



# INFO HEMMINGFORD

Bulletin communautaire - Community bulletin

Avec l'appui de :  
**Culture  
et Communications**



JUIN / JUNE 2024 • Volume 16 - No. 3



Vergers Petch - photo : Justin Petch



## Un monde en changement par Benoît Bleau

Qu'on le veuille ou non, le fait d'habiter un territoire a des impacts. C'est notre devoir de personnes « intelligentes » de réduire cet impact pour préserver notre environnement. Pour survivre, nous devons : manger, nous habiller, nous loger, nous déplacer et pourquoi pas nous amuser un peu. Toutes ces activités exercent une pression sur l'écosystème dans lequel nous vivons. Un des plus grands défis est de vivre le mieux possible sans gaspiller les ressources que la nature met à notre disposition et qui sont limitées. Cependant, nous agissons souvent comme si elles n'avaient pas de limites ou nous les dilapions.

J'aime bien cette citation de l'auteur du « Petit Prince », Antoine de St-Exupéry : « Nous n'héritons pas la Terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants. » Cela change toute la perspective. Rien ne nous est dû; nous devons tout.

Pour contrer les changements climatiques, nous devons nous affranchir des énergies fossiles et trouver des sources d'énergie renouvelable à proximité. L'énergie éolienne est une des solutions. Evelyne Bouchard et son conjoint, Jeff Turner, deux professionnels qui ont consacré leurs carrières à l'atténuation des changements climatiques, nous font un excellent plaidoyer sur le sujet (p. 4).

L'approvisionnement local est une autre solution à ce problème grandissant. Nous avons la chance d'être entourés de producteurs de fruits et de légumes variés. En ce début de saison estivale, nous publions une liste des endroits où vous pourrez vous procurer des produits frais et locaux (p. 16). Au cœur du village, nous pouvons compter sur une épicerie qui répond à pratiquement tous nos besoins alimentaires et qui nous évite bien des déplacements. Les Marchés Tradition comptent dans leur équipe des employés qui sont dédiés à leurs clients et la direction a voulu souligner l'apport de celles et ceux qui y sont depuis plus de 10 ans (p. 18). Et pourquoi ne pas donner une seconde vie aux objets en apportant ce qui ne sert plus au comptoir familial St-Romain. Vous en profiterez certainement pour y faire des trouvailles (p. 26).

La plantation d'arbres et la saine gestion de nos boisés contribue aussi à réduire l'effet des changements climatiques. Étant entourés de forêts, cela peut nous sembler évident mais l'équilibre est fragile. Des bénévoles du comité pour l'environnement ont visité les écoles primaires de la région afin de sensibiliser les jeunes à l'importance des arbres dans nos vies. Ces mêmes bénévoles et d'autres ont tenu une journée de distribution d'arbres et d'échange de plantes le samedi 11 mai dernier. Catherine Stratford nous en donne un compte-rendu (p. 4). Dans écosystèmes et biodiversité, Norma nous présente une très jolie plante aux multiples propriétés, la sanguinaire du Canada. Mais attention, malgré la délicatesse de ses fleurs, elle est considérée comme toxique (p. 8).



Distribution d'arbres 2024 - photo : Janine Guay

Une des conséquences de nos besoins en déplacement est l'entretien des routes et, pour que celles-ci soient carrossables et durables, il faut les recouvrir d'asphalte. Accepterons-nous qu'une usine d'asphalte s'installe dans notre voisinage? Le projet est déjà avancé malgré les risques d'une telle opération sur un site considéré comme une zone de recharge majeure du système aquifère transfrontalier de la Châteauguay. Wendy Ayotte nous expose les risques liés à cette installation et nous fait un compte rendu de l'avancement du dossier (p. 6). Parlant de routes, les Archives poursuivent le sujet amorcé dans la dernière édition sur les rues du village de Hemmingford (p. 10). Dans la prochaine édition, ils nous raconteront l'histoire des routes du Canton.

*Les Ateliers d'Art Hemmingford* partage avec nous le bilan très positif de leur première saison (p. 14). Puis notre philosophe Serge, nous fait réfléchir sur une maladie qui attaque de plus en plus de femmes, le cancer du sein, et remet en question certaines de nos habitudes qui peuvent y contribuer (p. 22).

Pour conclure sur une note plus « gastronomique », Susan nous raconte ce qui a motivé Eren Erden, d'origine turque et nouvellement arrivé dans la région, à ouvrir le Resto Pizza Roxham. Si vous ne l'avez pas déjà fait, je suis persuadé que vous serez tenté d'y arrêter la prochaine fois que vous passerez à l'intersection de la route 202 et du chemin Roxham (p. 20). Et enfin, dans son coin des recettes, Susan nous présente une façon simple et savoureuse de cuire un poisson qui n'est pas très local mais qui est tout de même délicieux, le saumon. Il faut bien se faire plaisir (p. 24)!

Sur ce, je vous souhaite bonne lecture et un très bel été. Lançons-nous le défi de protéger notre environnement afin de laisser une terre en meilleur état à nos enfants.

• LES MARCHÉS •  
**Tradition**  
HEMMINGFORD  
504 rue Frontière, Hemmingford, Qc  
450 247-2712

**THIBERT BOURGON**  
*Assurances Inc.*  
RÉSIDENTIEL • AUTOMOBILE • FERME • COMMERCIAL • VOYAGE • BATEAUX

<b>Sylvie Thibert</b> sthibert@thibertbourgon.com Courtier d'assurances associé propriétaire	<b>Johanne Galarneau</b> jgalarneau@thibertbourgon.com Courtier en assurances de dommages des particuliers	<b>France Landry</b> flandry@thibertbourgon.com Courtier d'assurances de dommages
---	---	--

515 Ave. Champlain, Hemmingford 450 247-3210

**A Changing World** by Benoit Bleau  
translated by Susan Fisch

Whether we like it or not, living in an area has an impact. It's our duty as "intelligent" people to reduce this impact to preserve our environment. To survive, we need to eat, dress, live, get around and, why not, have a little fun. All these activities put pressure on the ecosystem in which we live. One of our greatest challenges is to live as well as possible without wasting the limited resources that nature places at our disposal. However, we often act as if they had no limits, or we squander them.

I like this quote from the author of "Le Petit Prince", Antoine de St-Exupéry: "We do not inherit the Earth from our ancestors, we borrow it from our children." This changes the whole perspective. Nothing is owed to us; we owe everything.

To counter climate change, we need to free ourselves from fossil fuels and find nearby sources of renewable energy. Wind power is one solution. Evelyne Bouchard and her husband, Jeff Turner, two professionals who have devoted their careers to mitigating climate change, make an excellent case on the subject (p. 5).

Local sourcing is another solution to this growing problem. We are fortunate to be surrounded by a variety of fruit and vegetable producers. At the start of the summer season, we're publishing a list of places to buy fresh, local produce (p. 17). In the heart of the village, we can count on a grocery store that meets virtually all our food needs and saves us a lot of travel. Les Marchés Tradition has a team of employees who are dedicated to their customers, and the management wanted to highlight the contribution of those who have been there for over 10 years (p. 19). And why not give objects a second life by bringing what you no longer need to the St-Romain family counter. You're sure to come across some great finds (p. 27).

Tree planting and sound management of our woodlands also helps reduce the impact of climate change. Being surrounded by forests, this may seem obvious to us, but the balance is fragile. Volunteers from the environmental committee visited our local elementary schools to raise awareness of the importance of trees in our lives. These same volunteers and others held a tree distribution and plant exchange day on May 11. Catherine Stratford reports on the event (p. 5). In Ecosystems and Biodiversity, Norma introduces us to a very pretty plant with multiple properties, the Canadian bloodroot. But beware: despite its delicate flowers, it is considered toxic (p. 9).

One of the consequences of our need to travel is the maintenance of roads, which must be covered with asphalt if they are to be passable and durable. Will we accept an asphalt plant in our neighborhood? The project is already well advanced, despite the risks of such an operation on a site considered to be a major recharge zone for the transboundary Châteauguay aquifer system. Wendy Ayotte explains the risks associated with this installation and gives us a progress report (p. 7).



*Les Marchés Tradition - Valued team members - pages 18 & 19*

Speaking of roads, the Archives continue the story they started in the last issue on the roads of Hemmingford (p. 11). In the next issue, they will tell the story of the Township's roads.

*Les Ateliers d'Art Hemmingford* shares the good news about their first season of art workshops at The Old Convent (p. 15). Our philosopher, Serge, makes us reflect on a disease that attacks more and more women, breast cancer, and questions some of our habits that may contribute to it (p. 23).

To conclude on a more "gastronomic" note, Susan tells us what motivated Turkish-born Eren Erden, a newcomer to the region, to open Resto Pizza Roxham. If you haven't already, I'm sure you'll be tempted to stop in the next time you pass the intersection of Route 202 and Roxham Road (p. 21). And finally, in her recipe corner, Susan shows us a simple and tasty way to cook a fish that isn't very local but is delicious all the same: salmon. Let's treat ourselves (p. 25)!

On that note, I wish you happy reading and a wonderful summer. Let's challenge ourselves to protect our environment so that we can leave a better earth for our children.

An advertisement for Du Minot Cidrerie. On the left is a logo consisting of a square with a stylized 'M' inside, with the text "DU MINOT CIDRERIE" below it. To the right is a photograph of a woman and a man standing in front of a cidrerie facility with several large wooden barrels. Below the photo is a green banner with the text "duminot.com | 376, chemin Covey Hill, Hemmingford | 450 247-3111".

An advertisement for Boucherie Viau Inc. The central logo is circular and features a pig and a cow. The text around the logo includes "Boucherie Viau Inc.", "Hemmingford, Québec", and "depuis 1950". Below the logo is contact information: "83 COVEY HILL 450 247-2130 / 3561" and "boucherieviau.com" with a Facebook icon.



### Projet Éolien des Jardins par Evelyne Bouchard et Jeff Turner

Nous avons écrit cette lettre en juin 2023, en réponse à la première présentation publique du Projet Éolien des Jardins. Depuis, le projet a évolué et il n'y a plus d'éoliennes prévues à Hemmingford. La seule partie du projet qui se déroulerait dans notre canton est la connexion souterraine entre les éoliennes des municipalités voisines et la sous-station existante d'Hydro-Québec. Néanmoins, le projet a suscité des réactions de la communauté et nous voulions partager notre perspective en tant que résidents qui adorent cet endroit magnifique, et tant que professionnels dont la carrière est axée sur l'action climatique.

Les effets des changements climatiques sont ressentis par tous, qu'il s'agisse de la fumée des feux de forêt, des températures anormales ou de la menace des tiques et de la maladie de Lyme. La récente proposition d'installation d'éoliennes dans notre région nous donne l'occasion de contribuer à ralentir les changements climatiques tout en apportant des avantages directs à nos communautés.

La lutte contre les changements climatiques exige une réponse diversifiée, vaste et urgente. Nous devons cesser d'utiliser des combustibles fossiles, ce qui signifie électrifier nos véhicules, nos bâtiments et nos processus industriels. Les mesures d'efficacité énergétique sont une partie essentielle de cette transition écologique, mais elles ne suffiront pas à elles seules à répondre à la nouvelle demande d'énergie renouvelable. Nous devons augmenter la capacité de générer l'électricité de façon renouvelable afin de remplacer la demande actuelle de combustibles fossiles.

Les éoliennes sont un moyen de produire localement de l'électricité renouvelable avec un impact modeste sur le paysage. Elles peuvent coexister avec l'agriculture puisqu'elles ont une petite empreinte au sol et les terres tout autour de la base de l'éolienne peuvent continuer à être cultivées.

Lors d'une récente consultation publique, certaines des préoccupations soulevées concernaient l'esthétique des éoliennes. Notre région est un paysage agricole, et non une nature sauvage. Les éoliennes peuvent sembler nouvelles et étranges aujourd'hui, mais elles s'inscrivent dans la continuité des autres façons dont les humains ont façonné ce paysage au fil des siècles, en transformant la forêt en pâturages, en champs, en vergers, en granges et en silos.

L'instabilité du climat met en péril les revenus des agriculteurs. La location de terres pour l'installation d'éoliennes peut leur fournir un revenu supplémentaire fiable face à l'incertitude liée aux conditions météorologiques extrêmes qui affectent les récoltes. Les municipalités rurales peuvent également bénéficier de retombées financières qui peuvent être partagées avec la communauté.

Historiquement, le Québec a bénéficié d'une électricité renouvelable bon marché produite par de grands réservoirs hydroélectriques du Nord. Dans le contexte de la violence perpétrée contre les communautés autochtones depuis des siècles, il est moralement indéfendable de supposer que nous pouvons continuer à inonder les terres autochtones pour répondre à nos besoins énergétiques. En outre, il est plus économique de produire de l'électricité localement que de dépendre de grands barrages dans le Nord et de milliers de kilomètres de lignes de transmission.

Nous avons consacré nos carrières à l'atténuation des changements climatiques, par l'entremise de l'efficacité énergétique des bâtiments (Evelyne) et la réduction de la dépendance sur les combustibles fossiles dans le secteur des transports (Jeff). Ce travail nous a appris que c'est essentiel d'augmenter rapidement la production d'électricité renouvelable pour assurer la stabilité du climat. Les changements climatiques représentent une menace bien plus grande pour le paysage et notre bien-être collectif que quelques éoliennes à l'horizon.

### Une Fête des Jardins et une distribution d'arbres réussies ! par le Comité pour l'environnement photos : Janine Guay

Au mois de janvier, le comité pour l'environnement de Hemmingford s'est enregistré pour participer à la 142e édition du projet "Mai, le mois des forêts et des arbres".

Les écoles ont été contactées, les plans de plantation discutés, et l'inscription faite avec les Clubs 4-H du Québec. Ce projet est parrainé par les Clubs 4-H du Québec qui aident à l'organiser.



Ce projet a le double but de sensibiliser les élèves à l'importance de nos forêts et à augmenter la masse forestière de la province. Les arbres sont fournis gratuitement par les pépinières du Ministère de la forêt, de la faune et des parcs du Québec.

Cette année le comité pour l'environnement a distribué des arbres à cinq écoles : l'école Saint-Romain, l'école Hemmingford Elementary, l'école Franklin Elementary, l'école Heritage Elementary, et l'école St John's School. En participant, les professeurs s'engagent à souligner dans leurs classes l'importance des arbres dans nos vies, un thème bien pertinent avec les changements climatiques auxquels nous sommes confrontés.

Ensuite, samedi le 18 mai, il y a eu devant le Vieux Couvent, une distribution d'arbres gratuits pour les citoyens de Hemmingford, en conjonction avec La Fête des Jardins, un bel échange de plantes, de graines et d'outils de jardinage.

Un gros merci à nos gentils bénévoles ! Le succès de cet événement dépend beaucoup de leur participation.

En tout, 1480 arbres ont été distribués cette année. Le comité pour l'environnement de Hemmingford participe à ce projet depuis 32 ans.



**Le Comité pour l'environnement de Hemmingford**  
[envir.hemmingford@gmail.com](mailto:envir.hemmingford@gmail.com)

### Projet Éolien des Jardins

by Evelyne Bouchard and Jeff Turner

We originally wrote this letter in June 2023, in response to the first public presentation of the *Projet Éolien des Jardins* wind energy project. Since then, the project has evolved and there are no longer turbines planned in Hemmingford. The only part of the project that would occur in our township is the underground connection between the turbines in neighbouring municipalities and the existing Hydro Quebec substation. Nevertheless, the project has stirred up reactions within the community, and we wanted to share our perspective, both as neighbours who love this beautiful place, and as professionals whose careers are focused on climate action.

The impacts of climate change are being felt by all, whether it is the smoky haze of forest fires, unseasonably warm temperatures, or the ever-present threat of ticks and Lyme disease. The recent proposal to install wind turbines in our region presents an opportunity for us to do our part in slowing climate change while providing direct benefits to our communities.

Tackling climate change demands a broad and urgent response. We need to stop using fossil fuels, which means electrifying our vehicles, buildings and industrial processes. Even with efforts to reduce demand for electricity (e.g. well-insulated buildings, efficient vehicles), we will still need to increase the supply of renewable electricity to replace our current demand for fossil fuels.

Wind turbines are a means of producing renewable electricity locally with only a modest impact on the landscape. They can coexist with agriculture since they have a small footprint, and farming can continue on the surrounding land.

Some of the concerns raised at the public consultation last year were about the aesthetics of the turbines. Our region is a working landscape, not untouched wilderness. Wind turbines may seem new and strange now, but they are a continuation of the other ways in which humans have shaped this landscape over the centuries as we transformed forest into pastures, fields, orchards, barns and silos.

An unstable climate puts farmers' livelihoods at risk. Leasing land for wind turbines can provide farmers with reliable supplementary income in the face of uncertainty from extreme weather impacting crops. Rural municipalities can also benefit from financial returns that can be shared with the community.

Historically, Quebec has benefited from cheap renewable electricity produced by large hydroelectric reservoirs on Indigenous land up North. In the context of the violence perpetrated on Indigenous communities for centuries, it is morally untenable to assume that we can keep flooding Indigenous land to meet our energy needs. Furthermore, generating electricity locally is more economical than relying on large dams in the North and thousands of kilometers of transmission lines.

We have dedicated our careers to mitigating the effects of climate change, and adapting to the changes that are already underway, by tackling the energy consumption of buildings (Evelyne) and reducing the transportation sector's reliance on fossil fuels (Jeff). What we have learned through our work is that rapidly scaling up renewable electricity production is crucial for a stable climate. To quote author, educator & environmentalist, Bill McKibben, "Emergencies demand urgency." Climate change presents a far greater threat to this landscape and to our collective well-being than a few turbines on the horizon.

### A successful "Fête des Jardins" and Tree Giveaway

by the Hemmingford Environment Committee

Last January, the Hemmingford Environment Committee registered for the new edition of the Quebec Government's "Mai, le mois de l'arbre et des forêts". Schools were contacted, plantation sites were discussed, and the committee registered with the Quebec 4-H Club who have sponsored and helped organize the event since 1980.

The project has the dual purpose of making students aware of the importance of trees in our lives, and increasing the province's forest mass. The trees are offered freely to students and citizens from the Ministry of Natural Resources and Forests' nurseries.

This year, the Hemmingford Environment Committee distributed tree saplings to five schools: l'Ecole Saint-Romain, Hemmingford Elementary, Franklin Elementary, Heritage Elementary and Ecole St John's School. By participating in the project, teachers commit to emphasize in their classes the importance of trees in our lives, a very relevant theme with Climate Change.

Then on Saturday, May 18th, the Free Tree Giveaway for Hemmingford citizens took place in front of the Old Convent in conjunction with the "Fête des jardins" our local Garden Exchange, of plants, seeds and gardening tools.

A huge thank you goes out to our helpful volunteers! The success of this event depends on volunteer participation. Thanks also to those of you who planted trees.

In all, 1480 trees were distributed by the committee this year. The Hemmingford Environment Committee has participated in the tree-distribution project for 32 years.



Jan Pitrik, Carole Lizotte, Gaëtan Saunier, Jean Banville, Wendy Ayotte, Carole Beaulieu et Agnès Boissard

Photo : Janine Guay



## Havelock se présente devant la CPTAQ pour lutter contre l'usine d'asphalte sur Covey Hill

Le 16 mai, la CPTAQ (Commission de protection du territoire agricole du Québec) a tenu des audiences virtuelles pour entendre les arguments à propos de l'autorisation d'exploitation de l'usine d'asphalte sur Covey Hill. Parmi ceux qui se sont prononcés contre, on trouve le canton de Havelock, des agriculteurs, des petits producteurs/entreprises, des résidents et des experts, ainsi que l'Union des Producteurs Agricoles et la MRC du Haut St-Laurent.

Nous ne savons pas quand la CPTAQ rendra sa décision, mais nous espérons qu'elle soutiendra la position de Havelock, bien qu'elle ait déjà émis une observation préliminaire en faveur de l'usine d'asphalte. Cela fait maintenant trois ans que l'existence de l'usine d'asphalte a été découverte par un résident de Havelock ; elle avait été installée sans permis municipal dans une section de la carrière Ducharme.

La production et le transport du bitume pourraient constituer un risque pour l'agriculture et l'agrotourisme et pour l'écosystème sensible de Covey Hill; la forêt, les cultures, les animaux de ferme et sauvages ainsi que les humains pourraient être affectés de manière négative.

**L'eau :** Covey Hill est une zone de recharge majeure pour le système aquifère transfrontalier de Châteauguay (reconnu par l'UNESCO), ce qui signifie que les eaux de surface ont un accès direct à l'aquifère. L'usine d'asphalte se trouve à une altitude de plus de 170 mètres au-dessus des puits résidentiels et agricoles. Les contaminants pourraient donc pénétrer dans l'aquifère à partir de l'usine (par des fuites de carburant, du ruissellement (pluie et fonte des neiges) et des opérations de nettoyage) et s'écouler vers le bas de la colline, et pourraient contaminer les puits.

**Air et odeurs :** Des vents dominants forts soufflent de l'ouest vers l'est le long de Covey Hill. Les HAPs (hydrocarbures aromatiques polycycliques) et d'autres produits chimiques seront transportés par le vent et pourraient se déposer sur les cultures et être inhalés. Les certifications Canada GAP pourraient être compromises et les mauvaises odeurs pourraient décourager l'agrotourisme.

**Incendies et explosions :** L'usine est proche de la frontière américaine, juste à côté d'une forêt contiguë de 35 km de long. Or l'usine comprend plusieurs sources potentielles de départ de feu : propane, bitume et diesel. Bien que Havelock ait une couverture forestière de 75 %, nous n'avons pas de service de lutte contre les incendies et, en raison de la sécheresse, une interdiction de faire du feu a été mise en place d'avril à octobre pendant plusieurs années. Nous sommes desservis par les pompiers

volontaires de Hemmingford (à 15 km), mais ils ne sont pas formés pour lutter contre les incendies de produits pétroliers. Après une première évaluation de l'incendie, ils appellent les pompiers du comté de Clinton, dans le nord de l'État de New York, ce qui entraîne des retards considérables. La SOPFEU n'intervient pas sur les feux de forêt en Montérégie car nos forêts sont constituées d'un mélange de feuillus et de résineux, et SOPFEU se concentre sur les forêts de résineux.



**Transport :** L'augmentation de la circulation des poids lourds sur le chemin de Covey Hill - pendant la saison agrotouristique - et sur toutes les routes, villes et villages environnants pourraient décourager le tourisme et pourraient constituer un danger pour les véhicules agricoles, les voitures, les cyclistes, les motocyclistes, les caravanes de camping et les promeneurs. Les longs camions transportant du bitume inflammable toxique sur des routes étroites et sinueuses peuvent présenter un risque d'accidents. Les camions renversés pourraient contaminer le sol et l'eau, provoquer des incendies et des blessures et endommager des biens. Déjà, de nombreux poids lourds qui n'effectuent pas de livraisons locales ne respectent pas l'interdiction de circuler vers et depuis la route 219 sur le chemin de Covey Hill.

**Capacité de l'installation :** L'usine semi-mobile a la capacité de produire 120 tonnes d'asphalte à l'heure et est censée produire 30 à 35 000 tonnes par an. Mais rien ne semble l'empêcher d'augmenter sa production avec une montée potentielle des risques, comme indiqué ci-dessus. Il existe d'autres usines d'asphalte dédiées situées à proximité des principaux clients de cette usine d'asphalte, tels que les autoroutes, les centres commerciaux, etc.

À une époque où les scientifiques du monde entier nous disent que le changement climatique est une menace très réelle et imminente pour la planète, y compris pour notre sécurité alimentaire, pourquoi choisir d'implanter une industrie lourde dans une région agricole où elle pourrait causer des dommages et où elle n'apporte aucun avantage local réel ? Nous espérons que la CPTAQ décidera que le mode de vie des agriculteurs, des petites entreprises et des résidents l'emporte sur les intérêts d'une seule usine d'asphalte sur les 170 qui existent déjà au Québec.

**Les amis(es) de Covey Hill**

## Havelock Goes Before the CPTAQ to Fight the Asphalt Plant on Covey Hill

On May 16 the CPTAQ (Commission de protection du territoire agricole du Québec) held virtual hearings to hear arguments as to whether an asphalt plant on Covey Hill should be allowed to operate. Those who spoke against it included Havelock Township, farmers, small producers, residents and experts along with the Union des Producteurs Agricoles and the MRC du Haut Saint Laurent. We do not know when the CPTAQ will make a decision, but the citizens hope it will support Havelock's position, despite the fact that it already issued a preliminary observation in favor of the asphalt plant. It has now been three years since the existence of the asphalt plant was discovered by a Havelock resident; it had been installed without a municipal permit in a section of the Ducharme Quarry.

Bitumen production and transportation might pose a risk for agriculture and agro tourism and the sensitive ecosystem of Covey Hill: forest, crops, farm and wild animals as well as humans could be negatively affected.

**Water:** Covey Hill is a key recharge area for the Chateauguay Trans boundary Aquifer System (recognized by UNESCO) which means that ground water has direct access to the aquifer. The asphalt plant is at an altitude of over 170 meters above farm and residential wells. Thus, contaminants could enter the aquifer from the plant (via fuel leaks, runoff -via rain and snow melt-and cleaning operations) and, flowing downhill, could contaminate these wells.

**Air and Odors:** Strong prevailing winds blow from west to east down Covey Hill. PAHs (Polycyclic aromatic hydrocarbons) and other chemicals from the plant will be wind born and could settle on crops and be inhaled. Canada GAP certifications could be compromised and bad odors could possibly discourage agro-tourism.

**Fires and Explosions:** The plant is close to the US border, right next to a 35 km long contiguous forest and includes several potential sources of ignition: propane, bitumen and diesel. Although Havelock has 75% forest cover, it has no fire service and, due to dry conditions, a fire ban has been in place from April to October for several years running. Havelock is served by Hemmingford volunteer fire service (15 km away) but they are not trained to fight petroleum based fires. After an initial evaluation of such a fire, they would call in Clinton County fire service in upper NY state and so delays would be considerable. SOP-FEU does not respond to forest fires in Montérégie because they are a mix of hard and softwood trees, and they focus on softwood forests.



**Transportation:** Increased heavy truck traffic on Covey Hill during the agro-touristic season and all surrounding roads, towns and villages could discourage tourism and could pose a danger for farming vehicles, cars, cyclists, motorcyclists, camper vans and walkers. Long trucks carrying toxic inflammable bitumen along narrow and curvy roads may present a risk of accidents. Overturned trucks could contaminate soil and water, cause fires and injuries and damage property. Already many heavy vehicles, who are not making local deliveries, do not respect the prohibition against travel to and from route 219 along Covey Hill.

**Output of Plant:** The semi mobile plant has the capacity to produce 120 tons of asphalt every hour and is rated to produce 30-35,000 tons annually. But it seems nothing prevents it from augmenting output, with a potential increase in risks as outlined above. There are other dedicated asphalt plants located near to this asphalt plant's main customersa such as highways, shopping centers etc.

At a time when scientists the world over are telling us that climate change is a very real and imminent threat to the planet, including to our food security, why would we choose to set up a heavy industry in an agricultural region where it may cause harm and yet provides no real local benefit? We hope the CPTAQ decides that the way of life of farmers, small businesses and residents outweighs the interests of one asphalt plant out of 170 already existing in Quebec.

### Friends of Covey Hill

Cidre de glace / Ice cider  
Poiré de glace / Pear ice wine  
Cueillette / U-pick  
Pommes / Apples  
Poires / Pears



**Vergers Écologiques Philion**

389 route 202, Hemmingford  
www.vergersphilion.com  
450 247-3133



Borne de recharge  
Car charging station



Clinique Vétérinaire  
**CHAMPLAIN**  
Veterinary Clinic Inc

SERVICES ADDITIONNELS

Thérapie Laser  
Imagerie Thermique

**450 247-0090**

## ÉCOSYSTÈMES & BIODIVERSITÉ DE HEMMINGFORD

### Naturel, mais pas un remède miracle

texte et photo : Norma A. Hubbard (traduction : Amelie Delisle Van Wijk)

Souvent, lorsque je fais des recherches sur les plantes, je suis émerveillée par le fait que mes adelphe et moi ayons survécu à l'enfance, surtout lorsque l'on pense à toutes les plantes vénéneuses autour de nous. Nous nous baladions librement sur notre terrain, sans supervision, sans directives sur les plantes que nous pouvions toucher ou même manger. Malgré tout, il semble que les enfants ont un certain instinct, et nous évitions certaines plantes en pensant qu'elles pourraient être vénéneuses. Aussi, nous avions de la chance puisque notre mère adorait les trilles. Donc, pour la fête des Mères, nous lui faisons un joli bouquet de ces fleurs blanches au lieu d'une autre fleur blanche, tout aussi jolie : la sanguinaire (*Sanguinaria canadensis* L.) qui est vénéneuse.

Au printemps, avant que la canopée ne fasse de l'ombre dans la forêt, il est possible de trouver de nombreuses fleurs. Les sanguinaires poussent en abondance en mai. Comme son nom l'indique, cette plante semble « saigner ». Une sève rouge se trouve dans l'ensemble de la sanguinaire. Pour cette raison, même les feuilles, lorsqu'elles sont coupées, saignent. Ce phénomène est à l'origine du nom de la plante, *Sanguinaria*, un dérivé du mot latin *sanguis* qui signifie « sang ». La racine d'une sanguinaire est techniquement un rhizome, soit une tige souterraine. Les fleurs ne produisent pas de nectar, mais les abeilles les pollinisent puisqu'elles peuvent y recueillir du pollen. Si les abeilles ne les pollinisent pas, les sanguinaires s'autofécondent. Les graines sont couvertes d'une substance, nommée élaïosome, que les fourmis aiment manger. Les fourmis dispersent alors les graines, ce qui aide à la propagation des sanguinaires. Un plant prend deux à trois ans avant d'être suffisamment robuste pour produire des fleurs.

Cette plante est intéressante, car ses feuilles et ses fleurs se trouvent sur des tiges distinctes. Les feuilles agissent comme de petites couvertures la nuit, alors que chaque fleur se réfugie dans une feuille. Puis, la feuille s'ouvre avec la lumière et la chaleur du jour. Par temps nuageux, les fleurs restent cachées dans les feuilles, ce qui est ingénieux puisque les abeilles ne sortiront probablement pas. Les fleurs blanches peuvent sembler familières puisque la sanguinaire fait partie de la famille des papavéracées. Les sanguinaires sont éphémères et ont une courte vie. Elles ne fleurissent donc que pendant deux semaines environ avant de disparaître et de revenir au printemps suivant. Les sanguinaires se répandent facilement et poussent en grandes colonies dans les zones humides.

Lors de mes recherches sur les propriétés médicinales de la sanguinaire, j'ai d'abord trouvé plusieurs manières d'utiliser cette plante. En fait, certains usages semblaient tout simplement trop beaux pour être vrais. J'ai donc poursuivi mes recherches. Je n'étais pas surprise de trouver que cette plante a été examinée à plusieurs reprises au fil des ans, notamment par la Food and Drug Administration (FDA) des États-Unis. Récemment, la FDA a publié un avertissement au sujet du « baume noir » qui utilise la sanguinaire comme ingrédient naturel. Internet est rempli de recettes sur la manière de faire ce baume noir, et ce qui fait peur est que ces sites revendiquent les bénéfices du baume noir pour traiter les grains de beauté et les acrochordons... et même guérir un cancer!



En fait, le baume noir est dangereux et cause des problèmes de santé. Il ne guérit certainement pas le cancer ni toutes les maladies que les sites revendiquent pouvoir traiter. La sanguinaire est une plante vénéneuse.

De plus, la FDA n'est pas la seule à publier des avertissements au sujet du baume noir. Selon un article du Royal Australian College of General Practitioners, les ventes de baume noir ont commencé dans les années 1850 aux États-Unis. Les Américains ont appris que les Autochtones utilisent la sanguinaire pour soigner différentes maladies. Même si le baume noir était considéré comme une « tromperie » par la profession médicale à l'époque, il continuait néanmoins de réapparaître au fil des ans comme traitement pour différentes maladies. L'idée que les gens de l'époque utilisaient quelque chose de toxique comme moyen de guérison nous semble peut-être farfelue, mais l'article mentionnait que certaines personnes continuent d'utiliser le baume noir puisqu'il est présenté comme étant sécuritaire, facile à utiliser et naturel. Faites attention au terme « naturel ». Ce n'est pas parce que quelque chose est naturel qu'il est nécessairement sécuritaire.

Je n'utiliserais pas la sanguinaire à des fins médicales, mais elle est une teinture naturelle. Les Autochtones l'utilisaient pour teindre des paniers, mais nous devons faire attention lors de la manipulation de ces plantes puisque nous savons maintenant que la sanguinaire est vénéneuse. Pour terminer, la sanguinaire était considérée comme un porte-bonheur pour l'amour. Toutefois, faisons attention aux croyances liées au fait qu'une plante puisse provoquer l'amour. Au lieu, aimons tout simplement nos plantes naturelles et faisons attention en nature!

Sources : Cornell Botanic Gardens, Cornell University [en ligne]; Do Not Use: Black Salve is Dangerous and Called by Many Names, FDA 2020 [en ligne]; Black salve in a nutshell (2018), The Royal Australian College of General Practitioners [en ligne]



**1 660 573 \$ pour nos membres et la communauté**

**La ristourne, c'est votre part du gâteau**

Pour plus de détails, consultez [desjardins.com/ristourne](https://desjardins.com/ristourne) ou adressez-vous à votre caisse.

 **Desjardins**  
Caisse des Seigneuries de la frontière



## ECOSYSTEMS & BIODIVERSITY OF HEMMINGFORD

**Natural, But Not a Cure?** *text and photo : Norma A. Hubbard*

Often when I am researching plants, I am amazed that my siblings and I survived our childhood considering the number of poisonous plants we grew up around. We roamed our land freely, without supervision, without any guidance as to what we could touch or even eat. However, it does seem that kids have some natural instincts, and we did avoid some plants thinking they might be poisonous. Moreover, we were fortunate because our mother loved trilliums, so on Mother's Day we picked lovely bouquets of these pretty, white flowers instead of another equally pretty, white flower, the Bloodroot (*Sanguinaria canadensis* L.) which is poisonous.



In spring before a canopy of leaves shades the forest floor, so many flowers can be found. Bloodroots are in abundance in May. As its name indicates, this plant does seem to 'bleed' blood. Bloodroots have a red sap that runs through the whole plant so that even the leaves, if cut, bleed red; hence the name, *Sanguinaria* which is derived from the Latin word *sanguis* which means 'blood'. The 'root' part of a bloodroot is technically a rhizome which is an underground stem. The flowers do not have nectar, but bees do pollinate the flowers as they gather pollen. If bees do not pollinate the plants, bloodroots are able to self-pollinate. The seeds are covered with a substance, elaisome, that ants like to eat, then disperse the seeds which also helps with propagation of bloodroots. It takes two to three years for a plant to become established enough to flower.

It is interesting that this plant has its leaves and flowers on separate stems. The leaves act like little blankets at night as each flower is tucked inside a leaf, and the leaf opens with the light and warmth of the day. On cloudy days, the flowers remain in the leaves, which is smart as the bees are not likely to be out either. The white flowers may seem familiar as bloodroot is from the Poppy Family (*Papaveraceae*). Bloodroots are ephemeral, or short-lived, so we may only enjoy them for about two weeks before they disappear until the following spring. Bloodroots can spread easily, and plants often grow in large colonies in wet areas.

While researching possible medicinal properties of bloodroot, I originally found lots of ways to use bloodroots; in fact, some usages seemed just too good to be true, so I kept searching. I was not surprised to find that this plant has come under scrutiny over the years, including from the FDA. Recently, the FDA issued warnings to NOT USE "black salve" which includes bloodroot as a natural ingredient. The internet is full of recipes on how to make black salve, and this is the scary part because these sites claim that black salve can treat boils, moles, skin tags ... and even cure cancer! The reality is that black salve is dangerous and actually causes health problems, and it certainly does not cure cancer, or any of the ailments it claims it can. It is a poisonous plant.

Additionally, it is not just the FDA who are issuing warnings about black salve. According to an article by The Royal Australian College of General Practitioners, black salve sales began in the 1850s in the USA after an American learnt that Indigenous Peoples used bloodroot to cure various illnesses. Although at the time black salve was considered "humbug" by the medical profession, it has nonetheless continued to turn up over the years as a cure for many illnesses. While today we might think it is ridiculous that people would use something so toxic as a cure, the article states people continue to use black salve as it is promoted as safe, easy to use, and natural. Be wary of the term 'natural', it is important to realize that just because something is natural, it does not make it safe.

Although I would not use bloodroots for medical purposes, it is a natural dye. Indigenous people used it to dye baskets, but we must be careful handling the plants as we now know bloodroot is poisonous. Finally, bloodroot was believed to be a good love charm, however, let us be cautious about believing that a plant can bring us love – instead, let us just love our natural plants and be cautious around nature!

*Sources: Cornell Botanic Gardens, Cornell University [online]; Do Not Use: Black Salve is Dangerous and Called by Many Names, FDA 2020 [online]; Black salve in a nutshell (2018), The Royal Australian College of General Practitioners [online]*



**\$1,660,573 for our members and the community**

**Member dividends: our way of sharing**

For more information, visit [desjardins.com/dividends](https://desjardins.com/dividends) or contact your caisse or credit union.



**Desjardins**  
Caisse des Seigneuries  
de la frontière

### Les rues du Village de Hemmingford (suite)

Extraits de notre livre « *Hemmingford 200 ans d'espoir et de défi 1799-1999* »

#### AVENUE CHAMPLAIN

Cette avenue s'appelait à l'origine rue East (Est), mais par la suite, presque tout le monde l'appelait rue de la Station, rue du Dépôt ou rue de l'École, à cause de la station du Grand Tronc, plus tard la gare du CN, qui était située à l'extrémité est de la rue et aussi, l'école qui était située à peu près à mi-chemin. Comme indiqué dans l'article sur la rue Frontière, le conseil l'a rebaptisée avenue Champlain.

#### AVENUE CURRY

Bien que cette rue ait été aménagée par André Chénail sur le lot 26, le terrain avait été la propriété de la famille Robert Curry pendant de nombreuses années, elle a été officiellement désignée comme avenue Curry lors de la réunion de juin 1998 sur une motion de Robert Petch/Edwin Keddy.

#### AVENUE FORTIN

Le terrain sur lequel cette avenue a été aménagée appartenait à Fortin & Frère et a finalement évolué pour devenir la propriété de Gaétan Fortin. Il vend le terrain nécessaire à la construction de l'avenue au Conseil pour 1,00 \$ à la condition qu'il porte le nom de sa famille. Et c'est ce qui s'est passé.

#### RUE FORTIN

Le 20 octobre 1993, le Conseil a autorisé la construction d'un réseau d'aqueduc, d'égout et de drainage pour le prolongement de l'avenue Fortin. Puis, le 7 décembre 1993, compte tenu des faits, que le prolongement de l'avenue Fortin était terminé ; que la route est un prolongement de l'avenue Fortin ; que les routes allant du nord au sud sont nommées Rues, sur une motion de Normand Lusier/Edwin Keddy, la route a été nommée Rue Fortin.

#### AVENUE GOYETTE

Le père François-Xavier Goyette, prêtre de l'église catholique Saint-Romain, a été le titulaire de 1897 à 1930, après quoi il a vécu à Hemmingford pendant une partie de sa retraite. Selon les faits mentionnés, il a été jugé logique de nommer la rue d'après le très apprécié Curé. L'appellation définitive de l'avenue Goyette a été approuvée par le conseil le 27 juillet 1959.

#### RUE INDUSTRIELLE

Après de nombreuses discussions, négociations et un accord final entre les deux Conseils, il a été décidé de développer un parc industriel sur un terrain anciennement connu sous le nom de 'Cameron Farm' et appartenant à l'époque à Robert Petch. L'aménagement de la rue proposée pour desservir le parc était située sur le terrain où les deux municipalités se rencontrent, à l'ouest du village. Comme cela devait profiter à la localité par l'incitation probable à amener des industries dans la région. Les propriétaires des terres des deux côtés de la rue proposée ont été invités à faire don de leurs terres. En fait, pour rendre toutes l'affaire légale, ils ont tous décidé de vendre leur part aux municipalités pour 1,00 \$ chacune. (Pour en savoir plus à ce sujet, consultez notre livre, disponible aux Archives).

#### RUE KEDDY

Cette courte rue qui s'étend entre l'avenue Goyette et l'avenue Lachapelle a été nommée en l'honneur de la famille Keddy, l'une des anciennes familles du canton. 'Walter Keddy and Sons' a vendu une moitié de la zone de la rue pour 1,00 \$ au Village et en reconnaissance de cette action, la rue a été nommée en leur nom.



**OUVERT**  
**MARDI & MERCREDI**  
**10h à 16h**  
**450 636-8686**  
**517 Champlain**  
**hfordarchives@gmail.com**

#### AVENUE LACHAPELLE

Lorsque cette rue a été ouverte, M. et Mme Lachapelle vivaient du côté est de la rue Frontière, à l'angle sud-est de ce qui allait devenir l'avenue Lachapelle. Ils étaient des habitants assez récents de Hemmingford, les parents de Cécile Lachapelle Fortin, veuve de Normand Fortin, qui était le fils de Léo Fortin, le maire sortant à l'époque dont la rue a été nommée en son honneur. Le 1er mars 1954, le Conseil a demandé au secrétaire-trésorier d'envoyer une lettre à M. H. A. D. Somerville, député, pour le remercier de l'octroi de 2 000 \$ pour la nouvelle rue Lachapelle. Lorsque les rues est-ouest ont été transformées en avenues, le 27 juillet 1959, l'appellation avenue Lachapelle a été officiellement approuvée.

#### AVENUE MARGARET

Après la rue Frontière et l'avenue Champlain, la rue Marguerite, comme on l'appelait jusqu'au 27 juillet 1959, date à laquelle elle a été changée en avenue Margaret, a été la première « rue secondaire de Hemmingford ». Le nom de Marguerite s'est glissé au fil des ans pour être remplacé par Margaret, peut-être en raison de la prononciation française, ou peut-être parce qu'un fabricant d'enseignes lointain a pris une décision avec une connaissance insuffisante du nom réel. Cependant, lorsque Robert Petch cherchait des renseignements sur l'endroit où sa ferme coïncidait avec l'avenue Margaret, il a découvert l'acte de vente du terrain par la veuve de John Brogan au village, dans lequel il était catégoriquement indiqué qu'elle vendait le terrain pour l'aménagement d'une rue à la condition que la rue porte le nom de sa fille, Margaret. (Pour en savoir plus à ce sujet, consultez notre livre, disponible aux Archives).

#### RUE PATENAUDE

Lorsque le besoin est devenu évident d'étendre une rue au nord de l'avenue Fortin, il fallait naturellement un nom, le conseiller Edwin Keddy a suggéré que le nom soit Patenaude, en reconnaissance du mandat de 20 ans à titre de maire détenu par Maurice Patenaude. Lorsqu'on lui fit remarquer qu'il ne pouvait pas être nommé en son honneur par un nom de personne vivante, il modifia sa suggestion de nommer la rue en l'honneur du père du maire, Frederick, qui fut boucher dans le village pendant de nombreuses années et qui servit brièvement comme Conseiller. Cela a été dûment approuvé par le Conseil.

#### SOMERVILLE PLACE

Un extrait du livre d'Alister Somerville, « Hemmingford Then and Now » (disponible aux Archives de Hemmingford). 'En 1960, j'ai acheté la propriété du village de Hemmingford qui était connue sous le nom de patrimoine Oliver Hébert. J'ai transformé l'allée en une rue qui a été nommée Somerville Place en l'honneur de mes parents. La rue en forme de L est située au sud de l'avenue Champlain'.

Ceci conclut les articles sur les rues du village de Hemmingford qui ont été construites jusqu'en 1999. Dans le prochain numéro de Info-Hemmingford, nous parlerons des chemins du canton.



### The Streets of Hemmingford Village (*cont'd*)

Excerpts from: *Hemmingford Hundred Years of Hope and Challenge 1799-1999*

#### CHAMPLAIN AVENUE

This Avenue was originally called East Street, but eventually almost everyone referred to it as Station Street or Depot Street or School Street, because the Grand Trunk Railway, later the CNR station was located at the east end of the street and also, the school was located about half way down. As noted in the article on Frontier Street, the Council renamed it Champlain Avenue.

#### CURRY AVENUE

Although this street was developed by André Chenail on Lot 26, because the land had been the property of the Robert Curry family for many years, it was officially designed as Curry Avenue at the June 1998 meeting on a Robert Petch/Edwin Keddy motion.

#### FORTIN AVENUE

The land upon which this avenue was laid was owned by Fortin & Frère and eventually evolved to the ownership of Gaétan Fortin. He sold the land necessary for the construction of the avenue to the Council for \$1.00 on the condition that it would be named after his family. And so, it was.

#### FORTIN STREET

On October 20, 1993, the Council agreed to the construction of water sewage and drainage for the extension of Fortin Avenue. Then on December 7, 1993, in consideration of the facts that the lengthening of Fortin Avenue was also terminated; that the road is a prolonging of Fortin Avenue; that roads running north and south are named Streets (Rues), on a Normand Lussier/Edwin Keddy motion, the road was named Rue Fortin (Fortin Street).

#### GOYETTE AVENUE

Father François-Xavier Goyette, priest at St. Romain Catholic Church, was the Incumbent from 1897 to 1930, after which he lived on in Hemmingford during part of his retirement. From the above description, it was deemed logical to name the street after the much-loved Curé. The final appellation of Goyette Avenue was approved by the Council on July 27, 1959.

#### INDUSTRIAL STREET

After a great deal of discussion, negotiation and a final agreement between the two Councils, it was decided to develop an industrial park on a piece of land formerly known as the Cameron Farm, and at that time owned by Robert Petch. The proposed street development to service the park was located on the land where the two Municipalities meet, west of the Village. As this was to benefit the locality by the probable inducement to bring some industry into the area, the owners of the land on both sides of the proposed street, were asked to donate their land. In actual fact, to make all affairs legal, they all decided to sell their share to the Municipalities for \$1.00 each. (Read more on this subject in our book, available at the Archives).

#### KEDDY STREET

This short street reaching between Goyette Avenue and Lachapelle Avenue was named after the Keddy family, one of the old families in the Township. Walter Keddy and Sons sold one half of the street area for \$1.00 to the Village and in recognition of this action, the street was named after them.



**OPEN**  
**Tuesday & Wednesday**  
**10am - 4pm**

**517 Champlain 450 636-8686**  
**hfordarchives@gmail.com**

#### LACHAPELLE AVENUE

When this street was opened, Mr. and Mrs. Lachapelle were living on the east side of Frontier Street, on the south-east corner of what was to become Lachapelle Avenue. They were fairly recent inhabitants of Hemmingford, the parents of Cecile Lachapelle Fortin, widow of Normand Fortin, who was the son of Leo Fortin, the incumbent mayor at the time the street was named. On March 1, 1954, the Council instructed the Secretary/Treasurer to send a letter to Mr. H. A.D. Somerville, MLA, to thank him for the grant of \$2,000 for the new Lachapelle Street. When the east-west streets were changed to avenues, July 27, 1959 Lachapelle Avenue was officially sanctioned.

#### MARGARET AVENUE

After Frontier Street and Champlain Avenue, Margaret Street, as it was known until July 27, 1959, when it was changed to Margaret Avenue, as the first 'side street in Hemmingford'. The name Marguerite crept in over a period of years to be replaced by Margaret, possibly due to the French pronunciation, or perhaps because some distant sign maker made a decision with inadequate knowledge of the actual name. However, when Robert Petch was searching for information as to where his farm coincided with Margaret Avenue, he discovered the bill of sale for the land by John Brogan's widow to the Village, in which it stated unconditionally that she sold the land for the development of a street on the condition that the street be named after her daughter, Margaret. (Read more on this subject in our book, available at the Archives).

#### PATENAUE STREET

When the need became evident to extent a street north of Fortin Avenue, naturally it needed a name, Councillor Edwin Keddy suggested the name be Patenaude, in recognition of the 20-year tenure as mayor held by Maurice Patenaude. When it was pointed out that name of living persons could not have a place named for them, he amended his suggestion to have the street named in honour of the mayor's father, Frederick, who was a butcher in the Village for many years and served a short term as Councillor. This was duly approved by the Council.

#### SOMERVILLE PLACE

An excerpt from Alister Somerville's book, 'Hemmingford Then and Now' (available at Hemmingford Archives). In 1960 I purchased the property in the Village of Hemmingford that was known as the Oliver Hébert's Estate. I transformed the driveway to a street which was named Somerville Place after my parents. The L shaped street runs south of Champlain Avenue.

This concludes the articles on Hemmingford Village Streets that were built up to 1999. In the next Info-Hemmingford, we will talk about the Township Roads.

## Municipalité du Village de Hemmingford

Hôtel de ville - 505 rue Frontière, local 5  
Tél : 450 247-3310 Fax: 450 247-2389  
lundi et mercredi : 9h à 12h et 13h à 16h  
vendredi sur rendez-vous seulement

Séances du CONSEIL : mardi 2 juillet et 6 août, à 20h

## Municipalité du Canton de Hemmingford

Hôtel de ville - 505 rue Frontière, local 3  
Tél : 450 247-2050 Fax : 450 247-3283  
lundi, mercredi : 9h à 12h et 13h à 16h  
canton.township@hemmingford.ca

Séances du CONSEIL : lundi 8 juillet et 5 août, à 20h

## Services des incendies Hemmingford

### Feux extérieurs

Qu'y a-t-il de plus agréable lors de la saison estivale, que de se retrouver autour d'un beau feu de foyer, en famille ou entre amis ? Afin de vous assurer d'être conforme, voici un aide-mémoire!



- Appeler votre hôtel de ville si vous n'êtes pas certains ce qui est permis afin d'éviter des sanctions.
  - Veuillez noter que dans la municipalité du Village de Hemmingford, les feux à ciel ouvert sont interdits, seuls les feux dans un foyer réglementaire sont permis. (voir les photos sur la page adjacente)
- Pour être réglementaire, votre foyer extérieur doit être installé sur une surface non combustible (gravier, terre battue, roche, sable, etc.) et être muni d'un pare-étincelles dont les ouvertures sont d'une dimension maximale de 1 cm<sup>2</sup>.
- Pour la municipalité du Canton de Hemmingford où les feux à ciel ouvert sont permis, vous devez préalablement obtenir un permis de brulage. Nonobstant ce qui procède, les feux à ciel ouvert, conforme aux normes suivantes ne nécessitent pas l'obtention d'un permis :
  - Maximum de 1,5m de diamètre et de hauteur ;
  - À un minimum de 3m de tout élément (bâtiment, ligne de terrain, boisé, etc.) ;
  - Être installé sur un sol non-combustible (gravier, terre battue, roche, sable, etc.).
- Il est interdit en tout temps de brûler tout matériel figurant sur la liste de matériaux interdits (feuilles, gazon, matériaux de construction, matières toxiques, etc.).

## Cimetière protestant de Hemmingford

(traduction : Mario Leblanc)

Depuis déjà quelques semaines, le cimetière est accessible par l'entrée principale et nous avons installé plusieurs bancs pour que vous puissiez apprécier la tranquillité des lieux. Contacter notre président si vous désirez faire don d'un banc au nom de votre famille. Nous voulons remercier nos bénévoles qui ont effectué le nettoyage du printemps en avril, en ratissant les feuilles et en enlevant les branches tombées pendant l'hiver. Un grand merci à JP Hebert pour avoir pris soin de notre tracteur et de notre chariot pendant les mois d'hiver et effectuer de petites réparations. Si vous êtes venus au cimetière au début du printemps, vous avez probablement remarqué les tulipes que nous avons plantées sur chaque tombe des anciens combattants.



Nous reprenons l'entretien des terrains, notamment le nettoyage et le redressement des pierres tombales et l'installation de marqueurs de coins. Nous sommes heureux de constater que plusieurs personnes ont suivi nos suggestions d'installer des marqueurs de coin sur les concessions existantes et de se procurer un terrain et une pierre tombale maintenant plutôt que de laisser la tâche à leur famille au moment du décès. Le cimetière est une organisation à but non lucratif et c'est grâce à vos dons que nous pouvons entretenir les terrains du cimetière : merci à ceux qui en ont faits. Si vous avez placé des couronnes ou des fleurs sur les tombes, SVP les enlever une fois qu'elles sont fanées. Nous sommes toujours à la recherche de bénévoles pour nous aider dans notre travail. Joignez-vous à notre équipe si vous vous intéressez à l'histoire locale et pour en apprendre plus sur les familles qui vivaient à Hemmingford dans les premières années de son existence. Pour toute information, veuillez contacter notre président, Karl Kramell 514 249-1908 ou notre secrétaire, Darbie Hill, 514 603-2314.

**AMBIA** 888-832-8234-34  
*L'Ambiance Poêles & Cheminées*

**hearthstone**

Poêles & Cheminées

Foyer de Masse,  
Poêles à Bois, gaz, granules  
Ramonage, Cheminées, Gaines

Masonry Heater  
Wood, gas, pellet Stoves  
Chimney sweep, Liners, Chimney

890 Route 219 - Hemmingford - 450 247-2131  
ramoneurpatrick.com ramoneurpatrick@gmail.com

**SERRE & FINNEGAN**  
SALONS FUNÉRAIRES • FUNERAL HOMES

Assistance successorale • Estate assistance  
Chapelle • Chapel Préarrangement

514 Champlain, Hemmingford  
serrefinnegan.com 450 246-3988

- Lacolle
- Napierville
- Saint-Édouard
- Saint-Michel

**LES FERMES ENDERLE SENC**  
**ENDERLE FARMS GP**

Pommes fraîches à vendre de  
Mi-Août à Avril

Fresh apples for sale from  
Mid-August to April

OUVERT Jeudi 8-12h, 13-17h et Samedi 8-12h  
OPEN Thursday 8-12, 1-5pm and Saturday 8-12pm  
Magasin situé au / Store located at:  
514, Ch. James Fisher, Hemmingford, Québec  
www.facebook.com/fermesenderle  
fermesenderle@gmail.com



## Village of Hemmingford

**Town Hall** - 505 Frontière, local 5  
Tel : 450 247-3310 Fax : 450 247-2389  
Monday & Wednesday : 9am - noon ; 1pm - 4pm  
Friday by appointment only

**COUNCIL MEETINGS : Tuesday July 2 & August 6, 8pm**

## Township of Hemmingford

**Town Hall** - 505 rue Frontière, local 3  
Tel : 450 247-2050 Fax : 450 247-3283  
Monday, Wednesday : 9am - noon ; 1pm - 4pm  
canton.township@hemmingford.ca

**COUNCIL MEETINGS : Monday July 8 & August 5, 8pm**



## Hemmingford Fire Service

### Open air fires

What could be more enjoyable during the summer season than gathering around a roaring fire with family and friends? Here's a checklist to make sure you're in compliance!

- Call your town hall if you're not sure what's allowed, to avoid penalties.
  - Please note that in the Municipality of the Village of Hemmingford, open fires are not permitted, only fires in a regulated receptacle are allowed.



- To comply with regulations, your outdoor fireplace must be installed on a non-combustible surface (gravel, clay, rock, sand, etc.) and be equipped with a spark arrester with openings no larger than 1 cm<sup>2</sup>.
- In the Township of Hemmingford, where open fires are permitted, you must first obtain a burning permit. Notwithstanding the above open fires that meet the following norms do not require a permit :
  - Maximum of 1.5m in diameter and height ;
  - At a minimum of 3m from any component (building, property line, wooded area, etc.);
  - Be installed on non-combustible soil (gravel, clay, rock, sand, etc.).
- It is forbidden at all times to burn any material on the list of prohibited materials (leaves, grass, construction materials, toxic materials, etc.)

## Hemmingford Protestant Cemetery

Since the arrival of Spring, the main gate is now open full time and we have put out several benches in the cemetery for everyone's use and to enjoy the tranquility and peace while you are there. If any families wish to donate a bench to the cemetery on behalf of the family, please contact our President. We thank our volunteers who did a spring clean-up in April, raking up leaves and removing branches that had fallen over the winter. A big thank you to JP Hebert for taking care of our tractor and wagon over the Winter months and doing small repairs. If you were in the cemetery in early spring, you likely noticed the tulips that we have planted at each Veteran's grave.

We are getting back to continuing our maintenance of the grounds including cleaning and straightening gravestones and installing corner markers. We are pleased to see that people have been following our suggestion to install corner markers at exist-



ing cemetery plots and have been purchasing their family plots and memorial stones now rather than leaving it to family members when a death occurs. The cemetery is a non-profit organization, and it is with your donations that we can maintain the cemetery grounds; we thank those who have made donations toward both the upkeep of the grounds and repairs to headstones. If you have placed wreaths or flowers at grave sites, please remember to remove them once the flowers have faded. We are always looking for more volunteers to help with our work which, if you are interested in local history, is quite an interesting experience as you learn about the original families who lived in Hemmingford in its early years. For any information or to donate to help towards upkeep costs, please contact: our President, Karl Kramell, 514-249-1908 or our secretary, Darbie Hill, 514-603-2314

450-247-2783  
www.jpriest.com  
Corporation des electriciens de l'Outaouais  
**priest**  
électricité  
Licence RBQ: 2622-0640-38  
Bâtir avec vous!

**Cyber Style**  
Informatique  
Vente & réparation  
Réseautique  
Cours & formation  
Service à domicile  
4, Van Vliet  
Lacolle, Qc  
450 246-0033  
www.cyberstyle.ca  
**NOUVEAU!** CAMERAS DE SURVEILLANCE  
ET SYSTÈMES DE SÉCURITÉ


**RÉSIDENCE LA BELLE ÉLÈNA**  
7, Montée Saint-Louis  
St-Bernard de Lacolle  
514 708-0079  
www.labelleelena.ca  
Catherine Michaud

## BIBLIOTHÈQUE

### HEURES D'OUVERTURE :

les mardis de 14h à 17h  
les jeudis de 14h à 17h  
les samedis de 10h à 13h



 Suivez nous **Bibliothèque de Hemmingford** sur Facebook  
courriel : bibliotheque@hemmingford.ca

### NOUVEAUTÉS Ces titres et plus encore :



**SECTIONS ENFANTS** Nous sommes ravis de l'évolution de notre section enfants ! Le nombre croissant d'enfants qui fréquentent la bibliothèque signifie que nous achetons plus de livres pour eux, bien sûr, mais ils ont aussi maintenant plus d'espace pour se détendre, lire ou jouer.

**UN LIVRE POUR CHAQUE ÉCOLIER** C'est la quatrième année consécutive que la bibliothèque, en collaboration avec l'école St-Romain et l'école primaire Hemmingford, s'est associée à Scholastic Publishing pour faire don d'un livre à chacun des enfants de nos écoles. Dans le cadre de la Journée internationale du livre et du droit d'auteur de l'UNESCO, chaque écolier du village a reçu un livre adapté à son niveau de lecture et ceci, dans le seul but d'encourager le plaisir de lire. Nous sommes reconnaissants pour le soutien des municipalités du village et du canton de Hemmingford, de Desjardins et celui de la communauté entière qui a permis de réaliser ce projet.

**HEURE DU CONTE** Nous sommes activement à la recherche de quelqu'un qui aimerait animer l'heure du conte les samedis matin. Si ça vous intéresse, communiquez avec Céline 450-247-0246.

**ARTISANAT** Les Hemmingford Rug Hookers se rencontrent à la bibliothèque. Tous les artisans de la fibre sont les bienvenus. Si l'artisanat et les tapis crochetés vous intéressent, appelez nous afin de connaître les prochaines dates.

**CHIEN DE THÉRAPIE** Tous les samedis de 11h à midi, Minnie le chien à qui les enfants font la lecture est à la bibliothèque. Minnie offre un livre en cadeau à tous les enfants qui lui font la lecture cinq fois.

**LE CLUB COLLECTIONNEURS DE TIMBRES** Le club de collectionneurs de timbres de notre région se réunit de 10h à midi dans la salle de conférence du centre récréatif le premier samedi de chaque mois. Pour plus de renseignements, veuillez communiquer avec Pascale Giroux au 450 247-0294.

**CATALOGUE DE FILMS** Votre bibliothèque possède une collection importante de films DVD. Devenez membre et venez en emprunter gratuitement.

**INTERNET ACCÈS AUX ORDINATEURS** Ordinateur disponible au public (Word, Excel et Power Point). WIFI

**PILES USÉES** Apportez-nous vos vieilles piles. Nous en disposons de façon écologique.

14 • Info Hemmingford • juin 2024



LE PROJET "UN LIVRE POUR CHAQUE ÉCOLIER" 2024

OUR PROJECT "ONE BOOK FOR EVERY SCHOOL CHILD" 2024

Grâce aux municipalités du village et du canton de Hemmingford et des Caisses Desjardins, chaque écolier de Hemmingford reçoit un livre pour le plaisir de lire.

Thanks to the municipalities of the village and township of Hemmingford as well as Caisses Desjardins, each school child in Hemmingford receives a book for the pleasure of reading.



### Les Ateliers d'Art Hemmingford - Un merveilleux début!

Nous tenons à remercier toutes les personnes qui ont participé à notre première saison d'ateliers ce printemps. Votre enthousiasme et votre volonté d'essayer quelque chose de nouveau ont rendu l'expérience agréable pour tous les participants, autant les instructeurs que les étudiants. Pendant 10 semaines, nous avons organisé 8 ateliers différents les mercredis et dimanches, pour un total de 17 sessions. Plus de 50 personnes y ont participé, dont plusieurs qui ont assisté à deux ateliers ou plus. Nous sommes ravies de voir autant d'intérêt pour les arts visuels dans notre communauté !

Nous remercions tout particulièrement Marthe McKough et Diane Lawrence pour leur soutien. Le Vieux Couvent est l'endroit idéal pour nos activités.

Nous prenons une pause pour l'été et nous serons de retour à l'automne avec d'autres ateliers, une exposition d'étudiants et quelques surprises !

Visitez et suivez notre page FaceBook pour avoir des nouvelles

 /ateliersdarthemmingford

ateliersdarthemmingford@gmail.com

À bientôt !

*Evelyne Bouchard, Marie-Andrée Couture,  
Pauline DeJordy et Helga Sermat*



Linogravures : Juliana Blais-Fernandez, Marion Andreoli, Bob Maggio



## LIBRARY

### OPENING HOURS:

Tuesdays: 2pm to 5pm  
Thursdays: 2pm to 5pm  
Saturdays: 10am to 1pm



Follow us on Facebook **Bibliothèque de Hemmingford**  
email : bibliotheque@hemmingford.ca

### NEW TITLES these and more!



**CHILDREN'S SECTION** We're delighted with the growth of our children's section! The growing number of children using the library means we buy more books for them, of course, but they also now have more space to relax, read or play.

**A BOOK FOR EVERY SCHOOL CHILD** For the fourth consecutive year the library, in collaboration with St-Romain School and Hemmingford Elementary School, has teamed up with Scholastic Publishing to donate a book to every child in our schools. As part of UNESCO's International Book and Copyright Day on 23 April, every school child in the village received a book adapted to their reading level, with the sole aim of encouraging the pleasure of reading. We are grateful for the support of the municipalities of both the Hemmingford village and township, to Desjardins and to the entire community for making this project a reality. (poster on p. 14)

**STORY TIME** We are actively looking for someone who would like to read to children on Saturday mornings. If this might interest you, please call Céline (450-247-0246).

**RUG HOOKERS** The Hemmingford Rug Hookers meet at the library. All fibre artisans are welcome. If you're interested in handicrafts and rug hooking, call us to find out the next dates.

**THERAPY DOG** Every Saturday from 11am to noon, Minnie the therapy dog reads to the children at the library. Minnie gives a book as a gift to every child who reads to her five times.

**STAMP COLLECTOR'S CLUB** The local stamp collectors' club meets from 10am to noon on the first Saturday of each month in the Recreation Centre conference room. For more information, contact Pascale Giroux at 450 247-0294.

### INTERNET AND COMPUTER ACCESS

Computer available to the public : Word, Excel and Power Point. Free WIFI one site.

**WASTE BATTERIES** Bring us your old batteries. We dispose of them in an environmentally-friendly way.

### Les Ateliers d'Art Hemmingford - A wonderful beginning!

We would like to thank everyone who came to our first season of workshops this spring. Your enthusiasm and willingness to try something new made this such an enjoyable experience for everyone involved, instructors and students alike.

During the course of 10 weeks we held 8 different workshops on Wednesdays and Sundays for a total of 17 sessions. Over 50 people attended, many of whom came to 2 or more workshops. We are thrilled to see so much interest in the visual arts in our community!

A special thank you to Marthe McKough and Diane Lawrence for their support! The Old Convent is the perfect space for our activities.

We are taking a break for the summer and will be back in the fall with more workshops, a student exhibition as well as some surprises!

Visit and follow our FaceBook page for updates and news.

[f/ateliersdarthemmingford](https://www.facebook.com/ateliersdarthemmingford)

[ateliersdarthemmingford@gmail.com](mailto:ateliersdarthemmingford@gmail.com)

See you soon!

*Evelyne Bouchard, Marie-Andrée Couture,  
Pauline DeJordy and Helga Sermat*



*Clockwise : Slow stitched owl by Xinia Fernandez;  
Linocut print by Isabelle Leveau; Collage by Susan Fisch;  
Colour study by Elise Ménard; Ceramics by Ghislaine Viel*

## 2024 Hemmingford - Produits alimentaires locaux / Vente à la ferme / Auto-cueillette

### **Ferme la Giroflée - 753 Chemin Napper**

(culture biologique)

Benoit Coulombe : 514-951-0193 fermegiroflée.com

Bleuets, Framboises, Cerises de Terre, Tomates, Poivrons,

Ail; mini aubergines, okra

Juillet-octobre

Arbustes fruitiers en vente au printemps

Consultez notre page Facebook pour les heures d'ouverture

### **Ferme Caravias Farm - 1119, Route 219**

(culture conventionnelle)

Linda Van de Meer : 450-247-2959

Courges de toutes sortes et citrouilles

Septembre et octobre 7 jrs/ semaine, 10h -17h

### **M. Bisson - 300 Chemin Moore**

M. Bisson : 438-340-1320

Fraises, camerises, cerises, framboises noires, ail, oeufs frais

Juin, juillet, août (Auto-cueillette)

Payez ce que vous pouvez!

### **Les Pommes Enderle Inc. - 514, Chemin James-Fisher**

(conventional)

Chad Enderle : 450-247-2463

Pommes locales

Fermé présentement jusqu'à la prochaine saison

Ouvert les mardis et samedis de 8h-12h et les jeudis de 8h-17h

### **Champignons Tong Huang - 580, Chemin James-Fisher**

Tong Huang : 514-549-7108

(téléphoner ou texter avant de venir)

Champignons : champignons shiitake, pleurotes,

champignons de châtaigne et enoki

Ail saisonnier (juillet-novembre)

Champignons vendus à la ferme à l'année longue

### **Estelle Côté et Julien Morissette - 93, Route 202**

Estelle et Julien : 450-247-3345

Oeufs (poules en liberté)

Mai à octobre

Vente à la ferme

### **Les Entreprises Agricole Petch - 431, Route 202**

(Culture par lutte intégrée)

Tim et Pamela Petch : 450-247-3414 vergerspetchorchards.com

Pommes, poires, prunes, courges, citrouilles, sirop d'érable,

miel, confitures, pâtisseries, vinaigre de pommes

Septembre et Octobre

Auto-cueillette et produits vendus à la ferme

### **La Ferme l'Olivette - 131, Rte 202**

Marthe Boulianne : 450 247-2754 Facebook: L'Olivette

Raisin de table bio (certifié Ecocert)

Fin-août à octobre

Ail bio (certifié Ecocert) mi-août à décembre

Vente à la ferme

### **Alison Brosseau, agr - 921, chemin Quest**

Alison Brosseau: 514-702- 6992 (texter)

Vente sur commande seulement, à l'année longue

Sirop d'érable (produit artisanal) ; boeuf, élevage

sans hormones, ni antibiotiques

### **Claudette - 463, Rue Frontière**

(culture conventionnelle)

Claudette : 514-791-2254

Fruits et légumes locaux, oeufs frais

De la mi-juin à la fin septembre - Vente au kiosque

### **La Fermette - 146, Chemin de la Covey Hill**

(culture biologique)

Annie Claude Lauzon : lafermette.ca

vente en ligne via : marcheatable.com/lafermette

Légumes : tomates, concombres, carottes, mesclun, etc.

De juin à octobre

### **La Ferme des Quatre-Temps - 740, Chemin Williams**

(culture biologique)

Site Web: www.fermequatretemps.com

Courriel: info@fermequatretemps.com

Légumes, viandes, charcuteries et oeufs. Point de vente: le

Marché Tradition (504, Rue Frontière)

à l'année longue

Boutique en ligne - commandes livrées au Marché Tradition

les jeudis. De janvier à avril et novembre à décembre.

### **Vergers Philion - 389, Route 202**

(culture par lutte intégrée)

Hubert Philion : 514-893-8287

Pommes, poires, prunes, produits d'érable, miel,

confitures, pâtisseries

Auto-cueillette et vente à la ferme

Septembre et octobre

### **Vergers Pelletier - 624, Route 202**

(culture par lutte intégrée)

Raymond Pelletier : 514-243-8307

Pommes, courges, citrouilles, jus de pommes,

tartes, miel, produits d'érable

Septembre et octobre, 7 jours semaine 10h-17h

Auto-cueillette / vente à la ferme - Membre de Harvest Hosts

### **Andrew Stairs, agr - 351, Chemin Moore**

Andrew Stairs : 450-247-0143

Email: agronom@aei.ca

Boeuf et veau nourris d'herbe et de foin sans pesticides

Vente à la ferme à l'année longue

### **Erablière André Prévost et Francine Bouchard 203, chemin Hurley**

450-247-2774 Cell: 514-923-4619

Sirop d'érable (à l'année), beurre d'érable,

cornets d'érable (dans le temps des sucres)



## 2024 Hemmingford - Local food farms with stands / U-pick

### **La Giroflée Farm - 753 Chemin Napper**

(organic)

Benoit Coulombe : 514-951-0193 fermegiroflée.com

Blueberries, raspberries, ground cherries, tomatoes, peppers, garlic, eggplants, okra

July to October

Fruit bushes for sale in the spring

Consult our Facebook page for opening hours

### **Ferme Caravias Farm - 1119, Route 219**

(conventional)

Linda Van de Meer : 450-247-2959

Many varieties of Squash and Pumpkins

September and October, 7 days a week , 10am -5pm

### **M. Bisson - 300 Chemin Moore**

M. Bisson : 438-340-1320

Strawberries, camerises, cherries, black raspberries, garlic, fresh eggs

June, July and August (U-Pick)

Pay what you can!

### **Les Pommes Enderle Inc. - 514, Chemin James-Fisher**

(conventional)

Chad Enderle : 450-247-2463

Local apples - Closed until next season

Open Tuesdays & Saturdays from 8am - 12pm

Thursdays from 8am -5pm

### **Tong Huang Mushrooms - 580, Chemin James-Fisher**

Tong Huang : 514-549-7108 (call or text before coming)

Mushrooms : Shitake, Oyster, Chestnut and Enoki

champignons de châtaigne et enoki

Mushrooms sold at the farm year round

Garlic: July to November

### **Estelle Côté et Julien Morissette - 93, Route 202**

Estelle & Julien : 450-247-3345

Free-range eggs sold at the farm

May to October

### **Petch Agricultural Enterprises - 431, Route 202**

(Integrated Pest Management)

Tim & Pamela Petch : 450-247-3414 vergerspetchorchards.com

Apples, pears, squash, pumpkins, Maple syrup, apple juice,

honey, jams, pies and doughnuts, apple vinegar

September and October

U-Pick and Farm boutique

### **La Ferme l'Olivette - 131, Rte 202**

(organic)

Marthe Boulianne : 450 247-2754

Facebook: L'Olivette

Table grapes: End of August to October

Garlic: mid-August to December

Sold at the farm

### **Alison Brosseau, agr - 921, chemin Quest**

Alison Brosseau : 514-702- 6992 (text)

Sale by orders only throughout the year

Maple syrup (produit artisanal); beef, raised without hormones or antibiotics

### **Claudette - 463, Rue Frontière**

(conventional)

Claudette : 514-791-2254

Local fruit and vegetables, fresh eggs

Mid-June to end of September

Outdoor stand

### **La Fermette - 146, Chemin de la Covey Hill**

(organic)

Annie Claude Lauzon : lafermette.ca

orders on-line via : [marcheatable.com/lafermette](http://marcheatable.com/lafermette), with pick-ups at the farm

tomatoes, cucumbers, carrots, mesclun lettuce, etc.

June to October

### **La Ferme des Quatre-Temps - 740 Williams Road**

(organic) [www.fermequatretemps.com](http://www.fermequatretemps.com)

email : [info@fermequatretemps.com](mailto:info@fermequatretemps.com)

Vegetables, meat, charcuterie & eggs at Marché Tradition

Grocery store (504 Frontier St.) year-long

Online Boutique orders delivered to Marché Tradition on

Thursdays from January to April & November to December

### **Vergers Philion - 389, Route 202**

(Integrated Pest Management)

Hubert Philion : 514-893-8287

Apples, pears, plums, Maple products, Honey, Jams, Pies

U-Pick and Farm Boutique

September and October

### **Vergers Pelletier - 624, Route 202**

(Integrated Pest Management)

Raymond Pelletier : 514-243-8307

Apples, squash, pumpkins, apple juice, pies,

honey, maple products

U-Pick and Farm Boutique

September and October

Member of Harvest Hosts

### **Andrew Stairs, agr - 351, Chemin Moore**

Andrew Stairs : 450-247-0143

Email: [agronom@aei.ca](mailto:agronom@aei.ca)

Beef and grass-fed Veal and Hay without pesticides

Year-Long Sales at the farm

### **Erablière André Prévost et Francine Bouchard 203, chemin Hurley**

450-247-2774 Cell: 514-923-4619

Maple Syrup (Year-round)

Maple butter and cones during Sugaring season

### Le Marché Tradition Hemmingford tient à honorer leurs employés *par Susan Fisch*

Vanessa Lachance, co-propriétaire du Marché Tradition de Hemmingford, tient à souligner l'implication des employés qui travaillent dans l'entreprise depuis plus de 10 ans.

#### Michael Pothier

Michael est avec Tradition depuis 12 ans. L'ancien propriétaire Claude McSween l'avait engagé lorsqu'il avait 16 ans. Au fil des années, il a travaillé dans tous les départements. Claude lui a appris le métier de boucher où il fut éventuellement gérant. C'est une grande responsabilité mais il est définitivement au bon endroit. Michael s'est toujours fait un devoir de satisfaire la clientèle. Dans une petite communauté, il est essentiel d'offrir le meilleur service possible.

Il a déménagé de Sherrington à Hemmingford lorsqu'il avait 7 ans et aime la communauté locale. Il a appris à connaître les besoins de ses clients et essaie d'offrir ce qu'ils demandent ou au moins ce qui s'en rapproche.

Dans ses temps libres, Michael est très sportif. Il aime le hockey. L'an dernier il a entraîné les plus jeunes joueurs au Deck Hockey tous les mardis. Il était aussi sur le conseil d'administration de la Maison des jeunes. Il essaie de redonner à la communauté par le bénévolat.

Il est très reconnaissant du soutien de Hemmingford. Le magasin est un point central dans la communauté et fournit des emplois à nos jeunes. Les petites épiceries locales se font de plus en plus rares face au monopole des grandes chaînes. Il est d'autant plus important d'acheter localement.

#### Martine Tourangeau

Martine vint travailler pour McKough en tant que caissière à temps partiel, les samedis, dimanches et jeudis soir, il y a 16 ans. Lorsqu'il a acheté le magasin, Claude McSween lui offrit de travailler à temps plein. Elle passa par tous les départements puis est devenue gérante du magasin. Elle adore son travail, en partie grâce à la merveilleuse équipe d'employés avec laquelle elle travaille. Ils sont comme une famille les uns pour les autres et leur camaraderie fait partie de l'atmosphère du magasin.

La famille de Martine est à Hemmingford, Son père, âgé de 94 ans, et ses trois sœurs habitent tous dans la région. Ses deux garçons sont maintenant adultes et autonomes. Quand elle n'est pas au travail, il y a toujours un projet en cours à la maison. Que ce soit la décoration, son jardin et ses fleurs ou la tonte de la pelouse, etc. Il y a toujours des choses à faire.

Avant chez Tradition, Martine occupa plusieurs emplois dont 18 années chez Crain-Relizon. Elle adore son emploi au magasin et apprécie particulièrement les clients. Ils la font sourire quand elle les voit entrer dans l'épicerie. Elle souhaite pouvoir les servir encore plusieurs années.

#### Melissa Sagala

Melissa fut engagée par John McKough, il y a 17 ans comme caissière, et a toujours aimé son emploi. Avant tout, elle aime communiquer avec les clients. Il y a tellement de belles personnes à Hemmingford et la communauté est comme une famille.

Par son emploi elle a rencontré beaucoup de monde et s'est fait des amis. Elle aime apprendre et a été appelée à faire plusieurs choses au fil des années. Ce qu'elle trouve le plus difficile est de perdre nos aînés. Vous apprenez à les connaître, écoutez les histoires concernant leurs enfants et petits-enfants. C'est vraiment difficile lorsqu'ils nous quittent.

Melissa est native d'Hemmingford et y a toujours vécu. Elle a toujours travaillé dans le public. D'abord comme serveuse au restaurant chinois



Martine Tourangeau

et plus tard chez Al's. Puis ce fut à l'usine de cadenas Dudley jusqu'à sa fermeture.

Aux fins des ans elle a vu beaucoup de gens déménager. Ils viennent toujours la saluer avant de partir. Elle a un lien profond avec ses clients.

Hemmingford est une place spéciale. C'est pourquoi, plusieurs personnes de la ville finissent par s'y installer. Nous sommes une petite communauté qui s'entraide. Nous soutenons les petits commerces. Par exemple, Vanessa la propriétaire, introduit des produits locaux lorsque c'est possible. Pour la fête des mères, elle a procuré de beaux bouquets d'une ferme florale locale. Ils se sont vendus rapidement.

Dans ses temps libres, Melissa adore travailler dans ses fleurs et elle lit beaucoup. Sa fille Monica aura bientôt 18 ans et travaille à temps partiel à l'épicerie quand elle n'est pas au CÉGEP.

Melissa est très fière que sa communauté soutienne le Marché Tradition Hemmingford. Si ce commerce n'existait pas, les gens devraient voyager beaucoup pour faire leur épicerie. Par beau temps, mauvais temps, le commerce est ouvert et est bien approvisionné pour répondre aux besoins de la clientèle. Il y a de plus en plus de produits biologiques et sans-gluten. Et les mardis, la livraison à domicile est toujours disponible pour les clients qui en ont besoin.

Hemmingford est privilégiée de compter sur de tels professionnels dévoués et orientés sur le service. Nous exprimons notre profonde gratitude à Michael, Martine et Melissa ainsi qu'à toute l'équipe du Marché Tradition Hemmingford pour leur service dédié à la communauté.



## LOCAL ECONOMY

### Marchés Tradition of Hemmingford honours its employees

by Susan Fisch

Vanessa Lachance, co-owner of Les Marchés Tradition Hemmingford, has decided to feature those employees who have been working for the store for over 10 years.



#### Michael Pothier

Michael has been with Tradition for 12 years. The previous owner Claude McSween hired him when he was 16 years old. Over the years, he has worked in all the departments. Claude offered to teach him butchery, where he eventually became manager. It is a big responsibility, but he is definitely in the right place. Michael was always eager to satisfy the customers' needs. In a small community, it is essential to offer the best service possible. He moved to Hemmingford from Sherrington at the age of 7 and loves the community here. He has gotten to know his customers' needs and tries to bring in what people want, or to at least provide something similar.

In his spare time, Michael is very sporty. He loves to play hockey. Last year he was coaching the younger players in Deck hockey every Tuesday. He was also on the board of the Maison des Jeunes. He tries to give back to his community through volunteering. He is very grateful for Hemmingford's support. The store is an important hub in the community and provides our young people with jobs. Small local shops are becoming rare as the big chains take the monopoly. It is important to shop locally.

#### Martine Tourangeau

Martine came to work for McKough's as a part time cashier 16 years ago. When the store changed hands, Claude McSween offered her a full-time position. She evolved through all the departments and became store manager. She loves her job, in part because of the wonderful team of employees she works. They are like family to each other, and their camaraderie is part of the atmosphere of the store. Prior to Tradition, Martine held a number of jobs, including 18 years at Crain-Relizon. She loves her job at the store and especially enjoys her clients. They keep her smiling when she sees them walk into the store. She wants to be able to serve them for a long time to come yet.

Martine's family is in Hemmingford. Her father, 94, and three sisters all live in the area. Her two boys are now grown and on their own. When she isn't at work, there are always ongoing projects at home – decorating, her garden and flowers, mowing the lawn, etc. There is always lots to do.

#### Melissa Sagala

Melissa was hired by John McKeough 17 years ago as a cashier and has loved her job. Above all, she enjoys communicating with her customers. There are so many nice people in Hemmingford, the community is like family. Through her job she has made many friends. She loves to learn and has had the opportunity to do a variety of different things over the years. The hardest part of her job is losing our seniors. You get to know them, hear their stories about their kids, their grandchildren. It's very hard when they leave us.

Melissa was born in Hemmingford and has lived here all her life. She has always worked in the public, first as a waitress at the Chinese restaurant and later at Al's. Then at Dudley's lock factory until they closed. In her private time Melissa enjoys working in her flowers, and she reads a lot. Her daughter, Monica, is going on 18 and also works at the store part time when she is not at CEGEP.

Hemmingford is a special place. That's why a lot of people from the city end up moving here. We are a small community that helps one another. We support small businesses. For example, Vanessa the owner brings in local products whenever possible. For Mother's Day she brought in beautiful floral bouquets from a local flower farm. They sold out quickly.



Melissa is very proud of her community for supporting Marché Tradition Hemmingford. If the store didn't exist, people would have to travel far to do their groceries. In good weather and bad, the store is open and is well stocked with all of the clients' needs. There are more and more organic and gluten free products. And the Tuesday home delivery service is still ongoing for customers in need.

Hemmingford is blessed with such dedicated and service-oriented professionals in our midst. Deepest gratitude to Michael, Martine, Melissa, and the team of Marché Tradition Hemmingford for their heart-based service to the community.

**Le Resto Pizza Roxham** 450 247-2247  
172 ch Roxham, St-Bernard-de-Lacolle  
*par Susan Fisch*

Eren Erden, propriétaire du Resto Pizza Roxham, avait depuis longtemps entendu parler du Canada, de ses habitants, de ses vastes espaces et de ses innombrables possibilités. Il rêvait un jour de quitter son pays, la Turquie, pour emménager ici avec sa famille. Il y a trois ans, il a réalisé ce rêve, mais sa famille ne l'a rejoint qu'il y a sept mois. Son épouse et ses deux fils sont inscrits à des cours de francisation afin de mieux s'intégrer dans leur communauté d'adoption. Son ainé, un charmant jeune homme de 18 ans, travaille avec son père jusqu'à ce qu'il ait terminé ses cours de francisation. Ensuite il apprendra un métier.

Eren a choisi Hemmingford pour ouvrir son entreprise parce qu'il n'y a pas d'autre pizzeria dans la région. Il a été bien accueilli et, après à peine un an, étant bien accueilli et apprécié, il a développé un fort sentiment d'appartenance. Hemmingford pour lui est un endroit magnifique et il trouve ses habitants merveilleux, aimables et bons. Il est donc très heureux de sa décision.

Le premier avril dernier, il a fêté le premier anniversaire du restaurant. Il a constaté que le printemps, l'été et l'automne étaient très occupés, grâce au Parc Safari et aux terrains de camping. Par contre, l'hiver étant moins achalandé, il a décidé de fermer le lundi. Mais il avait promis d'être ouvert à l'année et ne voulait pas décevoir ses clients. Les employés de l'Hôtel St-Bernard et des douanes venaient toujours chercher leurs repas chez lui et lui ont toujours fait d'excellents commentaires.

Pizza Roxham offre un menu très varié. Vous y trouverez des hamburgers, sous-marins, club-sandwiches, pâtes, ailes et pépites de poulet, salades, poutines et bien plus.

La livraison est gratuite pour les distances jusqu'à 13 km. De 13 à 15km, il y a un supplément de 3\$. Pour une plus grande distance, le coût est 5\$. Pour vos commandes avec livraison, surtout les fins de semaine, soyez patients. Même avec 3 livreurs, les distances à couvrir entre Hemmingford, Sherrington, Lacolle, Havelock, sont grandes. Ils font de leur mieux pour vous livrer votre commande le plus rapidement possible, mais parfois, ils peuvent avoir un peu de retard.

Quand il reçoit une grosse commande, Eren ajoute toujours un petit bonus. Il apprécie vraiment ses clients et tient à les satisfaire.



Pour les grosses commandes de 8, 10 pizzas et plus, il est préférable que vous appeliez la veille ou à l'ouverture à 11h afin de leur donner la chance de tout préparer à temps.

Cet été, Eren prévoit faire un jardin pour y cultiver les fines herbes et les légumes qui seront utilisés au restaurant. Une de ses joies est la famille de tourterelles tristes qui niche sur le terrain. Il les trouve délicates et aime à en prendre soin.

Il aimerait éventuellement servir des petits-déjeuners, mais pour le moment, il n'y a pas assez d'espace à l'intérieur. Il pense donc agrandir le bâtiment dès qu'il le pourra. Il est aussi à la recherche de personnel pour son restaurant et plus particulièrement d'une personne francophone pour répondre au téléphone et prendre les commandes. Vous pouvez remettre votre candidature directement à Eren. Il est sur place du mardi au dimanche.

Le resto Pizza Roxham est ouvert de 11h à 20h du dimanche au jeudi et de 11h à 21h les vendredis et samedis. Le spécial des lundis et mardis est une pizza de 14 pouces comprenant trois ingrédients pour seulement 17,99\$. Vous pouvez les suivre sur Facebook.

Eren, bienvenue dans la région. Il vous a fallu beaucoup de courage pour entreprendre une nouvelle vie dans un pays étranger dont vous ne parliez même pas la langue. Nous vous souhaitons beaucoup de succès.



## LOCAL ECONOMY

### Resto Pizza Roxham

172 ch Roxham, St-Bernard-de-Lacolle – 450 247-2247

by Susan Fisch

Eren Erden, owner of Resto Pizza Roxham, had always heard great things about Canada, its people, its vast regions and wonderful opportunities. He dreamed one day of moving here with his family from Turkey. Three years ago, that dream became reality for him, although his family only arrived seven months ago. His wife and two sons are enrolled in French language classes so they can integrate into their community. His oldest, a charming 18-year-old, works with his father until he graduates from his language classes. Then he will learn a trade.

Eren decided to open his business in Hemmingford as there is no other pizza restaurant in the area. Hemmingford opened its arms wide to him, and after only a year or so, he feels like he belongs here, welcomed and appreciated. Hemmingford is a beautiful place, with wonderful, kind and good people. He is very happy with his decision.

This April 1st he celebrated his one-year anniversary at the restaurant. He noticed that Spring, Summer and Fall are very busy because of Parc Safari and the campgrounds in the area, but last winter was difficult. It was very quiet, so he decided to close on Mondays. But he had made a promise to be open year-round and didn't want to disappoint his clients. Employees from the Hotel St-Bernard and from Customs always came to get their food from him and always gave him good reviews.

Pizza Roxham has a good variety on its menu besides pizzas. You can find burgers, submarines, club sandwiches, pasta, chicken wings and nuggets, salad, poutines, etc.

Delivery is free up to 13km. From 13km to 15km there is a surcharge of \$3. For a greater distance, delivery is \$5. When you place an order for delivery, especially on weekends, please be patient. Even with three drivers on the road, there is such a large territory to cover between Hemmingford, Sherrington, Lacolle, Havelock, etc. The drivers do their best to get your order to you as quickly as possible, and sometimes they may be a little late.

When a big order comes in, Eren always adds something extra. He really appreciates his customers and wants to give something back to them.

If you are placing a big order for a group...8 – 10 pizzas or more, it would be best to call the day before, or at 11am when they open, to give them a chance to prepare your order.



This summer, Eren will make a garden for fresh herbs and vegetables to use in the restaurant. One of his joys at work is the family of mourning doves on the property. They are delightful, and he feeds and cares for them.

He would love to serve breakfast, but right now there isn't enough place for people to sit inside. But it is in the works. He will be adding an addition to the building as soon as he can. Also, he is looking to hire employees for the restaurant, among them a French speaking girl/lady to answer the phones and take the orders. You can apply in person. Eren is at the restaurant from Tuesday to Sunday.

Resto Pizza Roxham is open from 11am to 8pm, Sunday to Thursday, and from 11am to 9pm on Friday and Saturday. The Monday and Tuesday special is a 14" pizza with three ingredients for only \$17.99! Follow them on Facebook.

Eren, welcome to the area. It took a lot of courage to start a new life in a new country where you didn't even speak the language. We wish you much success.

 **Catherine Plamondon**  
Pharmacienne propriétaire  
Pharmacist / owner

HEURES D'OUVERTURE  Brunet Clinique

lundi au mercredi de 9h à 18h  
jeudi et vendredi de 9h à 19h  
samedi 9h à 17h  
dimanche - fermé 450 247-3555

535 rue Frontière, Hemmingford, Qc

**C.E.PETCH**   
CIDRERIE ET DISTILLERIE

Ouvert les fins de semaines à partir de 29 juin  
Open weekends starting June 29 - 11h à 17h  
VENTE EN LIGNE / ON-LINE SHOP : [cepetch.ca](http://cepetch.ca)

431 Route 202, Hemmingford 450 247-3414  
[cepetch.ca](http://cepetch.ca) [vergerspetchorchards.com](http://vergerspetchorchards.com)

Soins de pieds complets  
Soulagement de vos inconforts

Complete foot care  
Relief of your discomforts



Rachel Poisson  
PODLOGUE | PODOLOGIST  
514.772.4495



SERVICE À DOMICILE - HOME SERVICE

## Le cancer du sein et Serge par Serge Pagé

Aux nouvelles du soir à la télévision du 25 avril 2024, on nous apprend que de plus en plus de jeunes femmes (entre 20 et 30 ans) sont aux prises avec le cancer du sein.

Vous le savez, je préfère la prévention, la modération ou un retrait systématique des éléments physiques ou chimiques qui affectent notre santé à court et bien souvent à long terme. Ces éléments se fixent sur ou dans certaines parties de notre corps, dont les organes sexuels. Il y a aussi le principe de précaution : si vous n'êtes pas sûr ou avez des doutes, attendez et prenez le temps de vous renseigner.

J'ai remarqué depuis quelques années déjà, une baisse et une absence des capacités de reproduction autant chez l'homme que chez la femme. Y a-t-il de nouveaux produits que les femmes utilisent et/ou mangent depuis quelques années et qui pourraient les affecter? Je dis bien souvent, regardons l'historique pour comprendre ce qui s'est passé.

Depuis la dernière guerre mondiale on retrouve de nombreux additifs alimentaires que l'on nous dit sans danger!!! Les produits OGM (organisme génétiquement modifié) dont l'étiquetage n'est pas obligatoire. Les désodorisants que l'on applique tous les jours, près des seins; la poudre de talc, etc. Renseignez-vous.

L'industrie des ondes cellulaires, dont les téléphones cellulaires portables qui sont tellement pratiques, qu'on en oublie les risques potentiels. Où le portez vous? Dans une poche sur votre poitrine? Dans votre poche avant ou arrière de votre pantalon? Dans votre sacoche à quelle hauteur de votre corps? Portez-vous l'appareil cellulaire collé sur votre oreille? Votre cerveau n'est pas très loin. Puis le WIFI est arrivé, quelle merveille; puis les compteurs électriques intelligents, qui fonctionnent 24 heures par jours, tous ces appareils émettent des ondes constamment.

Je me pose ces questions : Serions-nous les cobayes des grands laboratoires industriels? Pourquoi est-ce que ce sont principalement les femmes qui en payent le prix?

Je ne suis pas médecin mais j'utilise mon gros bon sens et j'observe ce qui affecte ma santé, et par ricochet, celle des autres.

Et vous, qu'avez-vous vu, trouvé ou remarqué qui pourrait nuire à la santé physique des femmes? Qu'en pensez-vous? Merci pour vos commentaires.



photos : Lucie Fugere



### Le gazon reste à la maison

Connaissez-vous l'herbicyclage? C'est simple : il suffit de laisser vos retailles de gazon au sol après la tonte. Simple et facile à intégrer à ses habitudes (rien à faire!), l'herbicyclage permet d'enrichir la pelouse d'un engrais naturel et riche en azote et en eau.

À l'aide d'une tondeuse munie d'une lame déchiqueteuse bien affilée, tondez la pelouse régulièrement pour conserver une hauteur de gazon d'environ sept (7) centimètres. Dans un délai de 24 à 48 heures, les retailles de gazon auront disparu.



**Breast Cancer and Serge** by Serge Pagé  
translated by Susan Fisch

On the evening news of April 25, 2024 on television, they stated that more and more young women aged between 20 and 30 are battling breast cancer.

As you know, I prefer prevention, moderation or systematic removal of physical or chemical elements that affect our health in the short and often long term. These elements settle on or in certain parts of our body, including the sexual organs. There is also the precautionary principle: if you're not sure or have doubts, wait and take the time to learn more on the topic.

For some years now, I've noticed a decline and absence of reproductive capacity in both men and women. Are there any new products that women have been using and/or eating in recent years that could affect them? I often say, let's look at history to understand what has happened.

Since the last world war, there have been numerous food additives that we are told are harmless! GMO products (genetically modified organisms) that are not required to be labelled; deodorants that we apply every day near our breasts; talcum powders, etc. Do your research.

The cellular wave industry includes cell phones that are so convenient that we forget the potential risks. Where do you carry yours? In a breast pocket? In your front or back pants pocket? In your purse, and at what height to your body? Is your cell phone glued to your ear? Your brain isn't far away. Then WIFI arrived -- what a marvel. And then the smart electricity meters that operate 24 hours a day, all emitting waves constantly.

I ask myself these questions: Are we the guinea pigs of the big industrial laboratories? Why is it mainly women who pay the price?

I'm not a doctor, but I use my common sense and observe what affects my health, and by ricochet, that of others.

What have you seen, found or noticed that could be detrimental to women's physical health? What do you think? Your comments are always appreciated.



photos : Sheryl Orr



**The grass stays at home**

Do you know about grasscycling? It's simple: just leave your grass clippings on the ground after mowing. Simple and easy to incorporate into your routine (there's nothing to it!), grasscycling enriches your lawn with a natural fertiliser that's rich in nitrogen and water.

Using a mower fitted with a sharp mulching blade, mow the lawn regularly to maintain a grass height of around seven (7) centimetres. Within 24 to 48 hours, the grass clippings will have disappeared.

**JM POIRIER**  
EXCAVATION  
& MINI Inc.

Installation de fosse septique  
Champs d'épuration

450 247-2269 [www.jmexcavation.com](http://www.jmexcavation.com)

**point S**  
PNEUS ET MÉCANIQUE

ALIGNEMENT • SILENCIEUX  
PNEUS • FREINS  
INJECTION

**Mécanique Hemmingford**

645 route 219 • 450 247-0001  
[mecaniquehemmingford@hotmail.com](mailto:mecaniquehemmingford@hotmail.com)

**Josée Lesmerises**  
thérapeute certifiée / certified therapist

Lithothérapie (pierres & cristaux)  
Lithotherapy (stones & crystals)

Bain de son avec bols Tibétains authentiques  
Sound bath with authentic Tibetan bowls

Sur rendez-vous seulement  
By appointment only  
514-623-2843

## LE COIN RECETTE *par Susan Fisch*

Un ami cher, qui s'avère aussi être un chef, m'a appris cette façon simple, savoureuse et saine de préparer un filet de saumon, entier ou en tranches, que ce soit pour une personne ou toute la famille, pour le dîner ou le souper. Vous le faites cuire la peau vers le haut, ce qui lui conserve sa saveur et sa tendreté. C'est délicieux accompagné de riz ou de quinoa, d'asperges en saison ou simplement d'une salade composée de ce que vous offre le jardin à ce moment. Bien sur, un rosé bien frais ou votre vin blanc favori complétera bien ce met. Je suis persuadée que vous pouvez le faire aussi facilement au barbecue qu'au four. Ça vous évitera de réchauffer inutilement votre cuisine.

### FILET DE SAUMON CUIT AU FOUR

#### Ingrédients :

- Filet de saumon avec la peau
- Gingembre frais
- Ail frais
- Sauce soya ou tamari

#### Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F
2. Laver et éponger soigneusement le filet de saumon
3. Râper le gingembre frais avec une râpe fine afin de couvrir l'espace qui sera occupé par votre saumon dans le plat de cuisson. (conseil : je conserve le gingembre au congélateur pour faciliter le râpage)
4. Écraser les gousses d'ail et les étendre sur le gingembre râpé. Un filet de plus grande taille, nécessitera plus de gingembre et d'ail.
5. Arroser légèrement de sauce soya ou de tamari afin d'aromatiser. Ne pas inonder.
6. Déposer le filet de saumon sur le lit de gingembre, d'ail et de soya ou tamari, la peau vers le haut.
7. Cuire au four de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la chair perde sa translucidité et devienne opaque et tendre. Il est important de ne pas trop cuire votre saumon. Vérifier après 12 minutes, selon l'épaisseur et la taille de votre filet. Soulever la peau à un bord plus épais et voir si la chair est opaque et tendre. Vous pouvez vérifier avec une fourchette sans trop endommager le saumon. S'il n'est pas opaque, vérifier 5 minutes plus tard.
8. Laisser reposer sur le comptoir 5 minutes, puis, si vous préférez, vous pouvez retirer la peau avant de servir. Ne pas oublier de récupérer le gingembre et l'ail et le servir avec le saumon, c'est délicieux.

Bon appétit!



**ÉRABLIÈRE**  
ANDRÉ PRÉVOST &  
FRANCINE BOUCHARD  
450 247-2774 • 514 923-4619

**VENTE AU DÉTAIL**  
**203 chemin HURLEY**  
**HEMMINGFORD**

**SERRURIERS GEORGES ENR.**  
**LOCKSMITHS**  
**514 285-1232**

VENTES • INSTALLATIONS • RÉPARATIONS



**MULT-LOCK**  
SERRURES HAUTE SÉCURITAIRES



**COMMERCIAL • RÉSIDENTIEL • INDUSTRIEL**

**QUINCAILLERIE**  
**HEMMINGFORD**  
QH<sup>2</sup>

MATÉRIAUX • QUINCAILLERIE  
RÉPARATION • ÉBÉNISTERIE  
DÉPOSITAIRE PURINA

271 ROUTE 219 • 450 247-2792  
info@quincailleriehemmingford.com



## RECIPE CORNER by Susan Fisch

A dear friend, who happened to be a chef, taught me this very easy, tasty and healthy way of preparing a salmon filet, whole or slices, whether for one person or a family, or dinner party – whether for lunch or dinner. You bake it skin side up, thus keeping in your flavours and moisture. It is delightful with rice or quinoa and perhaps some seasonal asparagus, or just a fresh salad as our gardens offer up their bounty. Of course, a chilled rosé or your favourite white wine to accompany the meal. I'm sure you could do this as easily on your barbecue as in the oven for added flavour, and to keep your kitchen cool in the summer.

### BAKED FILET OF SALMON

#### Ingredients

- Filet of salmon with skin on
- Fresh Ginger
- Fresh Garlic
- Soy or tamari sauce

#### Preparation

1. Preheat the oven to 350°F
2. Carefully wash and pat dry your salmon filet.
3. Grate fresh ginger with a fine grate to cover the area that your filet will be taking up in the baking pan.  
(Tip: I keep my ginger in the freezer for ease of grating)
4. Crush your garlic cloves and sprinkle over top of the grated ginger. A larger size of filet will require more ginger and more garlic as well.
5. Sprinkle the bed of ginger and garlic with the soy or tamari sauce, but sparingly. Do not flood your pan with it. You are simply flavouring.
6. Lay down your salmon filet, skin side up, on the bed of ginger, garlic and soy or tamari.
7. Bake for 15-20 minutes, or until the flesh loses its translucence and becomes opaque and moist. It is important not to overcook your salmon, so after about 12 minutes or so you can check on it, depending on the thickness and size of your filet. Lift up a bit of the skin at a thicker edge and see if it is opaque all the way through, but still very moist. You can check with your fork without disturbing too much of the salmon. If not opaque, check again in 5 minutes.
8. Let it rest on the counter for 5 minutes, then if you prefer, you can remove the skin to serve. You can also scoop up the now-baked ginger and garlic underneath the salmon and serve it. It is very tasty with the salmon.

Bon appétit!





MARIE-FRANCE HUPE  
OSTEOPATHE D.O.

- Migraines
- Blessures/Injuries
- Commotions
- Maladies chroniques/  
Chronic illnesses
- Grossesses/Pregnancies

**Bercail**  
OSTEOPATHIE

• Bienvenue chez soi  
• Your safe space

514-613-6144  
www.bercailosteo.ca

Chemin Back Bush, Hemmingford

## NOUS EMBAUCHONS

Machiniste, opérateur-riche, technicien-ne à l'ébavurage, technicien-ne à la finition, etc.

## NOS AVANTAGES

Assurances collectives, programme d'aide aux employés, REER, prime de déplacement, programme bien-être et plus encore!



une société de Groupe Meloche

447 Rte 202, Hemmingford, Qc  
450 247-2722  
emplois.melocheinc.com

## SERVICES À LA COMMUNAUTÉ

### SERVICE DE TRANSPORT : LOCAL / LONGUE DISTANCE

Organisé par le Service d' Action Bénévole  
«Au Cœur du Jardin» inc. Contactez Anne Healey  
du point de Service Hemmingford, 450 247-2893.

### POPOTE ROULANTE :

Debbie Beattie 450 247-2977  
Janice Greer 450 247-2376

### Nouvelles du Comptoir Familial St-Romain

544 rue Frontière, en face de l'église catholique St-Romain


On nous annonce un été trrrrrès chaud, mais sachez que nos prix, nos spéciaux sont trrrrrès chaud aussi. Venez constatez par vous-même... mais une chance, une trrrrrès grande chance nous sommes climatisé. Venez profiter de ce changement climatique intérieur et faites de trrrrrrès grandes économies.



*Bienvenue, nous avons hâte de vous renconrrrrrrrrrrer.*

Un trrrrrrrrrrrrrès grand merci à nos bénévoles.  
Merci d'être là, et pour toutes vos heures de travail bénévoles.

*Bienvenue, on vous attend!*

 @St-Romain comptoir familial - thrift store



Le 8 mai dernier a lieu la cérémonie pour commémorer le 79e anniversaire de la Victoire en Europe, qui a marqué la fin de la Seconde Guerre mondiale.

Le 2Lt Mhanna-Sandoval, Karl Kramell et le Sgt Beirnat saluent les 45 000 soldats, marins, aviateurs et femmes tués pendant la Seconde Guerre mondiale. Les élèves des deux écoles de Hemmingford ont assisté à la cérémonie. Le soleil n'a pas coopéré à la cérémonie et nous avons tous été trempés, mais c'était pour une bonne cause!

## BABILLARD COMMUNAUTAIRE

# FÊTE DU CANADA



le 1 juillet  
au Centre Récréatif  
550 Goyette, Hemmingford

**JEUX GONFLABLES** 13h à 21h

**AIRBRUSH** 13h à 20h

**SOFTBALL** 13h à 15h

**ZUMBA** avec Sharyn Fortin 13h à 14h

**JEUX INTERGENERATION** 14h à 18h

**COURS ET DANSE COUNTRY**  
avec Karianne Nadeau  
de 14h30 à 17h30



**LES CO-CONSPIRATORS**  
18h à 19h30 et de  
21h15 à 22h

**EMILY TRIGGS** 19h45 à 21h

**FEUX d'ARTIFICES** à 22h

Il y aura de la restauration  
sur place tout au long de la journée



## VENTE DE GARAGE COMMUNAUTAIRE

21 & 22 septembre - 9h à 17h  
*quelle que soit la température!*

Inscription avant le 6 septembre  
Contactez Liz 450 247-2565 pour  
placer votre adresse sur la carte

### ACTIVITÉS DE LA LÉGION

**29 juin** : Poulet BBQ

**27 juillet** : Poulet BBQ

**10 août** : Tournoi de Golf

**11 août** : Cérémonie pour les Gardiens  
de la Paix des Nations-Unies

**31 août** - Poulet BBQ



## COMMUNITY SERVICES

### LOCAL & LONG DISTANCE TRANSPORTATION SERVICE

Organized by the Service d'Action Bénévole  
Au Cœur du Jardin inc. Please contact Anne Healey  
at the Hemmingford office tel. 450 247-2893

### MEALS ON WHEELS

Janice Greer 450 247-2376 Debbie Beattie 450 247-2977

### News from Hemmingford's St Romain Thrift Store

544 Frontière Street, across from St-Romain Catholic Church

They are announcing a verrrrrrrry hot summer. But know that our prices and our specials are also verrrrrrrry hot. Come and discover them for yourself... and luckily, there is a verrrrrrrry good chance that we will be air-conditioned. Come take advantage of this climate change indoors and enjoy some verrrrrrrry big savings.

*Everyone is welcome, we are looking forward to  
grrrrrrrrrrrrrrreeting you.*



A huge rrrrrrrrrrround of thanks to our volunteers.  
Thank you for being there and for all the many hours of volunteering  
service that provide.

 @St-Romain comptoir familial - thrift store



On May 8 the VE Day ceremony took place to commemorating  
the 79th anniversary of Victory in Europe which marked the end of  
World War II.

2Lt Mhanna-Sandoval, Karl Kramell and Sgt Beirnat saluting the  
45000 Soldiers, Sailors and Airmen and Woman killed in WWII.  
Ceremony was attend by students from both schools in Hemming-  
ford. The sun did not co-operate with the ceremony, we all got  
drenched but for a good cause.

## COMMUNITY BILLBOARD

### CANADA DAY CELEBRATION

**JULY 1**

at the Recreation Centre  
550 Goyette, Hemmingford



**INFLATABLES** 1pm to 9pm

**AIRBRUSH** 1pm to 8pm

**SOFTBALL** 1pm to 3pm

**ZUMBA with Sharyn Fortin** 1pm to 2pm

**INTERGENERATION GAMES** 2pm to 6pm

**COUNTRY DANCING**

with Karianne Nadeau  
from 2:30pm to 5:30pm



**THE CO-CONSPIRATORS**

6pm to 7:30pm &  
9:15pm to 10pm

**EMILY TRIGGS** 7:45pm to 9pm

**FIREWORKS** at 10pm

There will be food and drink available  
on site throughout the day.



### COMMUNITY GARAGE SALE

September 21 & 22, 9am to 5pm  
*rain or shine!*

Register before September 6  
Please contact Liz at 450 247-2565  
to place your address on the map

### LEGION ACTIVITIES

**29 June** - Chicken BBQ

**27 July** - Chicken BBQ

**10 August** - Legion Golf Tournament

**11 August** - United Nation  
Peacekeepers Ceremony,

**31 August** - Chicken BBQ

**PAGES LOCALES À SUIVRE  
LOCAL PAGES TO FOLLOW**

infohemmingford

**ENSEMBLE HEMMINGFORD TOGETHER**

Bibliothèque de Hemmingford

Centre Récréatif de Hemmingford

St-Romain comptoir familial - thrift store

Archives Hemmingford

Hemmingford's Treasures Buy and Sell

Hemmingford Community Events -

Activités Communautaires

Ateliers d'Art Hemmingford

Pinehill Woolgathering

Art Hemmingford



**JULY 12**  
**Coffeeshouse** HEMMINGFORD  
DU VENDREDI SOIR  
Micro ouvert/open mic: 19h00 avec le soutien de  
Musicien en vedette/featured artist: 20h00  
Les dons iront aux musiciens en vedette  
**TOUT LE MONDE EST LE BIENVENU!**  
ALL WELCOME!  
Donations go to the featured musicians  
Hemmingford Archives • 517 Champlain Ave. Hemmingford

**EMILY TRIGGS** album launch

**AOÛT 9**  
**Isabelle Ricard** mezzo-soprano

**RE/MAX PERFORMANCE**  
AGENCE IMMOBILIÈRE

**Michael Hadley**  
450 247-2773  
Michael Hadley REMAX

**PARC SAFARI**  
Enwaye embarque!

La vraie fibre locale, par des gens d'ici  
Faster, Cheaper, Better. Locally owned Internet provider

**On bat les offres rivales** >  
We have deals for you



1867 CH. DE LA RIVIÈRE, STE-CLOTILDE | 514.448.0773 | TARGO.CA



**CHAUFFAGE SPC CLIMATISATION**  
SUBVENTION JUSQU'À 6275\$

**S. PLANTE CHAUFFAGE INC.**  
• depuis 1989 •

**PASSEZ DU MAZOUT AU CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE**  
ÉLIMINE LES ODEURS | ÉNERGIE PROPRE | ÉCOLOGIQUE ET 100% EFFICACE

**SWITCH FROM OIL TO ELECTRIC HEATING**  
ELIMINATES ODOURS | CLEAN ENERGY | ECO-FRIENDLY & 100% EFFICIENT

- \* PROGRAMME PROVINCIAL CHAUFFEZ VERT
- \* PROGRAMME FÉDÉRAL MAISON PLUS VERTE
- \* PROGRAMME CANADA GREENER HOMES INITIATIVE
- \* PROGRAMME FÉDÉRAL PRÊT SANS INTÉRÊT
- \* PROGRAMME CANADA GREENER HOMES GRANT

FINANCIEMENT DISPONIBLE / FINANCING AVAILABLE

CHAUFFEZ VERT

CMMTG  
Montréal: 514 626-5141  
Québec: 450 638-7195  
chauffagespc.com  
info@chauffagespc.com

**GYM**

157 RTE 219, HEMMINGFORD  
514-461-4343

**MVP**

**Esso Shell**

**Toujours au meilleur prix !  
Always the best price !**

**HEMINGFORD**

**RE/MAX Platine**  
Agence immobilière

**FRANCHISÉ INDÉPENDANT  
et AUTONOME**  
de RE/MAX Québec inc.

3, rue Saint-Pierre  
Saint-Constant, Qc J5A 2E1  
Bur. : 450 638-0000  
Cell : 514 922-1199  
www.remax-quebec.com  
patrick.wiltshire@remax-quebec.com

**PATRICK WILTSHIRE** COURTIER IMMOBILIER INC.