.
- Améliorer l'offre de loisirs intérieurs en organisant des cours de danse, des projections de films ou d'autres activités spéciales.
- Organiser des sorties de groupe pour marcher, faire de la raquette ou du ski de fond.

Habitat

- Collaborer avec la MRC pour trouver des solutions afin que les aînés puissent avoir de l'aide pour entretenir leur domicile.
- Étudier la possibilité de construire une résidence pour aînés non autonomes.

Espaces extérieurs et bâtiments

 Entreprendre des démarches auprès de la Caisse Desjardins pour qu'une rampe d'accès soit installée. Collaborer avec la Sûreté du Québec pour contrer la vitesse excessive sur le boulevard Blais.

Soutien communautaire et services de santé

- Intégrer des capsules d'information sur les saines habitudes de vie dans le journal Le Berthelais.
- Faire connaître le programme PAIR auprès de la population via le journal Le Berthelais.

Information et promotion

 Créer une chronique ou des capsules-conseils destinées aux aînés dans le journal local.

Respect et inclusion sociale

- Maintenir l'appui à l'organisme Les Enfants du Bonheur dans leurs actions favorisant la création de liens entre les générations.
- Souligner la Journée internationale des aînés du 1^{er} octobre.

Engagement social et citoyen

 Maintenir la « Soirée des bénévoles » pour reconnaître et encourager les aînés à s'impliquer dans la vie communautaire.



Cap-Saint-Ignace

PRODUIT VEDETTE: POMMES

À Cap-Saint-Ignace, on retrouve pas moins de 8 pomiculteurs sur 3 km... c'est une vraie capitale de la pomme! Bonnes à croquer ou à cuisiner, les dizaines de variétés disponibles chaque automne permettent de réaliser plusieurs plats, tous plus succulents les uns que les autres.

Recette de Lise Dassylva

Gâteau renversé au sirop d'érable et aux pommes



INGRÉDIENTS

1 tasse de sirop d'érable

3/4 tasse de beurre

1 pincée de sel

1/2 tasse de farine

2 1/2 c. à thé de poudre à pâte

1 pincée de cannelle

1 pincée de muscade

1/4 tasse de graisse végétale ou de margarine

2/3 tasse de sucre

1 gros œuf

3/4 tasse de lait

1/2 c. à thé de vanille

2 tasses de pommes pelées et tranchées

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 350°F. Verser le sirop d'érable dans une casserole. Ajouter le beurre et le sel. Laisser bouillir de 5 à 8 minutes. Pendant ce temps, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel, la cannelle et la muscade.
- Dans un autre bol, battre la graisse végétale ou la margarine avec le sucre. Ajouter l'œuf et battre encore quelques minutes. Incorporer le lait et la farine en alternance. Ajouter la vanille. Verser le sirop dans un moule en pyrex rectangulaire beurré. Disposer les tranches de pommes au fond du moule sur le sirop, puis y verser la pâte. Cuire environ 50 minutes. Laisser reposer 15 minutes avant de démouler. Donne 8 portions.



	2011	2006
Population:	3 045 résidents	3 204 résidents
Pourcentage d'aînés (65 ans et plus) :	19,3 %	16,7 %
Âge médian :	47 ans	43,3 ans

Source : Statistique Canada

Pour améliorer la qualité de vie des aînés, voici quelques actions que la Municipalité de Cap-Saint-Ignace priorisera au cours des prochaines années.

Loisirs et culture

- Engager une personne-ressource pour accompagner les aînés lors d'activités extérieures de groupe.
- Aménager un lieu de rencontre extérieur confortable (gazébo) et des jardins communautaires surélevés, près des résidences d'aînés.
- Offrir des cours d'informatique.

Transport

 Collaborer avec la MRC pour faciliter l'accès au transport collectif.

Habitat

- Promouvoir la construction de résidences intergénérationnelles.
- Publiciser le service de la popote roulante par le biais du journal local et du site Internet de la Municipalité.

Espaces extérieurs et bâtiments

 Étudier la possibilité d'installer des balises ou des marques pour délimiter le couloir réservé aux piétons sur la rue du Manoir Ouest.

Soutien communautaire et services de santé

 Faire connaître le programme PAIR via le journal local.

Information et promotion

- Créer une chronique « aînés » ou des capsules-conseils dans le journal local.
- Réorganiser le montage du journal pour qu'il soit plus attirant.

Respect et inclusion sociale

- Inviter des jeunes lors des activités mensuelles des aînés.
- Créer un évènement intergénérationnel pour souligner la Journée internationale des aînés.

Engagement social et citoyen

 Entreprendre une démarche de concertation entre la Municipalité et les organismes pour harmoniser les services et favoriser le mieuxêtre des citovens.

Lac-Frontière

PRODUIT VEDETTE: VIANDE DE GIBIER

En raison de la présence du lac Frontière et de l'abondante forêt qui l'entoure, la municipalité est un endroit de prédilection pour les pêcheurs comme pour les chasseurs. C'est pourquoi la viande de gibier est le produit vedette choisi.

Recette de Thérèse Thibault

La tourtière de Thérèse

INGRÉDIENTS POUR 20 PORTIONS

5 livres de viande taillée en cubes (1/2 orignal, 1/2 porc ou 1/3 orignal, 1/3 porc et 1/3 dinde) Sel et poivre

2 oignons

1 c. à soupe de concentré de bouillon de poulet

5 1/2 à 6 livres de pommes de terre

2 livres de carottes

Pâte :

6 tasses de farine 1 livre de graisse végétale 1 c. à thé de sel

1 1/2 tasse d'eau froide

PRÉPARATION

Mettre la viande dans un chaudron puis saler et poivrer. Ajouter les oignons tranchés en dés et le concentré de bouillon de poulet. Brasser et mettre au réfrigérateur toute la nuit. Le lendemain, tailler les pommes de terre en dés (mettre un peu plus de pommes de terre que de viande). Ajouter à la viande. Bien mélanger.

Pâte : Mélanger la farine, le sel et la graisse végétale avec un coupe-pâte. Ajouter de l'eau froide et, à l'aide d'une fourchette, soulever la pâte. Si la pâte ne colle pas assez, ajouter un peu d'eau. Abaisser la pâte. Recouvrir le fond d'une cocotte de pâte, ajouter la préparation de viande et de pommes de terre, puis verser de l'eau bouillante à égalité du mélange. Ajouter une pâte sur le dessus de la tourtière. Chauffer le four à 420°F. Y déposer la tourtière pendant 15 minutes. Réduire le feu à 350°F et laisser cuire pendant 5 heures. Servir avec des betteraves.





	<u>2011</u>	<u>2006</u>
Population:	198 résidents	197 résidents
Pourcentage d'aînés (65 ans et plus) :	22,7 %	22,8 %
Âge médian :	55.9 ans	51.4 ans

Source : Statistique Canada

Pour améliorer la qualité de vie des aînés, voici quelques actions que la Municipalité de Lac-Frontière priorisera au cours des prochaines années.

Loisirs et culture

- Informer les aînés des infrastructures de loisirs disponibles au camping municipal.
- Étudier la possibilité d'offrir des activités physiques intérieures en groupe et d'aménager une piste cyclable.
- Étudier la possibilité d'offrir des cours d'informatique.

Transport

 Publiciser le nouveau service de transportaccompagnement dans le journal local L'Écho.

Habitat

- Étudier la possibilité de construire une résidence d'aînés ou de convertir une infrastructure existante.
- Inviter un policier à rencontrer les aînés pour les sensibiliser à la sécurité à domicile.

Espaces extérieurs et bâtiments

- Estimer les coûts pour réaménager la salle de bain de la salle communautaire et trouver le financement nécessaire.
- Collaborer avec la Sûreté du Québec pour améliorer la sécurité des citoyens sur la route 204.

Soutien communautaire et services de santé

- Inviter une ressource du Centre de santé et de services sociaux pour informer les aînés sur les saines habitudes de vie et publier des capsules-conseils dans le journal local.
- Faire connaître le programme PAIR.

Information et promotion

- Bonifier le site Internet de la Municipalité en y ajoutant de l'information sur des sujets relatifs aux aînés.
- Créer un document d'information sur les organismes régionaux.

Respect et inclusion sociale

- Étudier la possibilité de tenir une activité intergénérationnelle.
- Organiser un repas communautaire pour souligner la Journée internationale des aînés du 1^{er} octobre.

Engagement social et citoyen

 Collaborer avec la Municipalité pour tenir une activité annuelle de reconnaissance des bénévoles.



Montmagny

PRODUIT VEDETTE: ESTURGEON

Il n'y a pas que l'oie blanche qui fait la renommée de Montmagny, car l'esturgeon est en train de prendre la place qui lui revient. On le retrouve en grande quantité dans le fleuve Saint-Laurent à la hauteur de Montmagny et bien qu'il soit plutôt méconnu, ce poisson figure désormais au menu de plusieurs restaurants de la ville.

Recette de Sophie Dion

Esturgeon fumé aux agrumes et à l'érable

INGRÉDIENTS

Une baguette de pain (ou des biscottes du marché)

- ± 1/2 livre d'esturgeon fumé haché finement
- 2 c. à soupe d'oignon rouge haché finement
- 2 c. à soupe de câpres hachées finement

Marinade:

- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 c. à thé de vinaigre balsamique
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- 1 orange (zeste, chair et jus)
- 1 citron (zeste et jus)
- Poivre et sel au goût

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer de 4 à 24 heures au réfrigérateur.
 Trancher une baguette sur la diagonale en fines tranches et les faire griller au four jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.

Vous pouvez servir ce mélange d'esturgeon de différentes façons :

- Petits canapés : égoutter le mélange d'esturgeon de sa marinade et mettre sur un croûton. Décorer avec un morceau de clémentine sans peau.
- Style buffet : égoutter le mélange d'esturgeon et servir dans un gros bol en disposant les croûtons autour. Ainsi, vos convives pourront se servir à leur goût.
- En entrée : servir le mélange d'esturgeon sur un lit de verdure et arroser d'un filet de marinade.





	<u>2011</u>	<u>2006</u>
Population :	11 490 résidents	11 353 résidents
Pourcentage d'aînés (65 ans et plus) :	23 %	19 %
Âge médian :	49,1 ans	45,8 ans

En juin 2013, la Ville de Montmagny a dévoilé sa Politique de la famille et des aînés. Depuis, elle est reconnue Municipalité amie des aînés. Voici quelques actions qu'on retrouve dans la récente politique magnymontoise pour améliorer la qualité de vie des aînés.

Loisirs, culture et saines habitudes de vie

- Aménager et animer un parcours santé dans le parc de la Mairie.
- Créer des partenariats pour mettre en place un club de marche et un cours de danse sociale.
- Intégrer des activités ou des spectacles gratuits dans le cadre de la programmation estivale d'évènements de la Ville.
- Initier des activités réunissant les jeunes et les aînés afin de favoriser la transmission des savoirs.
- Bonifier et consolider les activités offertes aux aînés.
- En partenariat avec la bibliothèque municipale de Montmagny, mettre en place un service de prêt de livres à domicile pour les aînés et soutenir la création d'un groupe de lecture.

Communication et promotion

 Lors de la Journée nationale des aînés du 1^{er} octobre, instaurer une Journée des aînés à Montmagny.

Urbanisme, sécurité et transport

- Offrir des services sanitaires et ajouter du mobilier urbain aux abords des circuits piétonniers et cyclables pour assurer la sécurité des aînés et les encourager à adopter un mode de vie actif.
- Conscientiser les commerçants du centreville aux problématiques de déplacement des aînés et des personnes à mobilité réduite dans leurs établissements.
- Adopter des mesures et des aménagements favorisant la réduction de la vitesse.

Actions communautaires

- Maintenir l'activité de reconnaissance des bénévoles.
- Mettre en place, en partenariat avec les organismes du milieu, une activité de Noël pour les personnes seules, isolées, défavorisées, etc.

Travaux publics

- Effectuer un bon entretien des trottoirs et des traverses piétonnières, particulièrement en saison hivernale.
- Améliorer l'éclairage de certaines zones résidentielles.



Notre-Dame-du-Rosaire

PRODUIT VEDETTE: VIANDE DE GIBIER

En raison des nombreuses érablières établies dans cette municipalité située à flanc de colline, l'activité acéricole y est importante. L'omniprésence de la forêt fait aussi de Notre-Dame-du-Rosaire un site très prisé des chasseurs.

Recette de Thérèse Langevin

Fèves au lard à la perdrix



INGRÉDIENTS

1 perdrix 2 tasses de fèves (haricots blancs) 3/4 livre de lard salé tranché 1 oignon 2 c. à table de mélasse 2 c. à table de cassonade 1/2 c. à thé de moutarde sèche Sel et poivre

PRÉPARATION

Couvrir les fèves d'eau et faire tremper toute la nuit. Le lendemain, enlever l'eau du trempage et rincer les fèves. Les faire bouillir dans de l'eau pour les attendrir. Délayer le sel, le poivre, la moutarde sèche, la cassonade et la mélasse dans un peu d'eau. Mélanger aux fèves.

Déposer la moitié des tranches de lard salé au fond d'une jarre en grès ou d'un chaudron allant au four. Recouvrir de fèves. Déposer la perdrix sur les fèves et garnir avec les tranches de lard salé restantes. Verser de l'eau bouillante jusqu'à la hauteur des fèves. Cuire au four à 250°F de 4 à 6 heures. Ajouter de l'eau au besoin. Ne pas couvrir.





	<u>2011</u>	<u>2006</u>
Population :	384 résidents	394 résidents
Pourcentage d'aînés (65 ans et plus) :	22,1 %	24,4 %
Âge médian :	49.8 ans	47.9 ans

ource · Statistique Canada

Pour améliorer la qualité de vie des aînés, voici quelques actions que la Municipalité de Notre-Dame-du-Rosaire priorisera au cours des prochaines années.

Loisirs et culture

- Étudier la possibilité d'aménager un parc près du complexe municipal regroupant divers jeux d'intérêt pour les aînés (pétanque, fer, shuffleboard, etc.).
- Voir s'il est possible de doter la salle communautaire d'un tapis pour jouer à la pétanque à l'intérieur.
- Organiser des activités pour faire découvrir le Parc des Appalaches.

Transport

 Collaborer avec la MRC pour faciliter l'accès au transport collectif et au service de transport-accompagnement.

Soutien communautaire et services de santé

- Collaborer avec la MRC pour étudier la possibilité de ramener le service de vaccination dans la municipalité.
- Publiciser la liste des premiers répondants et des personnes formées au RCR dans le journal local.

Habitat

 Inviter une ressource de la Sûreté du Québec ou du CSSS pour informer les aînés sur la sécurité à domicile et publier des capsules d'information à ce sujet dans le journal local.

Information et promotion

 Bonifier le journal local en y publiant une chronique ou des capsules d'information sur des sujets relatifs aux aînés.

Respect et inclusion sociale

- Développer des activités intergénérationnelles avec des jeunes du primaire.
- Souligner la Journée internationale des aînés du 1^{er} octobre par un dîner et une activité de reconnaissance des doyens.
- Rencontrer des aînés pour recueillir leur témoignage sur leurs expériences de vie et les publier dans le journal local.

Engagement social et citoyen

 Organiser un repas pour souligner l'implication des bénévoles.



Saint-Antoine-de-L'Isle-aux-Grues

PRODUIT VEDETTE: FROMAGES DE L'ÎLE

Maintes fois primés, les fromages fabriqués par la Société coopérative agricole de L'Isle-aux-Grues sont une grande source de fierté pour les Gruois. Comme ils sont conçus à partir du lait produit sur l'île, leur goût est unique et inspire plus d'une recette.

Recette de Pauline Normand

Entrée aux pommes et au Mi-Carême de L'Isle

INGRÉDIENTS

Pommes ou poires Jus de citron Pain baguette Beurre Fromage Mi-Carême de L'Isle-aux-Grues

PRÉPARATION

Peler les pommes ou les poires et les couper en tranches (compter une tranche par croûton). Mettre un peu de jus de citron pour les empêcher de brunir. Réserver.

Chauffer le four à 425°F. Couper le pain baguette en tranches de 1/2 pouce d'épaisseur. Beurrer chaque côté. Déposer sur une plaque à pâtisserie et mettre au four jusqu'à ce que les croûtons soient dorés.

Éponger les tranches de pommes ou de poires avec un essuie-tout et en déposer une sur chaque croûton encore chaud. Garnir de fromage et remettre au four pour que le fromage ramollisse.



	<u>2011</u>	<u>2006</u>
Population:	146 résidents	163 résidents
Pourcentage d'aînés (65 ans et plus) :	34,2 %	28,1 %
Âge médian :	55 ans	55.1 ans

iource · Statistique Canada

Pour améliorer la qualité de vie des aînés, voici quelques actions que la Municipalité de Saint-Antoine-de-L'Isle-aux-Grues priorisera au cours des prochaines années.

Loisirs et culture

- Établir un calendrier d'activités intérieures.
- Évaluer les besoins des aînés en matière d'équipements sportifs et d'accès à la bibliothèque.
- Étudier la possibilité d'offrir des séances d'exercices adaptés et de mettre sur pied un club de marche.
- Mettre à la disposition des marcheurs le Centre de la Volière pour la période hivernale.
- Pour briser l'isolement, organiser une sortie pour les aînés à l'extérieur de l'île deux fois par année.
- Trouver du financement pour acquérir du matériel informatique afin d'offrir des cours de base.

Transport

 Étudier la possibilité d'avoir un service de transport adapté pour les personnes à mobilité réduite.

Espaces extérieurs et bâtiments

• Installer une main courante à l'escalier de la salle des Bâtisseurs pour faciliter l'accès.

Habitat

 Organiser une rencontre avec une ressource de la Coopérative de services à domicile de la MRC de Montmagny pour permettre aux aînés d'avoir de l'aide pour entretenir leur domicile.

Soutien communautaire et services de santé

- Pour répondre aux besoins des aînés en matière de soins corporels, dresser une liste des personnes intéressées à recevoir un service de pédicure, trouver une ressource et déterminer une journée pour l'accueillir sur l'île.
- Faire connaître le programme PAIR via le site Internet de la Municipalité et la poste.

Information et promotion

- Bonifier le site Internet de la Municipalité en y ajoutant de l'information sur des sujets relatifs aux aînés.
- Créer un document d'information sur les organismes régionaux.

Engagement social et citoyen

 Stimuler le bénévolat en publiant notamment des remerciements et des encouragements sur le site Internet de la Municipalité.



Sainte-Opolline-de-Patton

PRODUIT VEDETTE: CHAMPIGNONS

Depuis quelque temps, l'entreprise Champignons des Appalaches s'est installée dans la municipalité et produit de succulents pleurotes frais qu'on peut se procurer à l'année. C'est pourquoi le champignon est le produit vedette de Sainte-Apolline-de-Patton.

Recette de Denise Guillemette

Bœuf marguerite, sauce aux champignons

INGRÉDIENTS

1 1/2 livre de bœuf haché
1 oignon coupé finement
1/4 tasse de ketchup rouge
1/4 c. à thé de poivre
3/4 tasse de crème de champignons
2 1/4 tasses de farine
6 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de cari
1/3 tasse de graisse végétale

Sauce:

1/4 tasse de beurre
1/2 livre de champignons
1 pincée d'estragon
1/4 tasse de farine
1 1/2 tasse de lait
1/2 tasse de crème 35 %
Sel et poivre

3/4 tasse de lait **PRÉPARATION**

Dans une poêle graissée et chaude, faire revenir le bœuf haché avec l'oignon. Enlever l'excédent de gras. Ajouter le ketchup, le sel, le poivre et la crème de champignons. Bien mélanger et laisser refroidir.

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel et le cari. Ajouter la graisse végétale en petits morceaux. Faire une fontaine au centre de ce mélange et ajouter le lait en brassant afin d'obtenir une pâte plutôt ferme. Sinon, rajouter un peu de lait ou de farine. Renverser sur une planche enfarinée et pétrir pendant 10 secondes. Abaisser au rouleau à pâte un carré de 12 pouces et y étaler la viande. Rouler comme un gâteau roulé. Souder les bouts. Couper en tranche de 1 pouce d'épaisseur. Les déposer à plat sur une tôle à biscuits graissée. Cuire au four à 400°F pendant 20 à 25 minutes.

Pendant ce temps, préparer la sauce : Chauffer le beurre et faire revenir les champignons. Ajouter l'estragon, la farine et cuire quelques minutes. Retirer du feu et ajouter le lait et la crème. Bien mélanger. Retourner sur le feu et cuire quelques minutes pour épaissir. Servir sur les tranches de bœuf.





	<u>2011</u>	<u>2006</u>
Population:	621 résidents	678 résidents
Pourcentage d'aînés (65 ans et plus) :	22,2 %	15,6 %
Âge médian :	49 ans	42.8 ans

ource · Statistique Canada

Pour améliorer la qualité de vie des aînés, voici quelques actions que la Municipalité de Sainte-Apolline-de-Patton priorisera au cours des prochaines années.

Loisirs et culture

- Réorganiser l'offre en loisirs pour les aînés.
- Mettre gratuitement la salle La Corvée à la disposition des aînés une journée par mois, en semaine.
- S'informer auprès du Centre d'entraide communautaire bénévole pour mettre en place le programme Viactive de Kino-Québec.
- Trouver un lieu pour pratiquer la danse et offrir des cours.
- Cibler des endroits propices pour marcher et créer un club de marche.
- Déterminer un endroit pour permettre aux artistes locaux d'exposer leurs œuvres.

Transport

 Collaborer avec la MRC pour faciliter l'accès au transport collectif et au service de transport-accompagnement.

Espaces extérieurs et bâtiments

- Entreprendre des démarches pour réaménager la salle de bain de la salle municipale et trouver le financement nécessaire.
- Eclairer le parc municipal et le secteur de l'église pour sécuriser les déplacements.

Habitat

- Faire connaître le service de la popote roulante auprès des personnes vivant seules ou en situation précaire et sonder les besoins de la clientèle.
- Étudier la possibilité de créer une résidence pour aînés, s'il y a des promoteurs et des partenaires intéressés.

Soutien communautaire et services de santé

 Faire connaître le programme PAIR via le journal local.

Information et promotion

 Bonifier le journal local (CLEF) en y publiant une chronique ou des capsules d'information destinées aux aînés.

Respect et inclusion sociale

 Étudier la possibilité d'instaurer une activité intergénérationnelle lors de la Journée internationale des aînés du 1er octobre.

Engagement social et citoyen

 Collaborer avec la Municipalité pour tenir une activité annuelle de reconnaissance des bénévoles.

Superbe point de vue de la municipalité



Sainte-Euphémie-sur-Rivière-du-Sud

PRODUIT VEDETTE: BROCOLI, CHOU-FLEUR OU POIREAU

La municipalité de Sainte-Euphémie-sur-Rivière-du-Sud a choisi de mettre en valeur le brocoli, le chou-fleur et le poireau puisque ces légumes poussent très bien dans les jardins des citoyens sudriverains ayant le pouce vert...

Recette de Jocelyne Lapointe

Potage de chou-fleur

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de poireau émincé
- 1 1/2 gousse d'ail hachée finement
- 1 à 3 c. à soupe d'huile ou de beurre
- 1 gros chou-fleur en morceaux (environ 4 à 6 tasses)
- 2 pommes de terre pelées et coupées en dés
- 6 tasses de bouillon de poulet
- 3 pommes Cortland pelées, épépinées et coupées en morceaux
- 1 c. à thé de mélange de fines herbes
- 1 pincée de poudre d'ail

Sel et poivre

PRÉPARATION

Verser l'huile dans une grande marmite et y faire saisir le poireau et l'ail. Saler et poivrer. Ajouter le chou-fleur, les pommes de terre et le bouillon de poulet. Porter à ébullition et laisser mijoter environ 20 minutes à découvert. Ajouter les pommes, les fines herbes et la poudre d'ail. Poursuivre la cuisson environ 10 minutes. Réduire en purée au robot ou au pied mélangeur. Vérifier l'assaisonnement et rectifier au besoin.

Donne 8 à 10 portions.





	2011	<u>2006</u>
Population:	329 résidents	358 résidents
Pourcentage d'aînés (65 ans et plus) :	21,2 %	15,3 %
Âge médian :	52,3 ans	46,8 ans

ource - Statistique Canada

Pour améliorer la qualité de vie des aînés, voici quelques actions que la Municipalité de Sainte-Euphémie-sur-Rivière-du-Sud priorisera au cours des prochaines années.

Loisirs et culture

- Remettre le jeu de pétanque en état afin de créer une ligue.
- Reformer un groupe d'aînés et relancer le programme d'exercices *Viactive*.
- Promouvoir l'existence du nouveau parc municipal via le journal local.
- Pour permettre aux artistes et aux artisans de se faire connaître, former un comité pour tenir une exposition annuelle ou biennale.
- Offrir des cours d'informatique de niveau débutant ou intermédiaire.

Transport

 Collaborer avec la MRC pour faciliter l'accès au transport collectif et trouver une solution au manque de service de transportaccompagnement.

Habitat

- Déterminer des incitatifs financiers pour favoriser l'ouverture d'une résidence pour aînés et d'un commerce de type casse-croûte ou dépanneur.
- Entreprendre des démarches auprès de Postes Canada pour rétablir le service de livraison de colis à domicile.

Espaces extérieurs et bâtiments

 Collaborer avec la Sûreté du Québec pour améliorer la sécurité des citoyens circulant sur la rue Principale.

Soutien communautaire et services de santé

 Offrir des séances d'information sur les saines habitudes de vie avec l'aide d'une ressource du Centre de santé et de services sociaux (CSSS).

Information et promotion

 Faire connaître les activités et les services offerts aux aînés en publiant une chronique « aînés » dans le journal local.

Respect et inclusion sociale

 Intégrer des jeunes au souper des aînés de décembre pour favoriser la création de liens entre les générations.

Engagement social et citoyen

 Lors de la Semaine de l'action bénévole, publier un article dans le journal local pour valoriser et remercier tous les bénévoles de leur implication.

Pêche à la rivière la Loutre



Sainte-Lucie-de-Beauregard

PRODUIT VEDETTE : BAIES D'ARGOUSIERS OU PRODUITS DE L'ÉRABLE

En 2013, plusieurs producteurs de la municipalité se sont lancés dans la culture d'argousiers. Comme ces petits fruits orangés au goût légèrement acidulé issus de cet arbuste sont encore méconnus, les produits de l'érable faisaient aussi partie des produits vedettes proposés.

Recette de France Couette

Jus d'argousier

Pour une boisson santé, énergisante et rafraîchissante

PRÉPARATION

- Mélanger le jus d'argousier fraîchement pressé à de l'eau (proportion 1:1) ou ajouter du jus de fruits tel que du jus de pomme, d'ananas, d'orange, etc. (proportion 1:1:1).
- Sucrer au goût si désiré (sirop de mais, miel, sirop d'érable, etc.).
- Brasser au moment de consommer.







	<u>2011</u>	2006
Population :	304 résidents	336 résidents
Pourcentage d'aînés (65 ans et plus) :	18,1 %	16,2 %
Âge médian :	50 ans	45.2 ans

Pour améliorer la qualité de vie des aînés, voici quelques actions que la Municipalité de Sainte-Lucie-de-Beauregard priorisera au cours des prochaines années.

Loisirs et culture

- Poursuivre l'entretien du mini-putt et remettre en état le terrain de shuffleboard.
- Étudier la possibilité d'engager un animateur pour dynamiser le milieu, vérifier si une collaboration avec les autres municipalités est possible et participer au projet s'il y a de l'intérêt.
- Maintenir l'après-midi réservé aux aînés lors du Festival sportif de Sainte-Lucie-de-Beauregard et du Centenaire (repas, danse et musique traditionnelle).

Transport

- Développer un service de transport avec accompagnement pour les sorties autres que les rendez-vous médicaux.
- Collaborer avec la MRC pour trouver une solution aux problèmes de transport.

Habitat

 Informer les aînés de l'existence de la Coopérative jeunesse de services pour les aider dans leurs menus travaux d'entretien durant la saison estivale et travailler à mettre en place un tel service à l'année. Appuyer activement le comité chargé d'étudier la possibilité de convertir l'église en logements pour aînés autonomes.

Soutien communautaire et services de santé

- Travailler en partenariat avec les autres municipalités et organismes pour conserver nos soins de santé.
- Pour briser l'isolement, collaborer avec l'organisme Les bénévoles à cœur ouvert pour mieux faire connaître leurs services et les bonifier.
- Évaluer la possibilité de faire un jardin communautaire surélevé pour les aînés.

Information et promotion

- Tenir des rencontres d'information sur divers sujets (programme PAIR, testaments, mesures d'urgence, alimentation, etc.) et organiser le transport pour que les aînés puissent y assister.
- Rencontrer les aînés quelques fois par année pour connaître leur degré de satisfaction.
- Créer un outil d'information sur les services locaux destinés aux aînés (dépliant) qui serait remis en personne et expliqué.

Vue de la municipalité



Saint-Fabien-de-Panet

PRODUIT VEDETTE: PAIN

Dans cette municipalité, on retrouve la Boulangerie Boutin. Cette coopérative de travailleurs, qui existe depuis 1956, produit du pain et des pâtisseries qu'elle vend à son commerce et qu'elle distribue dans de nombreux commerces environnants. Récemment, l'Arrêt gourmand panétois s'est même lancé dans la fabrication de biscuits pour chiens : les *Croque Parc*.

Recette de Brigitte Bolduc

Pain aux poires, à l'érable et aux pacanes

INGRÉDIENTS

1 3/4 tasse de farine 1 1/2 c. à thé de poudre à pâte 1/2 c. à thé de cardamome moulue 1/2 c. à thé de muscade moulue 1/4 c. à thé de clou de girofle moulu 1/2 c. à thé de sel 6 c. à table de beurre non salé ramolli

1/3 tasse de cassonade tassée

1/4 tasse de sirop d'érable

2 œufs 2 poires pelées, hachées et le cœur enlevé 3/4 tasse de pacanes hachées finement

Glace à l'érable :

3/4 tasse de sucre à glacer 2 c. à table de sirop d'érable 1 c. à table d'eau (environ)

PRÉPARATION

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, la cardamome, la muscade, le clou de girofle et le sel. Dans un grand bol, battre le beurre en crème. Ajouter la cassonade et le sirop d'érable et battre 2 minutes. Ajouter les œufs un à un et battre jusqu'à ce que le mélange soit bien gonflé. Incorporer les ingrédients secs. Mélanger jusqu'à homogénéité.

Incorporer les poires et les 2/3 des pacanes en soulevant délicatement la masse. Verser dans un moule à pain tapissé de papier parchemin ou un moule beurré et enfariné. Parsemer du reste des pacanes. Cuire au four à 350°F pendant 1 heure ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et qu'un cure-dent en ressorte propre. Mettre le moule sur une grille et refroidir 15 minutes. Déposer le pain sur la grille après l'avoir démoulé et laisser refroidir.

Glace : Dans un petit bol, mélanger le sucre, le sirop d'érable et l'eau. Mettre la glace dans un sac de plastique et couper un coin. Garnir le pain d'un filet de glace. Le pain se conserve une semaine à la température de la pièce.





	<u>2011</u>	<u>2006</u>
Population:	995 résidents	1 057 résidents
Pourcentage d'aînés (65 ans et plus) :	23,1 %	20,4 %
Âge médian :	50,1 ans	46,4 ans

Pour améliorer la qualité de vie des aînés, voici quelques actions que la Municipalité de Saint-Fabien-de-Panet priorisera au cours des prochaines années.

Loisirs et culture

- Aménager des corridors actifs pour faire de l'exercice en plein air et une salle de conditionnement physique.
- Organiser des sorties en forêt (marche ou raquette) au Parc des Appalaches avec transport inclus.
- Construire des jardins communautaires avec bacs surélevés près des résidences d'aînés.
- Étudier la possibilité de relocaliser la bibliothèque et d'offrir des cours d'informatique.
- Relancer le programme *Viactive*.

Transport

 Développer un service de transport avec accompagnement pour les sorties et les rendez-vous médicaux.

Habitat

- Enseigner aux aînés le fonctionnement du guichet automatique pour en faciliter l'utilisation.
- Par des conférences ou des capsules d'information diffusées dans le journal local ou à la télé communautaire, informer les aînés sur la sécurité à domicile.

Espaces extérieurs et bâtiments

 Collaborer avec la Sûreté du Québec pour améliorer la sécurité des aînés circulant notamment sur la rue Principale.

Soutien communautaire et services de santé

 Faire connaitre le programme PAIR auprès de la population via le journal local.

Information et promotion

 Bonifier le journal local Le Réveil en intégrant une chronique « aînés » ou des capsules d'information touchant spécifiquement cette clientèle.

Respect et inclusion sociale

 Maintenir le soutien de la Municipalité aux activités intergénérationnelles.

Engagement social et citoyen

- Organiser une activité de reconnaissance pour les bénévoles.
- Pour faciliter le recrutement, suggérer à chaque bénévole d'initier une personne et encourager les organismes à publiciser, dans le journal local, le rôle précis du bénévole recherché.

Vue de la municipalité



Saint-François-de-la-Rivière-du-Sud

PRODUIT VEDETTE: MIEL

Depuis plus de 20 ans, la Miellée de la Rivière-du-Sud se spécialise dans l'apiculture et dans la commercialisation des produits de l'abeille. Le miel était donc tout indiqué pour être le produit vedette de la municipalité de Saint-François-de-la-Rivière-du-Sud.

Recette de Suzanne St-Pierre

Trempette aux légumes

INGRÉDIENTS

1 tasse de mayonnaise

1/4 tasse de ketchup

1 grosse carotte

2 feuilles de céleri

1 gousse d'ail

2 pouces d'un poireau

Persil au goût

1 c. à thé de miel

PRÉPARATION

Passer le tout au robot culinaire et servir avec des crudités.







	2011	2000
Population:	1 595 résidents	1 574 résidents
Pourcentage d'aînés (65 ans et plus) :	18,5 %	17,1 %
Âge médian :	42,1 ans	40 ans

Pour améliorer la qualité de vie des aînés, voici quelques actions que la Municipalité de Saint-François-de-la-Rivière-du-Sud priorisera au cours des prochaines années.

Loisirs et culture

- Faire une étude de faisabilité et trouver le financement pour construire un abri au jeu de pétanque.
- Organiser des activités de groupe (quilles, danse sociale, etc.) pour favoriser la participation des aînés.
- Adapter l'horaire de la bibliothèque aux besoins des usagers et installer un abri d'hiver pour l'escalier.

Transport

 Collaborer avec la MRC pour faciliter l'accès au transport collectif.

Habitat

 Promouvoir le règlement municipal qui permet la création de résidences intergénérationnelles.

Espaces extérieurs et bâtiments

- Étudier la possibilité d'installer des lumières dans le nouveau quartier en développement.
- Vérifier avec le Service des travaux publics les correctifs qui pourraient être apportés au déneigement des trottoirs pour assurer la sécurité des piétons.

- Entreprendre des démarches auprès du ministère des Transports pour refaire la route Rivard.
- Évaluer la possibilité d'aménager un ascenseur dans l'édifice municipal et trouver le financement nécessaire.

Soutien communautaire et services de santé

 Faire connaître le programme PAIR via le journal local.

Information et promotion

 Créer une chronique « aînés » ou des capsules-conseils dans le journal L'Écho et sur le site Internet de la Municipalité.

Respect et inclusion sociale

 Développer des activités intergénérationnelles, notamment entre les Fermières et les jeunes du primaire.

Engagement social et citoyen

 Pour faciliter le recrutement, faire connaître les besoins des organismes via le journal local et le site Internet de la Municipalité en précisant le profil des bénévoles recherchés.

Saint-François-de-la-Rivière-du-Sud l'automne



Saint-Just-de-Bretenières

PRODUIT VEDETTE: BLEUETS

Comme la forêt recouvre environ 85 % de son territoire, la municipalité de Saint-Just-de-Bretenières se distingue principalement par ses entreprises de transformation du bois, mais aussi par ses tourbières, sa flore et par ses vastes terrains boisés qui sont propices à la culture du bleuet.

Recette de Yolande Thibodeau

Carrés aux bleuets

INGRÉDIENTS Pâte sablée :

1 tasse de farine tout usage 3 c. à soupe de sucre à glacer 1/3 tasse de beurre non salé ramolli

Garniture aux bleuets:

8 onces de fromage à la crème ramolli 1/4 tasse de sucre

1 œuf

2 onces de chocolat blanc fondu et tempéré 1 1/2 tasse de petits bleuets frais ou surgelés

PRÉPARATION

Pâte sablée : Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350°F. Beurrer un moule carré de 8 pouces et le tapisser d'une bande de papier parchemin dépassant aux deux extrémités. Réserver. Au robot culinaire, mélanger la farine et le sucre à glacer. Ajouter le beurre et mélanger de nouveau jusqu'à ce que la pâte soit complètement humectée. Presser dans le fond du moule. Cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce que le pourtour de la pâte soit légèrement doré.

Garniture aux bleuets : Entre-temps, dans le bol du robot culinaire, mélanger le fromage et le sucre. Ajouter l'œuf et mélanger de nouveau. Racler la paroi du bol à quelques reprises pendant cette étape. Ajouter le chocolat et mélanger jusqu'à ce que ce soit lisse et homogène. Verser dans un bol, ajouter les bleuets et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule. Répartir sur la pâte chaude. Cuire au four 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les rebords de la garniture soient pris, mais que le centre soit encore légèrement tremblotant. Laisser tiédir. Réfrigérer jusqu'à refroidissement complet. Couper en carrés.





	2011	2000
Population:	709 résidents	794 résidents
Pourcentage d'aînés (65 ans et plus) :	20,4 %	15,2 %
Âge médian :	51,3 ans	45,2 ans

Pour améliorer la qualité de vie des aînés, voici quelques actions que la Municipalité de Saint-Just-de-Bretenières priorisera au cours des prochaines années.

Loisirs et culture

- Établir un horaire de jour et recruter une personne-ressource pour accompagner les aînés à la salle de conditionnement physique.
- Aménager un jeu de shuffleboard sur tapis utilisable à l'intérieur et à l'extérieur, et organiser une ligue pour susciter la participation.

Transport

 Implanter un service de transport avec accompagnement pour les sorties et les rendez-vous médicaux.

Habitat

 Étudier la possibilité d'entreprendre des démarches pour construire des habitations à prix modique pour aînés autonomes ou pour convertir des infrastructures existantes en résidences pour aînés.

Espaces extérieurs et bâtiments

- Aménager un cabinet de toilette pour les personnes à mobilité réduite dans l'édifice municipal.
- Étudier les solutions possibles pour mieux entretenir les trottoirs.

 Collaborer avec la Sûreté du Québec pour améliorer la sécurité des piétons en aménageant une traverse piétonnière.

Soutien communautaire et services de santé

 Publier des capsules-conseils dans le journal local pour sensibiliser davantage les aînés aux saines habitudes de vie.

Information et promotion

 Créer une chronique d'information pour les aînés dans le journal local.

Respect et inclusion sociale

- Organiser une activité avec des jeunes du primaire et des aînés semi-autonomes en résidence pour favoriser la transmission des savoirs.
- Créer des relations jeunes-aînés par l'aménagement d'un jardin collectif.

Engagement social et citoyen

 Collaborer avec le Comité de Fierté de la Municipalité pour faire une activité annuelle de reconnaissance des bénévoles.



Saint-Paul-de-Montminy

PRODUIT VEDETTE : PRODUITS DE L'ÉRABLE

Sise au pied de la montagne Grande Coulée, la municipalité de Saint-Paul-de-Montminy compte plusieurs érablières sur son territoire. C'est pourquoi les produits de l'érable ont été choisis pour inspirer les cuisiniers en herbe.

Recette de Madeleine Laverdière

Meringue à l'érable et aux fruits

INGRÉDIENTS

250 ml de sirop d'érable 2 blancs d'œufs 250 ml de noix hachées 75 ml de raisins 75 ml de cerises confites hachées



PRÉPARATION

Dans une casserole, faire bouillir le sirop jusqu'à la formation d'une boule dure dans l'eau froide (256°F ou 123°C). Battre les blancs en neige. Ajouter graduellement le sirop et battre jusqu'à la formation de pics. Ajouter les noix et les fruits. Déposer par cuillerées sur une tôle beurrée et cuire au four à 100°C pendant 1 heure. Éteindre le four et laisser reposer à l'intérieur encore 1 heure.





	<u></u>	2000
Population :	824 résidents	840 résidents
Pourcentage d'aînés (65 ans et plus) :	23,7 %	23,2 %
Âge médian :	52.3 ans	46.3 ans

Pour améliorer la qualité de vie des aînés, voici quelques actions que la Municipalité de Saint-Paul-de-Montminy priorisera au cours des prochaines années.

Loisirs et culture

- Étudier la possibilité d'aménager des bancs devant l'édifice municipal, dans le parc Les P'tites bottines.
- Voir s'il est possible de donner des cours d'informatique aux aînés.

Transport

 Collaborer avec la MRC pour faciliter l'accès au transport collectif.

Habitat

 Collaborer avec la MRC pour trouver des solutions pour permettre aux aînés d'avoir de l'aide pour entretenir leur domicile.

Soutien communautaire et services de santé

- Collaborer avec la MRC pour étudier la possibilité de ramener le service de vaccination dans la municipalité.
- Faire connaître le programme PAIR.
- Renseigner les aînés sur les saines habitudes de vie en invitant une ressource du CSSS à prononcer une conférence et en publiant des capsules d'information dans le journal local.

Espaces extérieurs et bâtiments

- Pour faciliter et sécuriser les déplacements sur les trottoirs l'hiver, identifier les endroits à risque et apporter les correctifs nécessaires.
- Collaborer avec la Sûreté du Québec pour contrer la vitesse excessive sur la rue Principale.

Information et promotion

- Identifier et distribuer le journal municipal dans davantage d'endroits pour que les résidents puissent se le procurer facilement.
- Bonifier le journal local en intégrant une chronique « aînés » ou des capsules d'information sur des sujets touchant cette clientèle.

Respect et inclusion sociale

- Déterminer des activités intergénérationnelles pour favoriser la transmission des connaissances et les tenir à la résidence d'aînés.
- Souligner la Journée internationale des aînés du 1^{er} octobre.

Engagement social et citoyen

• Souligner le travail des bénévoles.

Lac Long



Saint-Pierre-de-la-Rivière-du-Sud

PRODUIT VEDETTE : SIROP D'ÉRABLE

À Saint-Pierre-de-la-Rivière-du-Sud, l'une des plus anciennes municipalités de la région, les producteurs agricoles et acéricoles contribuent grandement au développement économique. C'est pourquoi le sirop d'érable est le produit vedette sélectionné.

Recette de Germaine Blais

Carottes glacées à l'érable

INGRÉDIENTS

8 carottes moyennes 3 c. à table de beurre 1/4 tasse de sirop d'érable 1/2 c. à table de gingembre ou de cassonade



PRÉPARATION

Couper les carottes en rondelles. Cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres. Faire fondre le beurre. Ajouter le sirop d'érable et le gingembre ou la cassonade. Faire mijoter les carottes à feu doux dans le mélange de sirop d'érable jusqu'à ce qu'elles soient glacées. Ce glaçage peut également servir pour napper les betteraves et les côtelettes de porc.





	<u>2011</u>	<u>2006</u>
Population :	920 résidents	1 014 résidents
Pourcentage d'aînés (65 ans et plus) :	16,3 %	14,3 %
Âge médian :	43,4 ans	40,5 ans

Pour améliorer la qualité de vie des aînés, voici quelques actions que la Municipalité de Saint-Pierre-de-la-Rivière-du-Sud priorisera au cours des prochaines années.

Loisirs et culture

- Réserver une période au local des loisirs pour permettre aux aînés de jouer aux cartes ou à des jeux de société.
- Rechercher du matériel pour tenir des activités ludiques tels des jeux d'adresse.
- Étudier la possibilité de donner des cours d'informatique aux aînés, rechercher du matériel et intégrer des jeunes à l'activité pour qu'ils leur enseignent.

Transport

 Publiciser les services du Transport du Vieux Quai.

Habitat

 Étudier la possibilité de construire une résidence pour aînés ou de réaménager une infrastructure existante.

Espaces extérieurs et bâtiments

- Mandater une personne pour déneiger au besoin la rampe d'accès à la salle des loisirs.
- Collaborer avec la Sûreté du Québec pour contrer la vitesse excessive sur la rue Principale.

Soutien communautaire et services de santé

- Collaborer avec la MRC pour étudier la possibilité de ramener le service de vaccination dans la municipalité.
- Faire connaître le programme PAIR.

Information et promotion

- Étudier la possibilité d'ajouter un panneau d'affichage ou un écran à un endroit achalandé pour informer la population.
- Bonifier le journal local en intégrant une chronique « aînés » ou des capsules d'information sur des sujets touchant cette clientèle.

Respect et inclusion sociale

- Intégrer des activités intergénérationnelles qui favorisent la transmission de connaissances tel l'enseignement de l'informatique par des jeunes.
- Souligner la Journée internationale des aînés du 1^{er} octobre en tenant un 5 à 7.

Engagement social et citoyen

 Poursuivre les activités de reconnaissance des bénévoles tel le souper annuel.

Entrée de la municipalité



Remerciements

Pour élaborer la Politique des aînés de la MRC de Montmagny, plusieurs personnes et organisations se sont impliquées dans le processus de réflexion. Nous tenons à remercier chaleureusement :

- Le Carrefour action municipale et famille (CAMF)
- Le CLD de la MRC de Montmagny
- Le Centre de santé et de services sociaux de Montmagny-L'Islet (CSSS)
- Les responsables de la question des aînés de chaque municipalité
- Les membres des comités municipaux Municipalité amie des aînés (MADA)
- Les membres des conseils municipaux, le personnel des municipalités et les organismes qui ont appuyé l'élaboration de la Politique des aînés
- Les aînés qui ont participé aux consultations publiques
- Communications régionales Montmagny

Soulignons que pour élaborer sa politique des aînés, la MRC de Montmagny a bénéficié du soutien financier et technique du ministère de la Famille et des Aînés.





Références

- ISQ. (2009). Perspectives démographiques du Québec et des régions 2006-2056
- Québec: Institut de la statistique du Québec
- Carrefour action municipale et famille, 1001 mesures pour les aînés (en ligne), 2012, 20 pages
- Profil des communautés de 2006 et 2011, Statistique Canada
- Portrait socioéconomique de la MRC de Montmagny en matière de solidarité et d'inclusion sociale,
 Conférence régionale des élus (CRÉ) de Chaudière-Appalaches, 2012, 60 pages
- Liste des municipalités de la MRC de Montmagny, CLD de la MRC de Montmagny
- Ville de Montmagny, *Politique de la famille et des aînés*, 2013, 24 pages
- MRC des Chenaux, *Politique familiale*, 2008, 62 pages
- MRC de Coaticook, Politique de la famille et des aînés, 2012, 22 pages
- Ville de Thetford Mines, *Politique municipale des personnes aînés*, 2009, 8 pages
- Site Internet du ministère des Affaires municipales et de l'Occupation du territoire

Crédits photos

Beaulieu Lavoie Photographes, Parc des Appalaches, Ville de Montmagny, Tourisme Chaudière-Appalaches, Nuance Photo, Neilson Boivert, Sylvie Deveault, Henri Tanguay, Karine Nadeau, Marcel Lachance, Daniel Thibault



MRC de Montmagny

6, rue St-Jean-Baptiste Est, bureau 300 Montmagny (Québec) G5V 1J7

Téléphone : 418 248-5985 Télécopieur : 418 248-4624 Courriel : mrc@montmagny.com

Région de Montmagny Rgion_Montmagny

www.montmagny.com



www.montmagny.com