

M

I

N

I

-

V

A

L



**AGENDA  
JUILLET ET AOÛT 2018**

8 juillet	Triathlon canadaman/woman
22 juillet au 5 août	Fermeture du bureau municipal
14 août	Séance ordinaire du Conseil municipal à 19 h

*Sommaire*

**Informations communautaires**

Consultation publique .....p. 2  
 Compost gratuit .....p. 2  
 Ateliers d'écriture .....p. 2  
 Trans-autonomie.....p. 2  
 Triathlon canadaman/woman.....p. 3  
 Exposition « La solidarité au cœur de notre mémoire »..p. 3  
 Cours de natation – remerciements.....p. 3  
 Festival de Saint-Zénon .....p. 4  
 La recette à René.....p. 4

**JUILLET  
2018**

Municipalité de Val-Racine  
 2991, chemin St-Léon  
 Val-Racine (Québec) G0Y 1E1

819-657-4790  
[vracine@xplornet.com](mailto:vracine@xplornet.com)  
[www.municipalite.val-racine.qc.ca](http://www.municipalite.val-racine.qc.ca)



## CONSULTATION PUBLIQUE – PROJET DE RÈGLEMENT DE ZONAGE NO 281

Lors de la séance ordinaire du conseil municipal du 3 juillet 2018, le 1<sup>er</sup> projet de règlement de zonage no 273 modifiant le règlement de zonage no 214 afin de bonifier la réglementation a été adopté. Le projet de règlement vise à mettre à jour les dispositions relatives à réduire le délai de finition extérieure d'un bâtiment; inclure des dispositions en lien avec les bâtiments de protection des équipements électriques, autoriser l'usage Résidence de tourisme, inclure la définition de Maison modulaire, modifier les usages des zones Ru-14 et A-1, modification relative à la rive minimum des milieux humides et permettre les mini-maisons dans les zones Récréatives.

Conformément aux articles 126 et 127 de la Loi sur l'aménagement et l'urbanisme, ledit projet de règlement est soumis à une consultation publique qui sera tenue par Monsieur le Maire Pierre Brosseau le 14 août 2018 à 18 h 30 à la salle du Conseil.

### FERMETURE DU BUREAU MUNICIPAL



Le bureau municipal sera fermé lors des vacances de la construction du 22 au 5 août. Veuillez, dès maintenant, prévoir vos demandes de permis auprès de l'inspecteur en bâtiment et en environnement. Il sera présent les mardis 10 et 17 juillet en après-midi. Vous devez prendre rendez-vous afin de le rencontrer.

### COMPOST GRATUIT

Le compost est arrivé dans la cour du garage municipal. C'est gratuit. Le chargement et le transport sont au soin du preneur. N'oubliez pas que ce compost est à USAGE RESTREINT. Vous pouvez l'utiliser pour vos fleurs décoratives, arbres et pelouse. IL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ dans votre potager, pour les arbres fruitiers et pour les fleurs comestibles.



Nous vous recommandons fortement d'utiliser des gants, de porter des vêtements longs et d'utiliser des lunettes de sécurité pour protéger vos yeux dans le but d'éviter des infections. En terminant, **c'est uniquement le compost qui vous est accessible dans la cour du garage.**

### ATELIER D'ÉCRITURE « NOTRE PASSÉ...UN PRÉSENT POUR LE FUTUR »

Vous voulez transmettre votre histoire en héritage? Des ateliers d'écriture, pour 50 ans et plus, se tiendront dans la MRC du Granit de septembre 2018 à avril 2019. Pour inscription et informations :

- Téléphone : 819-554-6298
- Courriel : [2017nppf@gmail.com](mailto:2017nppf@gmail.com)
- Facebook : TCPAduGranit

### TRANS-AUTONOMIE

Petit rappel de l'horaire du service d'autobus : mardi et vendredi, 8H15 À 11H30, 12H30 À 15H00. Le coût est de 3,25\$ aller simple et 6,50\$ aller-retour, gratuit enfants moins de 6 ans.

## TRIATHLON CANADAMAN/WOMAN



Le 8 juillet, dès l'aube à 4h du matin, venez voir **la marche symbolique vers le départ** sur le sentier « LA MARCHÉ DU VENT » suivi à 4h30 du départ du triathlon extrême. Les athlètes courageux prendront le départ dans l'eau au Parc des Vétérans de Lac-Mégantic. Par la suite, ils arriveront à la Baie-des-Sables pour ensuite réaliser 180 km de vélo en traversant 14 municipalités.

Ils arriveront à Chartierville, au haut de la côte magnétique. Une zone de transition y sera installée. Les premiers arriveront vers 10h30 et les derniers vers 18h. Ils s'élanceront par la suite à l'assaut du mont Mégantic pour 42 km de course.

**GENS DE VAL-RACINE :** Vous êtes attendus entre 9h30 et 14h45 dans la cour de l'église afin d'encourager les athlètes. Venez mettre de l'ambiance lors de cet événement d'envergure. De plus, soyez très prudents sur les routes empruntées. Aucune route ne sera fermée. Les athlètes et les automobilistes devront partager la route.

## LA SOLIDARITÉ AU CŒUR DE NOTRE MÉMOIRE



## COURS DE NATATION



Les enseignantes : Geneviève Beaulieu,  
Sandra Manning et Josée Choquette

Les écoles de la Voie-Lactée et des Monts-Blancs souhaitent remercier leurs partenaires dans le cadre de l'offre de cours de natation de la Croix-Rouge aux trois classes de maternelle. Encore une fois, merci et on vous dit : « À l'an prochain! ».

## FESTIVAL SAINT-ZÉNON-DE-PIOPOLIS

<p>Concert extérieur gratuit</p> <p>Spécialement pour la 20e édition du festival David Elias et ses musiciens, hommage à la lune.</p> <p>Le samedi 28 juillet 21H, Parc du Croissant de Lune, devant le 349 Rang des Grenier, Piopolis. Contribution volontaire pour le bénéfice de la Maison La Cinquième Saison</p>	<p>Concert intime au Café de Pio, 462 Principale. Vendredi 3 août 20H</p> <p>Duo Claude Lépine et Fabienne Landry (voix et guitares)</p> <p>Interprétation de chansonniers québécois, français et de compositions originales.</p> <p>Billets 10\$ vendus à la porte du Café les soirs de concert.</p>
---	---

### LA RECETTE À RENÉ

*Brochette de porc, coco poivrée en fraises*

*C'est le temps des fraises et du B.B.Q.*

<p>Ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 boîte de conserve de crème de noix de coco (ou yogourt nature)</li><li>• 2 tasses de fraises (+-30 unités)</li><li>• 3 c@soupe de gingembre frais haché</li><li>• 100 ml de vinaigre balsamique</li><li>• 4 c@soupe de miel</li><li>• 20 tours de moulin de poivre noir</li><li>• Sel au goût</li><li>• 1 kg de filet de porc ou longe de porc</li></ul>	<p>Méthode :</p> <p>Dans un robot culinaire, mélanger la crème de noix de coco, les fraises, le gingembre, le vinaigre, le miel, le poivre et le sel pour en faire une purée.</p> <p>Couper le porc en gros cubes, mélanger le tout et laisser mariner 24 heures.</p> <p>Préparer vos brochettes avec vos légumes préférés. Cuire à feu doux sur le B.B.Q. ou dans un poêlon sur votre cuisinière.</p> <p><b>BON APPÉTIT!</b></p>
---	---

**EN ATTENDANT, PASSEZ UN BON MOIS DE JUILLET**