



INFO HEMMINGFORD

Bulletin communautaire - Community bulletin

Avec l'appui de :
**Culture
et Communications**
Québec 
 Municipalités
Canton & Village
de Hemmingford

AOÛT / AUGUST 2025 • Volume 17 - No.4



photo : Anny Morissette

Quand local rime avec économie et environnement *par Benoît Bleau*

La situation géopolitique avec notre voisin du sud prend une tournure que personne n'aurait pu imaginer il y a à peine quelques mois. Les tarifs douaniers sur les matières premières et autres produits étaient vus comme une menace à notre économie en limitant nos exportations vers ce même voisin. Mais voilà que de nouveaux pays partenaires sont identifiés et de nouvelles ententes économiques s'établissent entre les provinces. Au niveau touristique, nous nous tournons vers des destinations peut-être moins exotiques mais qui nous font découvrir la diversité et les richesses de la « Belle Province » et de celles qui l'entourent. Nous aurons parcouru peut-être moins de kilomètres, ce qui est bien pour la planète, et nous aurons injecté le budget de nos vacances dans notre propre économie.

Il en est de même pour l'alimentation. Le choix de nos aliments a un impact direct sur notre environnement. Manger local diminue la production de GES. Manger bio réduit la nécessité d'avoir recours aux engrais de synthèse et aux pesticides. Manger végane prend un dixième des ressources nécessaires par rapport à une alimentation carnivore. Catherine nous propose une réflexion sur cette action essentielle pour notre survie qu'est l'alimentation et ce, un repas à la fois (p. 8).

L'achat local peut prendre aussi la forme du « Beau, Bon, Pas cher » en allant visiter le comptoir familial St-Romain et le MWCN (p. 26).

Les frontières ne sont pas aussi étanches pour tous. En 1916, ce visiteur asiatique a immigré au sud de la frontière et c'est en 1944 qu'il est entré au Canada. Depuis, il ne cesse de se propager et de créer des dommages à plusieurs végétaux de nos jardins. C'est cet individu, le « Scarabée Japonais » que Norma nous fait découvrir dans sa rubrique (p. 12).

Je m'en veux de vous ramener à la réalité mais, l'été tirant déjà à sa fin, c'est la saison de l'abondance et des récoltes qui s'annonce. Susan nous présente les « Vergers Écologiques Philion », qui depuis plusieurs générations, ont su se réinventer et nous surprendre avec des fruits et des breuvages variés et délicieux (p. 18).

Septembre, c'est aussi le mois du Woolgathering. Cette année, ce rassemblement en sera à sa 31^e édition. Pour l'occasion, une vingtaine d'exposants ont choisi de doter l'événement d'un nom francophone. Dorénavant, l'événement sera aussi appelé « Artisans en fête ». Inscrivez donc les 13 et 14 septembre à votre calendrier pour ne pas manquer votre chance de vivre cette fête ouverte à tous dans un cadre champêtre enchanteur (p. 4).

Dans les talents de chez nous, Susan nous présente François Doré, un enquêteur de la sureté du Québec à la retraite, qui a adopté notre coin de pays et y a même trouvé l'amour (p. 20). Elle nous parle aussi de la tournée musicale que les Co-conspirateurs ont fait aux États-Unis ce-printemps (p. 22).

Notre philosophe Serge nous fait réfléchir sur les deux pôles que sont le positif et le négatif. Souvent deux réalités d'une même chose, visible et invisible, matériel et spirituel (p. 6). Le club sportif de Hemmingford nous dresse un bilan de son année et nous donne un avant goût de ce qui sera offert à l'automne (p. 10). Et on nous annonce que la postière, Roselyne Taylor Catto tire sa révérence après 25 années de loyaux services (p. 4).

Pour celles et ceux qui sont en vacances, profitez-en bien car ça passe très vite. Bon courage à tous pour cette nouvelle année scolaire qui commence. Merci pour votre appui. Si vous aimez prendre des photos, soumettez-nous vos chefs-d'œuvre. Nous en cherchons toujours pour illustrer le bulletin. N'oubliez-pas de cotiser si vous n'êtes pas encore membres : infohemmingford.org/devenir-membre. C'est un geste plus que symbolique qui nous reconforte dans notre mission. Et comme toujours, écrivez-nous pour nous dire ce que vous avez aimé ou ce dont vous aimeriez qu'on parle.

Bonne fin d'été et à la prochaine!

Service d'Action Bénévole : Un grand merci et une mise à jour importante

Au nom du Service d'Action Bénévole *Au cœur du jardin*, je tiens à remercier sincèrement tous nos extraordinaires bénévoles. Votre dévouement et votre travail acharné sont au cœur de nos soupers communautaires mensuels pour les aînés. Merci également à tous ceux qui participent à nos soupers – votre présence rend ces événements chaleureux et joyeux.

En raison de l'augmentation du coût des denrées alimentaires, nous devons malheureusement procéder à quelques ajustements. À partir de cet automne, la contribution suggérée pour les soupers communautaires sera portée à 20 \$. Nos soupers communautaires reprendront le 24 septembre et les réservations seront ouvertes à partir du 2 septembre. Merci de votre soutien et de votre compréhension.

Anne Healey - Service d'Action Bénévole *Au cœur du jardin*
450 247-2893





THIBERT BOURGON

Assurances Inc.

RÉSIDENTIEL • AUTOMOBILE • FERME • COMMERCIAL • VOYAGE • BATEAUX

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

515 Ave. Champlain, Hemmingford 450 247-3210

When Local rhymes with Economy and Environment

by Benoît Bleau (translation : Susan Fisch)

The geopolitical situation with our southern neighbor is taking a turn that no one could have imagined just a few months ago. Tariffs on raw materials and other products were seen as a threat to our economy by limiting our exports to that same neighbor. But now, new partner countries have been identified, and new economic agreements are being established between provinces. In terms of tourism, we are turning to destinations that may be less exotic but that allow us to discover the diversity and riches of the “Belle Province” and its surroundings. We may have traveled fewer miles, which is good for the planet, and we will have injected our vacation budget into our own economy.

The same is true for food. Our food choices have a direct impact on our environment. Eating locally reduces GHG emissions. Eating organic reduces the need for synthetic fertilizers and pesticides. Eating vegan requires one-tenth of the resources needed for a meat-based diet. Catherine invites us to reflect on food as an essential action for our survival, one meal at a time (p. 9).

Buying locally can also take the form of “Beautiful, Good, Cheap” by shopping at the St-Romain Thrift Store and at the MWCN (p. 27) .

Borders are not equally impervious for everyone. In 1916, this Asian visitor immigrated south of the border; and in 1944, it entered Canada. Since then, it has continued to spread and damage many plants in our gardens. Norma acquaints us with the “Japanese beetle,” in her column (p. 13).

I hate to bring you back to reality, but with summer already drawing to a close, the season of abundance and harvest is upon us. Susan presents “Vergers Écologiques Philion,” which, for several generations has reinvented itself and surprised us with a variety of delicious fruits and beverages (p. 19).

September is also Woolgathering month. This year marks the 31st edition of the gathering which is now officially called Artisans en fête / Pinehill Woolgathering. Mark September 13 and 14 on your calendar so you don't miss your chance to experience this celebration open to all in an enchanting rural setting (p. 5).

In “Hemmingford's Got Talent,” Susan introduces us to François Doré, a retired Quebec police investigator, who has adopted our corner of the country and even found love here (p. 21). She also tells us about the musical tour that The Co-Conspirators did in the United States from January to March (p. 23).

Our philosopher, Serge, guides us to reflect on the two poles of positive and negative. Often two realities of the same thing, visible and invisible, material and spiritual (p. 7). The Hemmingford Sports Club gives us a review of its year and a preview of what will be offered in the fall (p. 11). And we learn that Roselyne Taylor Catto, Hemmingford's mail carrier, is retiring after 25 years of loyal service (p. 5).

For those of you on vacation, enjoy it while it lasts, because it goes by very quickly. Good luck to everyone for the new school year that is about to begin. Thank you for your support. If you like taking photos, send us your masterpieces. We are always looking for photos to illustrate the bulletin. Don't forget to pay your membership fees if you are not yet a member: <https://info-hemmingford.org/devenir-membre/>. It is a gesture that is more than symbolic. It reassures us in our mission. And as always, write to us to tell us what you liked or what you would like us to talk about.

Have a great end of summer and see you next time!

Service d'Action Bénévole: A big thank you and an important update

On behalf of Service d'Action Bénévole Au Cœur du Jardin, I would like to extend my sincere thanks to all of our extraordinary volunteers. Your dedication and hard work are the heart of our monthly community dinners for seniors. Thank you also to everyone who participates in our dinners—your presence makes these events warm and joyful.

Due to the rising cost of food, unfortunately, we must make a few adjustments. Starting this fall, the suggested contribution for community dinners will be increased to \$20. Our community dinners will resume on September 24, and reservations will be open starting September 2nd. Thank you for your support and understanding.

Anne Healey
Service d'Action Bénévole Au Cœur du Jardin
450 247-2893





vignoble
Hemmingford
winery



**L'art des vins
classique d'Europe.**
100% Vitis vinifera
**The Art of
European
Wines.**

vignoblehemmingford.com758 chemin Williams, Hemmingford(514) 726-0414

ARTISANS EN FÊTE

13 & 14 septembre 2025 - 10h à 16h

PINEHILL WOOLGATHERING

Art contemporain & créations
artisanales dans un lieu champêtre

Contemporary art & artisanal crafts
on the grounds of a century-old farm

31^{ème}
ÉDITION

45+
ARTISANS



Entrée gratuite • Free admission
pinehillfarm.ca • 514 441-5562
@pinehillwoolgathering

324 route 202, Hemmingford, Qc J0L 1H0

Le célèbre *Roxham Woolgathering* a connu quelques incarnations depuis que Sue Heller a vendu sa ferme en 2019. Il a d'abord eu lieu à la ferme d'Evelyne Bouchard la même année, puis il a fait relâche les deux années suivantes pendant la pandémie. Comme Evelyne ne pouvait plus accueillir l'événement, j'ai alors décidé en 2022 de prendre la relève sur ma ferme : Pinehill. Nous avons donc rebaptisé l'événement *Pinehill Woolgathering*. Le succès a été comparable à celui de Roxham.

Cette année, nous avons voulu ajouté un nom français à cet événement (woolgathering étant pratiquement intraduisible en français). Lors d'une réunion d'une vingtaine d'artisans, il y eût consensus pour le terme *Artisans en Fête*. Nous pensons que cela rejoint vraiment l'intention initiale de Sue Heller : organiser un événement qui met en valeur les artistes et leur travail.

La ferme est assez étendue et il y a de nombreuses places de stationnement dans notre champ de foin près de la route. Il y aura des agents de stationnement et des panneaux indicateurs pour guider les automobilistes. Il y aura même un service de transport entre le stationnement et le lieu principal de l'événement pour ceux qui le désirent.

Les visiteurs pourront venir avec leur chien tenu en laisse. Il y aura aussi un terrain derrière la maison qui sera réservé aux chiens, où ils pourront courir sans laisse. On pourra visiter également les animaux de la grange à la condition qu'un accompagnateur soit présent.

Comme les années précédentes, de la nourriture sera disponible et les visiteurs pourront profiter d'un déjeuner ou d'un café avec un dessert. Des tables de pique-nique seront disponibles sur le terrain. Comme les années précédentes, Greg servira des plats végétariens. *Bon Boeuf*, notre ferme bovine locale, proposera des hamburgers de bœuf ainsi qu'une option éclectique. Michelle Falardeau proposera des pâtisseries et des desserts. Bien sûr, il y aura du café ainsi qu'une grande variété de thés chauds ou glacés vendus par Makela de *Les Thés de Bonheurs*.

Au plaisir de vous voir les 13 et 14 septembre !

Anna-Maria Nicolov

Un départ à la retraite de Roselyne Taylor Catto, la factrice de Hemmingford

par Caroline Dulude, Maître des Postes, Hemmingford

Après plus de 25 ans de service aux citoyens d'Hemmingford à livrer votre courrier et colis, notre factrice Roselyne (Rosie) Taylor Catto (notre Rosie !!) nous quittera ce 2 septembre pour entamer une nouvelle étape dans sa vie soit le mode de vie d'une retraitée. Elle est née et a vécue tout sa vie à Hemmingford, femme au grand coeur et toujours prête à rendre service, elle fut une excellente joueuse de balle molle, a également travaillé comme livreuse de médicaments à la pharmacie Brunet et barmaid au bar chez Roger.

Il est temps pour elle de profiter d'un bon congé d'une retraite plus que méritée. Tu vas nous manquer et nous te souhaitons une retraite remplie de voyage, d'expériences nouvelles, de spectacles et un gros plein d'amour!



VENTE DE GARAGE
GARAGE SALE

HEMMINGFORD
SEPTEMBER 20-21 SEPTEMBRE

20\$ POUR UN ESPACE DE VENTE DE 8' PIEDS /
20\$ FOR AN 8 FOOT SALES AREA

CENTRE RÉCRÉATIF / REC CENTRE
550 av. Goyette

RÉSERVEZ / RESERVE AT
514-923-3310
loisirs@villagedehemmingford.ca

ARTISANS EN FÊTE

September 13 & 14 - 10am to 4pm

PINEHILL WOOLGATHERING



324 route 202, Hemmingford, Qc J0L 1H0

The renowned *Roxham Woolgathering* has seen a few incarnations since Sue Heller sold her farm in 2019. First it was moved to Evelyn Bouchard's farm. Then Covid hit us all in 2020, and the Woolgathering was put on hold until 2022. When Evelyn was not able to host the event again, I decided to give it a go at my farm, Pinehill, on the 202. We dropped the Roxham, and called it *Pinehill Woolgathering*. It has been as successful in its new location, as it was at Roxham farm.

This year, we have added a French name to the event. At a gathering of some 20 artisans, we came up with "*Artisans en Fête*." This really embodies Sue Heller's original intent to host an event that highlights local artists and their work.

The farm is somewhat sprawling, with lots of parking space in our hay field near the road. People should follow the parking signs, and there are parking attendants as well. For those who have difficulty making the lengthy trek to the artisans, we do offer a ride to the main event.

Well behaved leashed dogs are welcome. There will also be a field behind the house designated as a dog run, so they can run around off leash. The barn animals can be visited as well, as long as there is an attendant.

As in all past years, food is available, and people are encouraged to enjoy a lunch or coffee and dessert. Picnic tables are available around the farm. This year, we have Greg serving vegetarian foods as in past years, and *Bon Boeuf*, our local beef farm, serving hamburgers as well as an eclectic option. Michelle Falardeau will be offering baked goods and desserts. Of course, coffee will also be available, as well as a large variety of hot and iced teas sold by Makela from *Les Thés de Bonheurs*.

I look forward to another exciting gathering this year on the weekend of September 13 and 14! See you there!

Anna-Maria Nicolov

26, 27 et 28 septembre 2025 | Les journées de la culture

Les **RENCONTRES** Hydro Québec

Découvrez les activités offertes près de chez vous : journéesdelaculture.qc.ca/projets/les-rencontres-hydro-quebec

Activité(s) gratuite(s) :
Soirée cuivrée: les Hits revistés avec le Preville Big Band
Samedi 27 septembre à 19h - Centre récréatif de Hemmingford

Preville Big Band <https://preville.qc.ca>
bigband@preville.qc.ca

Propulsé par Desjardins

Roselyne Taylor Catto, postal delivery lady, is retiring by Caroline Dulude, Postmistress, Hemmingford

After more than 25 years of serving the citizens of Hemmingford by delivering your mail and packages, our mail carrier Roselyne (Rosie) Taylor Catto (our Rosie!!) will be leaving us on September 2nd to begin a new chapter in her life as a retiree. She was born and raised in Hemmingford, a woman with a big heart and always ready to help. She was an excellent softball player and also worked as a medication delivery person at Brunet Pharmacy and as a bartender at Roger's Bar.

It is time for her to enjoy a well-deserved retirement. We will miss you and wish you a retirement filled with travels, new experiences, shows, and lots of love!



ARCHIVES HEMMINGFORD

Lettre à la communauté

« **Voici les mariées** » par Ann Clark

Je tiens à remercier sincèrement le personnel des Archives de Hemmingford et les nombreux bénévoles qui ont travaillé d'arrache-pied pour faire de « *Voici les mariées* », le 21 juin dernier, un événement très spécial pour moi.

Je remercie également Jacquie Stoneberger et Robert Laliberte, qui ont tous deux passé de nombreuses heures à compiler, éditer, agrandir de petites photos, puis à filmer l'événement.

Merci aux nombreux amis et membres de la famille qui sont venus de près ou de loin. Quelle joie de les voir ! C'était si agréable de voir les archives remplies de tant de gens de la région, y compris les mariées pour lesquelles j'avais confectionné des robes.

J'espère avoir rendu les mariées pour lesquelles j'ai cousu aussi heureuses que celles-ci m'ont rendue heureuse. C'était un travail d'amour.

Enfin, je tiens à dire que j'ai été vraiment chanceuse de vivre dans la région de Hemmingford, entourée de ma famille et de personnes merveilleuses au fil des ans. Beaucoup d'entre elles nous ont quittés, mais elles sont toujours présentes dans nos pensées et dans notre cœur.

Pour conclure, je tiens à remercier et à bénir tout le monde.

Ann Warner Clark



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

Prochains événements aux Archives

Vente de garage - 20 et 21 septembre

Comme par les années passées, les Archives Hemmingford participeront à la vente de garage annuelle de Hemmingford.

Nous serons heureux d'accepter tout don d'articles que nous pourrions vendre lors de cet événement. Ces articles peuvent être apportés à notre site dès le début du mois de septembre, soit les mardis ou les mercredis. Veuillez s.v.p. noter que nous ne pouvons accepter de gros articles.

Tirage de la courtepointe - Événement de collecte de fonds

La courtepointe est exposée aux Archives Hemmingford et les billets sont en vente jusqu'au 15 novembre.

Merci de participer à nos événements.



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

RÉSIDENCE LA BELLE ÉLÈNA

7, Montée Saint-Louis
St-Bernard de Lacolle

514 708-0079
www.labelleelena.ca

Catherine Michaud



**Clinique Vétérinaire
CHAMPLAIN
Veterinary Clinic Inc**

SERVICES ADDITIONNELS

**Thérapie Laser
Imagerie Thermique**

450 247-0090

Le positif et le négatif et Serge

Une pièce de monnaie, sur une table, a deux côtés. Un côté que je vois et l'autre que je ne vois pas (visible et invisible – positif et négatif). Les deux côtés de la pièce ont leur importance.

Comme l'expression nous dit : Si la tendance se maintient, nous naviguons entre ces deux points constamment.

Pourtant ce positif et ce négatif nous semblent en opposition.

Le positif et le négatif sont des éléments différents et représentent un ensemble (chaque élément, chaque cellule a son ensemble).

Malgré l'étendue de ces différences, de ces extrêmes et de ces ensembles, ils interagissent l'un et l'autre, et l'un avec l'autre.

Son résultat totalise l'expérience individuelle dans toute sa richesse et sa complémentarité. L'un ne va pas sans l'autre. Regardons la vie et la mort, le visible et l'invisible, la santé et la maladie, le pouvoir et l'impuissance, la domination et la soumission. Comment l'un influence l'autre et ce, à géométrie variable, soit par le déplacement du centre d'équilibre à travers un ensemble.

Ce positif et ce négatif agissent de façon horizontale (individuel, physique) mais aussi de façon verticale (collectif, spirituel). Tous interagissent : l'un et l'autre et l'un avec l'autre.

Racontez-moi votre compréhension face à ce positif et ce négatif dans ce monde mi-physique et mi-spirituel, ayant des étendues sur tous les ensembles de votre vie.



photo : Elizabeth Thompson

HEMMINGFORD ARCHIVES

Letter to the Community

“Here Come the Brides” by Ann Clark

My sincere thanks to the Hemmingford Archives staff and many volunteers who worked hard to make “Here come the Brides” on June 21st a very special event for me.


Also, my thanks to Jacquie Stoneberger and Robert Laliberte, who both spent many hours compiling, editing, enlarging small pictures, and then the filming of the event.

Thank you to the many friends and family who came from near and far. What joy it gave me to see them. It was so nice to see the Archives filled with so many local people, including brides I had made dresses for.

I hope I made the brides I sewed for as happy as the brides made me. It was a labour of love.

Lastly, I want to say I have been truly blessed living in the Hemmingford area amongst family and wonderful people through the years. Many that have passed on, but are still with us in our thoughts and love.

In closing, my thanks and blessings to all.
Ann Warner Clark



TUESDAYS & WEDNESDAYS
10am to 4pm
517 av. Champlain
450 636-8686 hfordarchives@gmail.com

Next events at the Archives

GARAGE SALE - September 20 and 21 Fund Raising Event

As in past years, Archives Hemmingford will participate in the Hemmingford Annual Garage sale. We welcome any articles to sell to help fund the Archives. These items can be brought to the Archives starting at the beginning of September on Tuesdays or Wednesdays. Please, no large items.

Quilt Draw – Fund raising Event

The Quilt is on display at the Hemmingford Archives and tickets are on sale until November 15.

Thank you for participating in our events.



photo : Jayne McNaughton

The positive and the negative and Serge

A coin on a table has two sides, one side that I can see and the other that I cannot see (visible and invisible – positive and negative). Both sides of the coin are important.

As the expression goes: If the trend continues, we will constantly navigate between these two points.

Yet these positive and negative aspects seem to be in opposition.

The positive and the negative are different elements and represent a whole (each element, each cell in its entirety). Despite the extent of these differences, these extremes and these wholes, they interact, one with the other, and with each other.

The result is the sum total of the individual experience in all its richness and complementarity. One cannot exist without the other. Let us look at life and death, the visible and the invisible, health and illness, power and impotence, domination and submission. How does one influence the other, and in what ways, by shifting the center of balance through a whole?

This positive and negative acts horizontally (individual, physical) but also vertically (collective, spiritual). All interacts: one and the other, and with each other.

Share with me your understanding of this positive and negative in this half-physical, half-spiritual world, which extends across all aspects of your life.



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



Cyber Style
Informatique

Vente & réparation 4, Van Vliet
Réseautique Lacolle, Qc
Cours & formation 450 246-0033
Service à domicile www.cyberstyle.ca

NOUVEAU! CAMERAS DE SURVEILLANCE
ET SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

450-247-2783
www.jpriest.com



priest
électricité

Licence RBQ: 2622-0640-38
Bâtir avec vous!

Comment aider la planète un repas à la fois

par Catherine Stratford

Il y a quelques années, James B. MacKinnon de la Colombie Britannique, a écrit le livre *“The 100-Mile Diet”* pour nous sensibiliser à ce qui se trouve dans notre assiette, à combien de km ces aliments avaient parcouru, et à l’impact que nous pouvons avoir sur les changements climatiques en faisant des choix d’achats alimentaires durables. Moins les aliments auront voyagé, moins de combustibles fossiles auront été utilisés, créant ainsi moins de gaz à effet de serre.

L’industrie agro-alimentaire peut avoir des effets sur les changements climatiques à plusieurs étapes de la production de ces aliments. L’impact dépend non seulement de la distance que les aliments auront parcourue, mais aussi des pratiques agricoles utilisées pour produire ces aliments. Une des pratiques dans l’agriculture industrielle, consiste à utiliser des engrais synthétiques. Cette pratique utilise de grandes quantités de combustibles fossiles dans la production d’ammoniac industrielle (qui donne de l’Azote aux plantes). On utilise présentement des combustibles fossiles pour obtenir les températures élevées et la pression nécessaires à la production de l’ammoniac.

Les chimistes essaient de trouver comment produire l’ammoniac en utilisant des énergies renouvelables et comment diminuer les doses d’ammoniac requises. Certains pesticides produisent également de l’oxyde nitreux (N₂O), le plus nocif de tous les gaz à effet de serre.

“Une grande partie des engrais synthétiques appliqués sont emportés dans les cours d’eau par le ruissellement, ou sont décomposés par des microbes dans le sol, libérant un puissant gaz à effet de serre, l’oxyde nitreux, dans l’atmosphère.”(climate.mit.edu/explainers/fertilizer-and-climate-change)

D’après le “Natural Resource Defense Council “(NRDC) :
“De multiples méta-analyses comparant des milliers de fermes à l’échelle nationale (aux Etats-Unis) ont montré que l’agriculture biologique se traduit par un sol plus stable, un carbone organique et une réduction des émissions d’oxyde nitreux (N₂O) par rapport à l’agriculture conventionnelle.”

(Natural Resource Defense Council in the US :
nrdc.org/bio/lena-brook/organic-agriculture-helps-solve-climate-change)

En sachant cela, que pouvons-nous faire concrètement ?

Voici quelques suggestions :

- Choisir des fruits et légumes produits localement. Utilisez les Auto-cueilletes et le congélateur “Les Complices Alimentaires” au bureau de poste.
- Choisir des fruits et légumes biologiques, car cela diminue notre empreinte écologique.



La ferme Perras, Hemmingford - lafermeperras.com

Nous avons la chance d’avoir beaucoup de ces produits dans nos fermes locales à Hemmingford. Consulter la Liste de Produits alimentaires locaux publiée dans l’édition d’avril 2025 du bulletin Info-Hemmingford et utiliser les aliments locaux dans le congélateur “Les Complices Alimentaires” au bureau de poste.

- Consulter la liste d’aliments “Clean Fifteen/Dirtydozen pour savoir quels fruits et légumes contiennent moins de pesticides.
(<https://www.ewg.org/foodnews/full-list.php>).
- Diminuer notre consommation de viande, ou réduire la taille des portions. Si vous voulez manger de la viande, achetez de la viande (et des oeufs) produits localement.
- Utiliser des alternatifs à la viande.
- Cuisiner vos aliments vous-même.
- Montrer à vos enfants comment faire pousser leur nourriture et comment la cuisiner. C’est un plaisir qui dure toute la vie et ça aide aussi la planète !
- Acheter moins de nourriture, mais des aliments de meilleure qualité.

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

Auto-cueillette / Kiosque
U-pick / Boutique
OUVERTURE
le 30 août

C.E.PETCH 19 20
CIDRERIE ET DISTILLERIE
OUVERT LES FINS de SEMAINE / OPEN WEEKENDS
431 Route 202, Hemmingford 450 247-3414
www.vergerspetchorchards.com

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

VENTE AU DÉTAIL
203 chemin HURLEY
HEMMINGFORD

Are How to help the planet one meal at a time

by Catherine Stratford

A few years ago, James B. MacKinnon from BC published *“The 100-Mile Diet”*. This book was created with the intention of making us more aware of what was on our plate, how far it travelled, and how we can each have an impact on Climate Change by making sustainable food choices. Less transport involved means less fossil fuels used (and less greenhouse gases produced) in transit.

The Food Industry can have an effect at many different levels, on Climate Change. Not only does the distance foods have to travel count, but agricultural practices used in producing these foods also have an impact. The use of conventional synthetic fertilizers involves a huge amount of fossil fuels in the production of industrial ammonia (which gives Nitrogen to plants). The high temperatures and pressure needed to produce ammonia are presently obtained using fossil fuels. “ Much of the applied fertilizer runs off into waterways, or gets broken down by microbes in the soil, releasing the potent greenhouse gas, nitrous oxide, into the atmosphere” (climate.mit.edu/explainers/fertilizer-and-climate-change)

Chemists are working to try to find solutions to create ammonia using renewable energy, and to diminish the doses needed. Certain pesticides also produce Nitrous oxide (N₂O), the most potent of greenhouse gases.

According to the Natural Resource Defense Council in the US: “Multiple meta-analyses comparing thousands of farms nationwide (US) have shown that organic agriculture results in higher stable soil, organic carbon and reduced nitrous oxide (N₂O) emissions when compared to conventional farming.” : nrdc.org/bio/lena-brook/organic-agriculture-helps-solve-climate-change



La Fermette, Hemmingford - lafermette.ca



Ferme Giroflée, Hemmingford - fermegiroflee.com

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

Ferme
CARAVIAS
Farm

Ulysses & Lynda
 @fermecaraviasfarm
 450 247-2959

1119 RTE 219 N, HEMMINGFORD, QC

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

Knowing this, what can we do to help? Here are some suggestions:

- Choose locally produced fruit and vegetables and go to U-Picks.
- Choose organic fruit and vegetables, because it lowers our environmental footprint.

We are lucky to live where many of these products are readily available. Consult the Local Foods List published in the April 2025 edition of Info Hemmingford (infohemmingford.org) and use the “Complices Alimentaires” freezer at the post office.

- Check the Clean Fifteen/ Dirty Dozen check list to choose foods that have less pesticides : www.ewg.org/foodnews/full-list.php
- Diminish our meat consumption and portion size, and when we do want to eat meat, buy locally produced meat/eggs.
- Use meat alternatives.
- Cook from scratch.
- Teach our children to grow food and to cook. It is a life-long pleasure and it helps the planet too!
- Buy less foods, but better-quality.

Déjà la fin de la saison estivale 2025 !

Le Club sportif de Hemmingford (CSH) a connu une autre belle année de croissance. Nous avons eu le plaisir d'accueillir 115 jeunes au dek hockey et 80 au soccer cet été.

Nouveautés 2025 :

Deux nouvelles ligues ont vu le jour avec succès :

La ligue amicale 50 ans et plus, qui a rassemblé une vingtaine de joueurs motivés ;

Les Minis-Dek, notre relève pleine d'énergie, également composée d'une vingtaine de jeunes athlètes en herbe.

Merci à tous pour votre participation et votre enthousiasme !

Dates à retenir en août et en septembre :

16-17 août : Championnat de la ligue LDHF à Napierville

23-24 août : MégaBoom de Napierville — un événement à ne pas manquer !

Samedi 13 septembre : Finales adultes (hommes et femmes) — venez nombreux encourager nos équipes !

Cet automne, on poursuit l'action :

Futsal les mercredis soir

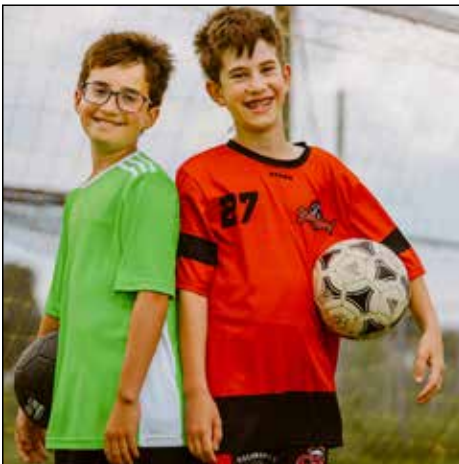
Dek hockey les jeudis soir

Les horaires et modalités d'inscription seront annoncés sous peu. Restez à l'affût !

Le CSH tient à remercier chaleureusement tous les joueurs, parents, bénévoles et partenaires pour leur confiance et leur soutien. Grâce à vous, notre communauté sportive continue de s'épanouir.

Merci et à très bientôt sur le terrain !

photos : Lanna DM



Investir dans leur avenir



C'est en contribuant à l'éducation de nos jeunes que Desjardins fait la différence.

desjardins.com/pourlajeunesse

 **Desjardins**
Caisse des Seigneuries
de la frontière

Summer 2025 Season Already Coming to an End!

The Club Sportif d'Hemmingford (CSH) has enjoyed another great year of growth. This summer, we welcomed 115 youth in dek hockey and 80 in soccer.

New in 2025 :

Two new leagues were successfully launched:

The 50+ Friendly League, bringing together about twenty enthusiastic players;

The Minis-Dek, our energetic young future stars, also with around twenty participants.

Thank you all for your energy and commitment!

Dates to remember in August and September:

August 16–17 : LDHF League Championship in Napierville

August 23–24 : MégaBoom in Napierville — a must-see event!

Saturday, September 13 : Adult finals (men and women) — come cheer on our teams!

This fall, the fun continues:

Futsal on Wednesday evenings

Dek hockey on Thursday evenings

Schedules and registration details will be available soon — stay tuned!

The CSH sincerely thanks all players, parents, volunteers, and partners for your trust and support. Thanks to you, our sports community continues to grow and thrive.

Thank you, and see you again soon on the field!

photos : Lanna DM



JM POIRIER
EXCAVATION
& MINI Inc.

Installation de fosse septique
Champs d'épuration

450 247-2269 www.jmexcavation.com

SERRURIERS GEORGES ENR.
LOCKSMITHS
514 285-1232

VENTES • INSTALLATIONS • RÉPARATIONS

 **MULT-LOCK**
SERRURES HAUTE SÉCURITAIRES

 **BSP** CERTIFIÉ
Système de la Sécurité privée

COMMERCIAL • RÉSIDENTIEL • INDUSTRIEL

Mario Dame
Courtier immobilier résidentiel



514 248-2671
mdame@sutton.com
suttonquebec.com



Une bataille perdue d'avance

texte et photo : Norma A. Hubbard

traduction : Amélie Delisle Van Wijk

Il y a de nombreuses années, j'étais en visite chez des amis à Pointe-Claire et j'admirais leur magnifique jardin lorsque j'ai remarqué qu'un plant de rose avait perdu presque toutes ses feuilles. Je pouvais voir des scarabées, des milliers de scarabées! Naturellement curieuse face à un nouvel insecte, j'ai demandé « Quels sont ces insectes? » Son mari, le jardinier de la famille, a attrapé un seau d'eau savonneuse et a fait tomber les insectes à l'intérieur de celui-ci en m'expliquant qu'il s'agissait de scarabées japonais (*Popillia Japonica*). Bien sûr, sa description comportait des mots plus « colorés » que je ne répèterai pas ici, mais je comprenais clairement que ces insectes étaient nuisibles. Maintenant, alors que je me bats moi-même contre ces scarabées envahissants, je comprends vraiment ce qu'il ressentait.

Comme son nom l'indique, cet insecte très envahissant est arrivé du Japon en 1916 et, comme de nombreux autres insectes importés, ce scarabée a fait le voyage sur le dos d'une plante. Dans ce cas précis, il est arrivé sur le dos d'un arbre qui se rendait dans une pépinière ornementale du New Jersey. Il s'agissait probablement d'un érable japonais! Le premier scarabée japonais recensé au Canada a été trouvé près des ports de Halifax en 1944. En 1998, ils s'étaient établis au Québec et en Ontario. Puis, en 2017, on les retrouvait en Colombie-Britannique. Au fil du temps, nous avons utilisé de nombreux pesticides pour tenter d'arrêter la propagation des scarabées japonais, mais nous n'avons que ralenti leur progression. Et l'Amérique du Nord n'est pas la seule : cet insecte est en bonne voie pour envahir d'autres parties du monde.

La larve de scarabée japonais ressemble beaucoup à celle du hanneton. J'en ai trouvé en creusant dans mon jardin au printemps, même si je pensais qu'il s'agissait de hannetons. Je les lançais sur mon patio en pensant que les oiseaux les trouveraient jusqu'à ce que je réalise leur nature véritable. Maintenant, je les écrase, car un scarabée japonais de moins est toujours une bonne chose. Lorsqu'elles sont dans le sol, les larves mangent les racines. Un scarabée mature vit jusqu'à 40 jours et la femelle produit 40 à 60 œufs. La femelle les pond dans le sol, et non sur les plantes. Un scarabée adulte mange nos plantes à partir du mois de mai, mais les mois de juin et de juillet sont les pires et, puisque le cycle se poursuit, les larves continuent de manger les racines de nos plantes. C'est un cycle de vie vicieux pour ces insectes nuisibles.

Même si aucun arbre ne semble à l'abri de ces scarabées, heureusement, quelques essences leur semblent moins attirantes, comme l'érable rouge, le cornouiller, le frêne, le caryer, la pruche, le pin, le chêne rouge et le lilas, pour n'en nommer que quelques-unes. Ces arbres sont d'ailleurs répandus dans notre région. D'un autre côté, les scarabées japonais sont attirés par l'érable japonais, l'érable plane, le pommier odorant, le prunier, le merisier, la châtaigne, le noyer noir et le saule. Ce ne sont que quelques exemples, beaucoup d'autres arbres peuvent attirer ces insectes. En plus des arbres, les scarabées se régalaient de plantes : roses, vignes de raisin, hibiscus, clématites, pivoines, roses



trémières, rhubarbe et plusieurs autres. Vous en avez sûrement déjà trouvé sur d'autres plantes dans votre jardin. Certaines plantes sont toutefois résistantes : ancolie, digitale pourpre, hosta, pied d'alouette, pavot, muguet, capucine, sédum, impatiente et violette. J'ai aussi remarqué qu'ils ne s'attaquent pas à mes hémérocailles ni à mes iris. J'en ai toutefois retrouvé sur mes asclépiades, mais ils ne semblaient pas les manger, ce qui est une bonne chose puisque j'ai aperçu quelques monarques cet été. Toutefois, des centaines de scarabées affamés ont attaqué mes vignes! J'ai pulvérisé de l'eau savonneuse sur leurs feuilles, ce qui semble aider, mais je n'ai aucune preuve scientifique pour me justifier.

Bonne nouvelle toutefois : les oiseaux se régalaient de ces insectes. L'espèce qui en raffole le plus est l'étourneau sansonnet, mais les geais bleus, les rougegorges, les mainates religieux, les pics, les hirondelles et les corneilles se nourrissent des scarabées et/ou des larves. Par le passé, je n'aimais pas voir les étourneaux et les mainates accaparer mes mangeoires, mais maintenant, je les laisse faire puisque je les ai vus manger les scarabées. Je n'utilise pas de pesticides dans mon jardin. J'utilise les oiseaux et je passe du temps à noyer ces insectes dans de l'eau savonneuse. Le scarabée japonais (mais pas ses larves) dégage des phéromones qui attirent les autres scarabées. C'est pourquoi il ne faut pas les écraser ni utiliser des pièges, car ça ne fait qu'attirer leurs congénères. Si chaque personne dans la communauté avait un piège, ceux-ci fonctionneraient mieux. Afin d'arrêter la propagation du scarabée japonais, favorisez la présence des oiseaux, faites pousser des plantes résistantes et utilisez la bonne vieille eau savonneuse. Le contrôle de ces insectes est une tâche communautaire; plus il y aura de gens pour les éliminer, mieux se porteront nos plantes et nos arbres.

Références : Emily R. Althoff, Kevin B. Rice, Japanese Beetle (Coleoptera: Scarabaeidae) Invasion of North America: History, Ecology, and Management, Journal of Integrated Pest Management, Volume 13, Édition 1, 2022; Managing the Japanese Beetle: A Homeowner's Handbook, USDA [en ligne]

A Losing Battle

text and photos : Norma A. Hubbard

It was many years ago while I was visiting friends in Pointe Claire and admiring their lovely garden, when I noticed a rose plant was missing almost all its leaves. I could see beetles on it, so many beetles! Naturally as I was curious about bugs, I asked them, “What are these beetles?” Her husband – the main gardener in the family – grabbed a bucket of soapy water and proceeded to knock the beetles into it while explaining that these were Japanese beetles (*Popillia Japonica*). Of course, his description contained more ‘descriptive’ words which I won’t repeat here, it was clear these were major pests in their garden. Now as I fight my own losing battle against this invasive beetle, I can truly understand how he felt.

As the name indicates, these highly invasive insects came from Japan in 1916, and like many other imports, these beetles hitched a ride on plants, in this case they arrived on ornamental trees to a nursery in New Jersey, most likely a Japanese maple! The first recorded Japanese beetle in Canada was found in 1944 around the ports in Halifax. By 1998, the beetles were established in Quebec and Ontario, then in 2017, beetles were found in British Columbia. Although various pesticides were used to try to stop the spread of Japanese beetles, it only managed to slow their progress; North America is not alone as this beetle is well on its way to invading other parts of the world.

Japanese beetle pupae look very much like the grubs of June bugs, which is what I kept seeing when digging in my garden in the spring, not June bugs. I usually tossed them onto the patio stones thinking the birds would find them until I realized what they were. Now I squish them because one less Japanese beetle is always a good thing. While in the soil, the grubs eat grass roots. Mature beetles live up to 40 days and females produce 40-60 eggs. The eggs are laid in the soil, not on plants. Adult beetles are eating our plants by May, but June and July are the worse months for the beetles, and as the cycle continues, the grubs are busy eating plant roots. It is a vicious life cycle with these pests.



Although no tree appears to be completely resistant to these beetles, fortunately, some trees are less appealing to Japanese beetles, such as, red maple, dogwood, ash, hickory, hemlock, pine, red oak, and lilac, to name just a few, and these are some of the common trees in our area. On the other hand, Japanese beetles are attracted to Japanese maple, Norway maple, crabapple, plum, pin cherry, chestnut, black walnut, and willow – again there are plenty of other trees that are susceptible to Japanese beetles. In addition to the trees, beetles do munch on plants: rose, grape vines, hibiscus, clematis, peony, hollyhock, rhubarb, and plenty more as I am sure some of you may have found them in your gardens on other plants. Some plants to grow that are resistant are columbine, foxglove, hosta, delphinium, poppy, lily-of-the-valley, nasturtium, sedum, impatiens, and violets. I have noticed they don’t go after my day lilies or iris. I have found them on the milkweed, but they don’t seem to be feeding on it, which is a good thing as I have seen a few Monarchs this summer. However, my grape vines are attacked by hundreds of hungry beetles! I sprayed soapy water on the leaves which also seemed to help, but I have no scientific proof for this.



The good news is birds do eat these bugs. The top bug eaters are starlings, but blue jays, robins, grackles, woodpeckers, martins, and crows all eat Japanese beetles and/or the grubs. In the past, I was annoyed with all the starlings and grackles in my yard as they hogged the feeders, now for the most part, I let them be as I have seen them eating the beetles. I don’t use any pesticides. I use the birds, and I spend time drowning the beetles in soapy water. Japanese beetle (not the grubs) release pheromones which attract other beetles, so don’t crush them or use traps, it only attracts more to your garden. If everyone in a community had a trap, then the traps would work better. In order to stop the spread of Japanese beetle, encourage birds, grow plants that are resistant, and use good old soap and water. Controlling Japanese beetles is a community task, the more people who eliminate beetles, the better for all of our plants and trees.

References: Emily R Althoff, Kevin B Rice, Japanese Beetle (Coleoptera: Scarabaeidae) Invasion of North America: History, Ecology, and Management, Journal of Integrated Pest Management, Volume 13, Issue 1, 2022; Managing the Japanese Beetle: A Homeowner’s Handbook, USDA [online]

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 9 sept. et 7 oct., 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 sept. et 6 oct., à 20h.

RAPPEL CONCERNANT LES DÉCHETS

Garage Municipal - Dépot Spécial

636, route 219, Hemmingford.

Prochaine date : **23 août, de 8h à 12h**

Liste des matériaux acceptés

- Produits à base de peinture (peinture, vernis, époxy, solvant, etc.)
- Produits à base d'huile (huile diesel, huile à chauffage, Varsol etc.)
- Déchets électroniques (téléviseur, radio, ordinateur, cellulaire, etc.)
- Pneus d'une dimension maximale de 48 pouces (pneu de tracteur non accepté)
- Batteries de toutes sortes
- Ampoules fluo-compact et tubes fluorescents

Eco-Centre Hemmingford - 1129, route 219 nord

Prochaines dates : **2 août, 6 septembre, 4 octobre - 9h à 12h**

Liste des matériaux acceptés

- Matériaux secs de construction (bois, céramique, porte, fenêtre, tapis, tuyau de tous types, styromousse, fils électriques et câblage, etc.)
- Métaux (BBQ, tondeuse, petits électroménagers, bain, chaudrons, etc.)
- Déchets organiques (branches, feuilles, déchets verts, résidus de tonte, etc.)

Gros rebuts ramassés avec les déchets domestiques

Prochaines dates : **26 août et 23 septembre**

Liste des matériaux acceptés

- Meubles rembourrés (matelas, divan, coussin et fauteuil)



Mot du village de Hemmingford

Petit rappel des règlements municipaux -

Pour un été agréable pour tous.

Les **feux extérieurs** sont autorisés uniquement dans des foyers munis d'un pare-étincelle et installés conformément au règlement 320 art.-9-10-11

Les **feux d'artifice** sont interdits sur tout le territoire du village de Hemmingford

Bruits et travaux (Règl. 339 art.13 à 17)

- Éviter les nuisances sonores entre 23h et 7h
- Travaux permis entre 7h et 21h en semaine et entre 9h et 18h les fins de semaine

Animaux permis sur le territoire (Règlement 338, section 4)

Il est **interdit de posséder des animaux de ferme**, sauf exceptions prévues au règlement. Les animaux suivants sont autorisés :

- Chats, chiens, furets, lapins, cobayes, porcs miniatures
- Poules (en zone résidentielle unifamiliale seulement, max. 3)
- Poissons et animaux permis par la Loi sur la faune
- Invertébrés terrestres non venimeux

L'inspectrice municipale circulera sur le territoire du village de Hemmingford afin de s'assurer de la **conformité des piscines résidentielles** selon le Règlement sur la sécurité des piscines résidentielles du Québec

Par souci de protection des infrastructures et de l'environnement, Il est interdit de jeter dans les égouts :

- Graisses ou huiles de cuisson
- Lingettes (même dites « jetables »)
- Tampons, serviettes hygiéniques ou tout autre objet non biodégradable

Merci de votre collaboration!

Élections municipales à venir

Appel à la participation citoyenne

Le village de Hemmingford souhaite constituer une banque de candidatures en vue des prochaines élections municipales. Si vous désirez contribuer activement à ce processus démocratique, nous vous invitons à manifester votre intérêt en téléphonant au 450 247-3310.

CINÉMA EN PLEIN AIR
propulsé par Desjardins

CENTRE RÉCRÉATIF DE HEMMINGFORD 550, AV. GOYETTE

15 AOÛT - The Fall Guy v. ang
16 AOÛT - Le Cascadeur v. fr

ENTRÉE GRATUITE - APPORTEZ VOS CHAISES ET GRIGNOTTINES

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 Sept. 9 & Oct. 7, 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 Sept. 8 & Oct. 6, 8pm.

REMINDER REGARDING WASTE

Municipal Garage - Special Drop-off Site
636 Route 219 Hemmingford

Next date: **August 23, from 8am to 12pm**

List of accepted materials

- Paint-based products (paint, varnish, epoxy, solvent, etc.)
- Oil-based products (diesel oil, heating oil, Varsol)
- Electronic waste (televisions, radios, computers, cell phones, etc.)
- Tires up to 48 inches in size (tractor tires not accepted)
- Batteries of all kinds
- Compact fluorescent bulbs and fluorescent tubes

Hemmingford Eco-Center

1129, Route 219, Hemmingford

Next dates: **August 2, September 6, October 4 - 9am to 12pm**

List of accepted materials

- Dry construction materials (wood, ceramics, doors, windows, carpets, pipes of all types, Styrofoam, electrical wires, cables, etc.)
- Metals (BBQs, lawnmowers, small appliances, bathtubs, pots, etc.)
- Organic waste (branches, leaves, green waste, grass clippings, etc.)

Large items collected with household waste

Upcoming dates : **August 26 and September 23**

List of accepted materials

- Upholstered furniture
(mattresses, couches, cushions, and armchairs)

A word from the Village of Hemmingford

A quick reminder of municipal regulations -

For a pleasant summer for everyone

Outdoor fires are only permitted in fire pits equipped with a spark screen and installed in accordance with Regulation 320, sections 9-10-11.

Fireworks are prohibited throughout the village of Hemmingford

Noise and construction (Regulation 339, sections 13 to 17)

- Avoid noise pollution between 11 p.m. and 7 a.m.
- Construction is permitted between 7am and 9pm on weekdays and between 9am and 6pm on weekends

Animals permitted in the village (Bylaw 338, section 4)

Farm animals are prohibited, except as provided for in the bylaw. Only the following animals are permitted:

- Cats, dogs, ferrets, rabbits, guinea pigs, miniature pigs
- Chickens (in single-family residential areas only, max. 3)
- Fish and animals permitted by the Wildlife Act
- Non-venomous terrestrial invertebrates

The municipal inspector will patrol the village of Hemmingford to ensure that residential swimming pools comply with Quebec's Residential Swimming Pool Safety Bylaw.

To protect infrastructure and the environment, it is prohibited to dispose of the following in the sewer system:

- Cooking fats or oils
- Wipes (even those labeled "disposable")
- Tampons, sanitary napkins, or any other non-biodegradable items

Thank you for your cooperation!

Upcoming Municipal Elections

Call for Citizen Participation

The village of Hemmingford wishes to establish a pool of candidates for the upcoming municipal elections. If you would like to actively contribute to this democratic process, we invite you to express your interest by calling 450 247-3310.



DU MINOT
CIDRERIE

duminot.com | 376, chemin Covey Hill, Hemmingford | 450 247-3111

Boucherie Viau Inc.
Hemmingford, Québec
depuis 1950

83 COVEY HILL 450 247-2130 / 3561
boucherieviau.com

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**

courriel : bibliotheque@villagedehemmingford.ca

CONFÉRENCES À VENIR

6 septembre : La nourriture vivante

La fermentation des aliments par Grace Bubeck.

18 octobre : Le recyclage

15 novembre : La prévention des incendies

Toutes les conférences ont lieu le samedi à 10h30 dans la salle de conférence du centre de loisirs, sauf indication contraire.

CONCERTS

Pierre et le loup

Dimanche 28 septembre à 13h en français et à 15h en anglais

Merveilleux conte musical pour les enfants de

5 à 12 ans (avec parents)

Musiciens : Cinque Venti.

Gratuit mais il faut réserver : 450 247-0246

Les enfants pourront voir et toucher

les instruments après le concert.

Samedi 4 octobre à 19h

Musiciens : Otto Venti (octuor à vents)

Mezzo soprano : Isabelle Ricard

Église Saint-Romain

Le grand Chœur de Montréal

Dimanche 15 février 2026 à 14h30

Mezzo soprano : Isabelle Ricard

Église Saint-Romain



CHIEN DE THÉRAPIE Tous les samedis de 10h30 à midi, les enfants peuvent faire la lecture à Malix, notre nouvelle jeune chienne de thérapie. Malix offre un livre en cadeau à chaque enfant qui lui fait la lecture cinq fois.

HEURE DU CONTE Ève lit des contes aux enfants de 11h30 à 12h30 tous les samedis. Elle attend vos petits!

NOUVELLE SECTION MAGAZINES La bibliothèque a entièrement revu sa section de périodiques et s'est abonnée à de nouveaux magazines passionnants et très populaires, en français et en anglais. Venez les découvrir.

ARTISANAT Les Hemmingford Rug Hookers se réunissent à la bibliothèque. Tous les artisans du textile sont les bienvenus. Si vous êtes intéressé par l'artisanat et le crochetage de tapis, appelez-nous pour connaître les dates à venir ou consultez la page Facebook de la bibliothèque.

ÉCHANGE DE LIVRES Plusieurs fois par année, le Réseau-Biblio de la Montérégie effectue un échange de livres avec nous. C'est plus de cinquante caisses de livres qui arrivent et la même quantité repart. C'est plus de mille nouveaux titres qui arrivent d'un coup... Le prochain échange aura lieu le 22 octobre prochain. Venez voir tous les nouveaux titres disponibles!

ACCÈS À INTERNET ET À DES ORDINATEURS

Ordinateur à la disposition du public (programmes Word, Excel et Power Point). WIFI gratuit sur place.

PILES USAGÉES Apportez-nous vos piles usagées. Nous les éliminons de manière écologique.

Cimetière protestant de Hemmingford

par Lori Seller

En tant que nouveau fiduciaire du cimetière protestant de Hemmingford, j'ai été très impressionné par tout le travail bénévole accompli en coulisses par les administrateurs au service de notre communauté. Beaucoup d'efforts sont nécessaires pour que le cimetière soit non seulement présentable, mais aussi accueillant. Ils veillent à ce que les lieux soient propres et bien entretenus pour les visiteurs, sont présents à chaque enterrement, entretiennent les monuments et réparent les dommages causés par le temps ou les intempéries.

Notre cimetière est également une porte d'entrée vers l'histoire fascinante des familles qui ont élu domicile à Hemmingford depuis plus de 200 ans ; le premier enterrement a eu lieu en 1822 ! Lorsqu'un monument doit être réparé, les membres de notre comité contactent la famille pour lui demander d'organiser la réparation. Malheureusement, certaines familles dont les ancêtres sont enterrés dans notre cimetière, les pionniers qui ont contribué à fonder notre communauté, ne sont plus présentes dans la communauté. Cela signifie que nos administrateurs doivent compter sur les dons et les bénévoles pour entretenir de nombreux monuments. Cela nous a donné une idée sympa qui, nous l'espérons, suscitera l'intérêt pour notre histoire en tant que communauté et nous permettra de collecter des fonds supplémentaires pour l'entretien du terrain et des monuments !

Nous planifions actuellement une journée de redressement des monuments le 23 août et une future visite guidée du cimetière. Les bénévoles intéressés à aider au redressement des pierres ou à l'entretien du terrain le 23 août sont invités à contacter Karl Kramell au 514 249-1908 pour plus de détails.

La visite guidée à pied prévue offrira un aperçu historique de certaines des familles pionnières de Hemmingford, de manière ludique et créative, pour une somme modique. Tous les fonds recueillis seront consacrés à l'entretien et/ou à la restauration des monuments. Bien que nous ayons déjà quelques idées, nous sommes convaincus qu'il existe de nombreuses histoires intéressantes dont nous ne sommes pas au courant ! Si vous connaissez une histoire intéressante sur une personne enterrée dans le cimetière protestant, idéalement une histoire qui reflète la vie de ces premiers pionniers et/ou leur contribution à la naissance de Hemmingford, nous aimerions que vous nous en fassiez part ! Vous pouvez soumettre vos histoires en contactant Lori Seller au 514 483-2549.

Nous espérons rassembler toutes ces histoires pour la visite guidée à pied de l'été prochain.

LIBRARY

OPENING HOURS:

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



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

UPCOMING CONFERENCES

Saturday September 6 Live Food

A conference on fermentation
by Grace Bubeck

Saturday, October 18 Recycling

Saturday, November 15 : Fire Prevention

All conferences will be held on Saturdays at 10h30 in the conference room of the Rec Center unless otherwise posted.



CONCERTS

Peter and the Wolf

Sunday September 28 in French at 1pm and in English at 3 pm

Musicians: Cinque Venti

Wonderful musical tale for children between 5 and 12 years of age
(accompanied by parents)

Free concert but please reserve your seats: 450 247-0246.

Saturday October 4 at 7 pm

Musiciens: Otto Venti (brass octet) Mezzo Soprano: Isabelle Ricard
Saint Romain Church

Le grand Chœur de Montréal - Saint-Romain Church

Sunday February 15 2026 at 2:30 pm

Mezzo-soprano: Isabelle Ricard

THERAPY DOG Every Saturday from 10:30am to 11:30am, children read to Malix, our new therapy youngster. Malix gives a book as a gift to every child who reads to her five times.

STORY HOUR Ève reads stories to children every Saturday from 11:30 et 12:30. Bring your little ones!

NEW MAGAZINE SECTION The library has totally revamped its magazine section, acquiring new subscriptions to exciting magazines of popular interest in both French and English. Come check it out.

CRAFT The Hemmingford Rug Hookers meet at the library. All fibre artisans are welcome. If you're interested in handicrafts and rug hooking, call us for upcoming dates or check the Library's Facebook page.

BOOK EXCHANGE Several times a year, the Réseau-Biblio de la Montérégie conducts a book exchange with us. Over fifty boxes of books arrive and the same number leaves. That's more than one thousand new books all at once.....The next exchange will take place on October 22nd. Come see all the new titles available!

INTERNET AND COMPUTER ACCESS Computer available to the public (Word, Excel and Power Point programs). Free WIFI on site.

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

Hemmingford Protestant Cemetery

by Lori Seller

As the newest trustee of the Hemmingford Protestant Cemetery, it has been eye-opening to see all the behind-the-scenes volunteer work the trustees do in service of our community. A lot goes into making the cemetery grounds not only presentable but also welcoming. They ensure the grounds are neat and tidy for visitors, are available and present for every burial, maintain monuments, and repair damage from age or weather.

Our cemetery is also a gateway to fascinating history about the families that have made Hemmingford their home for over 200 years; the first burial occurred in 1822! When a monument requires repair, our committee members will reach out to the family to ask them to organize the repair. Sadly, however, some families with ancestors buried in our cemetery, the very pioneers who helped found our community, no longer have a presence in the community. This means that our trustees must rely on donations and volunteers to care for many of the monuments. This led to a fun idea that we hope will raise interest in our history as a community and allow us to raise some additional funds towards upkeep of the grounds and monuments!

We are currently planning a monument straightening day on August 23rd and a future cemetery tour. Volunteers interested in helping straighten stones or with groundskeeping on August 23rd are invited to contact Karl Kramell at 514 249-1908 for details.

The planned walking tour will offer historical insights into some of Hemmingford's pioneering families, in a fun and creative way, for a small fee. Any funds raised will go towards the maintenance and/or restoration of monuments. Although we already have some ideas, we're pretty sure there must be many interesting stories we are unaware of! If you have an interesting story about someone buried in the protestant cemetery, ideally one that reflects the lives of these early pioneers and/or the contribution they made to the birth of Hemmingford, we want to hear from you! Stories may be submitted by contacting Lori Seller at 514 483-2549. We hope to collect the stories and have the walking tour ready next summer.



Vergers Écologique Philion par Susan Fisch
389 rte 202 vergersphilion.com 450 247-3133

Nous sommes fiers de compter autant de vignobles et de cidreries talentueuses autour de Hemmingford, parmi lesquels le Verger Écologique Philion, propriété d'Hubert Philion. Sa spécialité est le vin de poire de glace, connu sous le nom de poiré de glace. En fait, il a été le premier au Québec à en fabriquer.

Après avoir obtenu un Baccalauréat et une Maîtrise en ingénierie, il a travaillé pour diverses entreprises à titre d'ingénieur pendant une dizaine d'années. Son changement de carrière s'est fait en 2004 quand son employeur de l'époque a été racheté par une compagnie américaine. Bien qu'il ait toujours été présent le week-end pour donner un coup de main, c'est en 2004 qu'il a choisi de travailler à plein temps dans la ferme ancestrale. À l'époque, son père s'occupait du verger de pommiers et de poiriers, tandis qu'Hubert développait les cidres. Le cidre de glace gagnait en popularité.

À la fin de la saison 2004, il s'est retrouvé avec deux caisses de poires invendues. Ayant appris quelques notions sur la fabrication du vin, il s'est lancé dans l'aventure. Ce premier lot s'est avéré étonnamment bon. Mais il a dû faire appel à l'ingénierie inverse pour pouvoir reproduire sa recette car il n'avait pas pris de note sur l'élaboration de son poiré.

La deuxième année, il a planté un autre verger de poiriers sur des terres inutilisées, qu'il n'a cessé d'agrandir depuis afin de répondre à la demande. En 2004, personne d'autre ne faisait cela au Québec. La Régie des alcools l'a même référé auprès du gouvernement fédéral pour savoir comment nommer son produit. En Europe, le vin de poire s'appelle « poiré », mais au Canada, le mot « poiré » n'a toujours pas de signification légale. C'est pour cela que c'est toujours écrit « vin de poire » sur les bouteilles de poiré. Il a dû tout apprendre à partir de zéro. Après 20 ans, c'est lui l'expert vers qui les autres se tournent pour obtenir de l'aide.

Le « poiré » a gagné en popularité au fil des ans. Selon Hubert, il y avait autrefois des vergers de poiriers au Québec. Voilà très longtemps, un hiver très rigoureux et la brulure bactérienne ont endommagé les poiriers du Québec. Les pommiers, plus résistantes, ont gagné des parts de marché. Des infrastructures ont été mises en place pour les producteurs de pommes grâce à l'assurance récolte, au financement, aux services agronomiques, etc. La poire a été oubliée. Avoir un verger de poiriers de 2,5 hectares sans infrastructure financière, sans service agronomique, sans assurance, représentait un risque important. Au fil des années, Hubert a réussi à trouver une lignée de poiriers résistant aux maladies et pouvant produire des poires plus rapidement. De nombreuses autres variétés sont maintenant disponibles. L'industrie de la poire gagne tranquillement en popularité.

En 2005, Hubert a remporté la seule médaille d'or décernée lors de la Sélection Mondiale des Vins. C'était la première fois qu'il participait à un concours. Il n'y participe pas souvent, principalement parce qu'à la fin de la saison, ses étagères sont vides.

En 2017, Hubert a créé un vin de poire qu'il a appelé *OCTAVE*, en l'honneur de son arrière-arrière-grand-père. C'était l'année où son père est décédé. Octave est un vin sec, fin et délicat avec une touche de douceur naturelle propre aux poires.

L'année dernière, pour célébrer ses 20 ans de production, il a élaboré un vin de poire mousseux qu'il a baptisé *OCTAVE mousseux de poire*. Ce vin sera vendu exclusivement au verger et devrait être disponible en septembre.

Ce printemps, Hubert a finalement participé à un autre concours. Octave a remporté une médaille d'argent. Gaia et Friga, son cidre et son poiré de glace, ont tous deux remporté la grande médaille d'or et une mention de l'Association canadienne des sommeliers. Il attend également les résultats d'un autre concours. Il est agréable d'être reconnu et encouragé pour ses efforts, car certaines années ont été assez difficiles.



Le père d'Hubert a amorcé la transition vers des pratiques écologiques, qu'il a poursuivies en y apportant constamment des améliorations. Ses études d'ingénieur n'ont pas été oubliées. Depuis trois ans, il développe un outil pour aider à désherber sous les arbres, un travail qu'il effectuait auparavant à la main. Il est un des rares vergers à ne pas utiliser d'herbicide.

Il dispose désormais de 5 à 6 bandes fleuries dans son stationnement pour séparer la zone table de pique-nique du stationnement et également pour séparer les rangées de voitures. Ces bandes fleuries ont été créées en partenariat avec le ministère de l'Agriculture, afin d'encourager les pollinisateurs et les insectes utiles. Ils embellissent les lieux et attirent les colibris et les papillons.

Thierry, son fils, l'aide à gérer les données, à améliorer ses processus de gestion et à intégrer l'intelligence artificielle, ce pour quoi Hubert n'a pas le temps. Il est fier de son fils et souhaite qu'il fasse ses propres expériences et découvre ses propres passions.

Aujourd'hui, les produits d'Hubert sont vendus à la SAQ, au verger, dans les épiceries fines et dans les restaurants de Montréal et de Québec. Le verger est ouvert au public de la mi-août à la fin octobre, tous les jours de 10 h à 17 h. Vous pouvez cueillir vos fruits et acheter des cidres et des tartes aux pommes et aux poires. Hors saison, l'accès se fait uniquement sur rendez-vous, principalement pour venir chercher des vins.

Faites-vous plaisir. Passez une journée en famille. Venez cueillir des pommes, déguster les cidres et les poirés, et terminez par un pique-nique. Hubert sera heureux de vous accueillir.

LOCAL ECONOMY

Vergers Écologique Philion par Susan Fisch
389 rte 202 vergersphilion.com 450 247-3133

We are proud to have so many talented wineries and cideries around Hemmingford, including Vergers Écologique Philion, owned by Hubert Philion. His specialty is ice pear wine, known as perry. In fact, he was the first in Quebec to produce it.

After earning a bachelor's and master's degree in engineering, he worked for various companies as an engineer for about ten years. In 2004 his employer at the time was bought out by an American company. Although he had always been there on weekends to lend a hand, it was in 2004 that he decided to work full-time on the family farm. At the time, his father was tending the apple and pear orchards, while Hubert was developing ciders. Ice cider was gaining in popularity.

At the end of the 2004 season, he found himself with two crates of unsold pears. Having learned a few basics about winemaking, he decided to give it a try. That first batch turned out surprisingly well. But he had to resort to reverse engineering to reproduce his recipe because he hadn't taken any notes.

The following year, he planted another pear orchard on unused land, which he has continued to expand ever since to meet demand. In 2004, no one else was doing this in Quebec. The Régie des alcools even referred him to the federal government to find out how to name his product. In Europe, pear wine is called “perry,” but in Canada, the word “perry” still has no legal meaning. That's why it still says “pear wine” on bottles of perry. He had to learn everything from scratch. After 20 years, he is now the expert that others turn to for help.

Perry has grown in popularity over the years. According to Hubert, there used to be pear orchards in Quebec. A long time ago, a very harsh winter and bacterial blight damaged Quebec's pear trees. Apple trees, which are more resistant, gained market share. Infrastructure was put in place for apple producers through crop insurance, financing, agronomic services, etc. Pears were forgotten. Having a 2.5-hectare pear orchard without financial infrastructure, agronomic services, or insurance represented a significant risk. Over the years, Hubert managed to find a line of pear trees that were disease-resistant and could produce pears more quickly. Many other varieties are now available. The pear industry is slowly gaining popularity.

In 2005, Hubert won the only gold medal awarded at the World Wine Selection. It was the first time he had entered a competition. He doesn't enter often, mainly because by the end of the season, his shelves are empty.

In 2017, Hubert created a pear wine that he named *OCTAVE*, in honor of his great-great-grandfather. It was the year his father passed away. Octave is a dry, fine, and delicate wine with a touch of natural sweetness characteristic of pears.

Last year, to celebrate 20 years of production, he created a sparkling pear wine that he named *OCTAVE sparkling pear*. This wine will be sold exclusively at the orchard and should be available in September.

This spring, Hubert finally participated in another competition. Octave won a silver medal. Gaia and Friga, his cider and ice perry, both won the grand gold medal and a mention from the Canadian Sommelier Association. He is also awaiting the results of another competition. It is nice to be recognized and encouraged for his efforts, as some years have been quite difficult.

Hubert's father began the transition to eco-friendly practices, which he has continued to improve upon. His engineering studies have not been forgotten. For the past three years, he has been developing a tool to help him weed under the trees, a job he used to do by hand. He is one of the few orchardists that does not use herbicides.

He now has five to six flower beds in his parking lot to separate the picnic table area from the parking lot and also to separate the rows of cars. These flower beds were created in partnership with the Department of Agriculture to encourage pollinators and beneficial insects. They beautify the area and attract hummingbirds and butterflies.

Thierry, his son, helps him manage data, improve his management processes, and integrate artificial intelligence, which Hubert doesn't have time for. He is proud of his son and wants him to have his own experiences and discover his own passions.

Today, Hubert's products are sold at the SAQ, the orchard, gourmet grocers, and restaurants in Montreal and Quebec City. The orchard is open to the public from mid-August to the end of October, every day from 10 a.m. to 5 p.m. You can pick your own fruit and buy cider, and apple and pear pies. During the off-season, access is by appointment only, mainly for picking up wine.

Treat yourself. Spend a day with your family. Come pick apples, taste the ciders and perries, and cap it off with a picnic. Hubert will be happy to welcome you.



François Doré, enquêteur de police

par Susan Fisch

François a commencé à travailler dans la région de Hemmingford pendant la tempête de verglas. Il s'y est installé au début des années 2000. À cette époque, l'affaire la plus marquante à laquelle il a travaillé est celle de Shanna Poissant. Il était porte-parole de la Sureté du Québec (SQ), responsable des communications, et s'occupait des relations avec les médias et le public. Aujourd'hui, il considère Hemmingford comme son chez-soi et fait du bénévolat au Comptoir familial St-Romain et à la bibliothèque.

En travaillant pour la SQ, il a pu voyager partout au Québec et rencontrer beaucoup de gens formidables. Depuis sa retraite en 2010, il essaie d'être présent et impliqué dans la communauté.

Après sa retraite, il a souffert de problèmes de dos. Il y a sept ans, lorsque les injections de cortisone ont cessé d'être efficaces, son médecin lui a suggéré une intervention chirurgicale. Pendant l'opération, il a été victime d'un AVC inattendu qui a détruit la zone du cerveau responsable du décodage des signaux envoyés par les yeux, le rendant complètement aveugle. Depuis, il a retrouvé une vision résiduelle. Il peut fonctionner lentement, mais ne peut pas conduire ni utiliser facilement la télécommande du téléviseur. Grâce à la formation dispensée par l'Institut national canadien pour les aveugles (INCA), il a appris à faire face et à gérer sa vie de manière fonctionnelle. Il peut lire les journaux et les livres avec son iPhone ou son iPad, et peut utiliser la télécommande à condition de trouver le « 0 ». Il aimerait donner des conférences à la bibliothèque à des personnes ayant des problèmes de vision, afin de les aider à comprendre que la vie continue et qu'elles peuvent s'adapter à de nouvelles façons de faire. Il a beaucoup appris au CNIB et aimerait partager ses connaissances avec d'autres.

Il est né à Laval. À l'âge de 10 ans, un incident s'est produit qui a attiré de nombreux policiers sur les lieux. Il a rencontré un policier très gentil qui a impressionné le garçon, qui a décidé qu'il voulait lui aussi devenir policier, pour aider, servir et être présent pour ceux qui avaient besoin de lui. C'est une philosophie qu'il a conservée tout au long de sa vie, et pas seulement sur le plan professionnel.

Céline Daignault, qu'il connaissait déjà, vivait à Hemmingford et il a emménagé avec elle. À l'époque, il travaillait à Montréal et faisait la navette pendant de nombreuses années, tombant amoureux de cet endroit où la vie est belle et où les gens sont présents dans leur communauté, ce que l'on ne trouve pas dans les grandes villes, où chacun est préoccupé par ses propres affaires. Ici, tout le monde met ses forces en commun pour le bien de la communauté. Le seul problème est le manque de transports publics pour quelqu'un comme lui, qui ne conduit pas.



Son premier poste en tant que policier était sur les voies rapides autour de Montréal, où il a vraiment appris à conduire. Il a également travaillé dans la brigade des stupéfiants, puis est passé à la surveillance électronique, qui est la toute dernière option dans une enquête criminelle, utilisée uniquement pour les crimes graves comme le terrorisme, les menaces de meurtre ou le trafic de drogue à grande échelle.

Sa mission suivante était dans le domaine des communications, en tant que porte-parole de la SQ, en contact avec les médias et le public. Il a voyagé partout au Québec, parfois même dans le nord, dans des villages inuits, où la présence de la police était parfois nécessaire.

C'était passionnant de rencontrer des policiers d'autres régions du Canada et d'échanger des informations. Pendant cette période, il est devenu le représentant de la Sûreté auprès d'Interpol, dont le siège canadien est à Ottawa. C'était une très bonne affectation. Il a rencontré des policiers du monde entier et a découvert leurs cultures et leurs différentes visions du travail policier. L'expertise de François au sein d'Interpol portait sur l'exploitation sexuelle des enfants. Parfois, de très jeunes enfants étaient impliqués.

Avant de prendre sa retraite, François a été promu lieutenant et conseiller du directeur général adjoint des enquêtes criminelles. Il a pris sa retraite après 33 ans de dévouement, mais est resté en contact avec les médias, qui le contactaient pour commenter diverses affaires policières dans l'actualité.

Depuis sa retraite, il a adopté un rythme plus lent. Il continue de suivre l'actualité, tant locale qu'internationale. Il est important d'être au courant de ce qui se passe dans le monde.

Son conseil à nos concitoyens est de rester actifs, présents, vigilants et impliqués dans leur communauté. La criminalité ne connaît ni limites ni frontières. Elle est partout. Les gens doivent faire confiance à la police et ne pas hésiter à l'appeler lorsqu'ils ont besoin d'aide. Menez une vie bonne et honnête.

François lit beaucoup. Il aime travailler au comptoir familial et à la bibliothèque. Mais ce qu'il aime vraiment, c'est cuisiner. Même avec son handicap, vous seriez surpris de voir ce qu'il peut concocter dans la cuisine ! Cela peut prendre un peu plus de temps. Mais comme le dit son frère :

« *Le temps n'est pas quelque chose que l'on a, c'est quelque chose que l'on prend.* »

François, puisses-tu toujours garder ta joie et ton amour de la vie.

HEMMINGFORD'S GOT TALENT

François Doré, Police Investigator
by Susan Fisch

François first came to work in the Hemmingford area during the ice storm. He settled here in early 2000's. At that time, his most marked case was Shanna Poissant. He was an SQ spokesperson, in charge of communications, and dealt with the media and the public. Today he considers Hemmingford home and volunteers at the St-Romain Thrift Store, and the library.

Working for the Sureté du Québec, he got to travel all over Quebec and met many wonderful people. Since his retirement in 2010, he tries to be present and involved in the community.

After his retirement, he experienced back issues. Seven years ago, after the cortisone shots no longer worked, his doctor suggested surgery. During the operation, he had an unexpected stroke, destroying the area in the brain responsible for decoding the signals sent by the eyes, leaving him completely blind. Since then, some residual vision has returned. He can function slowly, but can't drive, or operate the remote control to the television easily. Through training from the Canadian National Institute for the Blind (CNIB), he has learned to cope and manage his life functionally. He can read newspapers and books with his iPhone or iPad, and can use the remote control as long as he can find the "0". He would love to give conferences at the library to people struggling with their vision, to help them see that life goes on and they can adapt to new ways. He learned a lot at the CNIB, and would love to share his knowledge with others.

François was born in Laval. When he was 10, an incident occurred that brought many policemen there. He met one who was very kind, impressing the boy, who decided that he, too, wanted to become a policeman, to help, to serve and to be present to whomever needed him. This is a philosophy that he has carried throughout life, not just professionally.

Céline Daignault, his partner, whom he knew from before, lived in Hemmingford and he moved in with her. Reporting to Montreal at the time, he traveled back and forth for many years, falling in love with the place, where life is beautiful and the people are present in their community, something you can't find in the big city, where everyone is preoccupied with themselves. Here, everyone brings their strengths together for the good of the community. The only problem is the lack of public transport for someone like him, who doesn't drive.

His first posting as a policeman was on the expressways around Montreal, where he really learned to drive. He also worked the drug squad, and then moved onto electronic surveillance, which is the very last option in a criminal investigation, used only for serious crimes like terrorism, murder threats or large-scale drug trafficking.

His next assignment was in Communications, as one of the spokespersons for the SQ, interfacing with the media and the public. He traveled all over Quebec, even up north to Inuit villages on occasion, where sometimes a police presence was required.

It was exciting to meet police from other parts of Canada and share information. During this time, he became the representative of the Sureté for Interpol, headquartered in Ottawa. This was a very good assignment. He met police from all over the world and learned about their cultures and different views on police work. François' expertise with Interpol was in the sexual exploitation of children. Sometimes very young children were involved.

Before retiring, François was promoted to lieutenant, and advisor to the Deputy General Director for Criminal Investigations. He retired after 33 years of dedication, but stayed connected to the media, who would contact him to comment on various police matters in the news.



Since his retirement, he has adopted a slower beat. He still keeps up with the news, locally and worldwide. It is important to be aware of what goes on in our world.

His advice to our citizens is to stay active, be present, be vigilant, and be involved in your community. Criminality knows no limits, no borders. It is everywhere. People need to trust the police and shouldn't hesitate to call when they are in need of help. Live a good and honest life.

François reads a lot. He likes working at the Thrift Store and the library. But what he really enjoys is cooking. Even with his handicap, you'd be surprised what he can whip up in the kitchen! It may take a little longer. But as his brother says:

"Time is not something you have, it is something you take."

François, may you always keep your joy and love of life alive.



ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC

Carole MALLETTÉ
DÉPUTÉE DE HUNTINGDON

☎ 450 427-2150
✉ Carole.Mallette.Hunt@assnat.qc.ca

TALENTS DE CHEZ NOUS

La tournée américaine des Co-Conspirators par Susan Fisch
www.theco-conspirators.com - thecoconspirators.band@gmail.com

Nos troubadours préférés, Katherine Simons et Will Richard des The Co-Conspirators, ont été très occupés cette année avec un nouveau projet, en tant qu'ambassadeurs musicaux aux États-Unis. Ils ont fait plusieurs tournées au Canada au cours des cinq dernières années et ont décidé d'explorer nos voisins du sud. Ils ont demandé un visa de travail l'année dernière et l'ont obtenu pour la période de janvier à septembre, une fois que la plupart de leurs réservations ont été confirmées. À partir de la mi-janvier, ils ont effectué une tournée de sept semaines jusqu'au Texas et retour, traversant 17 États et donnant des concerts dans 11 d'entre eux.



Will s'occupe de réserver les concerts. Cela demande beaucoup de recherches et une bonne dose de persévérance. Sur une centaine de demandes, ils reçoivent peut-être cinq réponses, qui ne sont pas toutes favorables. Le monde du divertissement dans les petites salles est très fluctuant ; ces lieux apparaissent et disparaissent rapidement. Le mieux est de trouver quelqu'un qui fait le même genre de musique que vous et de voir où il se produit. Ensuite, il suffit de le suivre.

Washington, DC a été leur premier concert. Se présenter dans un bar à Washington pendant le week-end d'investiture avec un nom comme The Co-Conspirators peut être considéré comme risqué. Will est monté sur scène et a demandé s'il y avait quelqu'un du FBI ou de la CIA dans le public. Comme personne n'a levé la main, il a supposé qu'ils étaient tous...

En Caroline, leurs concerts en plein air ont été annulés à cause d'une chute de neige de 15 cm dans une région où il ne neige jamais. Ils ont ensuite continué vers le Tennessee, puis vers le Texas, où il faisait 3 °C. On dit que les Texans sont résistants, mais pas quand il s'agit du climat ! Ils sont ensuite retournés dans le Tennessee, l'Ohio, le Maine, le Vermont et New York.

La tournée aux États-Unis a été très positive pour eux et ils la renouvelleront certainement. Les États-Unis sont un marché énorme et les concerts sont mieux rémunérés. Sans oublier que l'essence est moins chère. Ils ont été accueillis à bras ouverts par leur public, qui venait les voir après les concerts, certains s'excusant même pour la situation politique.

Depuis leur retour, ils ont traversé la frontière 12 fois pour jouer dans des salles situées à moins de trois heures de route de Hemmingford.

Récemment, ils se sont produits à Champlain, à 20 minutes en voiture, au Red Canoe Coffee and Books, qui a attiré 50 à 60 personnes venues les écouter jouer.

Ils discutent souvent avec les propriétaires de ces établissements. Ce sont les propriétaires de petites entreprises qui souffrent le plus de cette guerre tarifaire entre voisins. Ils dépendent des voyages transfrontaliers et des dollars, et perdent 20 à 30 % de leur chiffre d'affaires sans raison valable.

En tant que musiciens, leur plus grand défi est le streaming. Pour gagner 10 dollars en streaming, il faut un quart de million de téléchargements. Les seuls qui gagnent de l'argent sont Spotify, Apple Music et les artistes de renom, qui privent les artistes moins connus de revenus. Avant, ils pouvaient vendre des produits dérivés lors de leurs concerts, au moins 10 à 12 CD et quelques t-shirts. Mais ce n'est plus le cas aujourd'hui.

Le Friday Night Coffeehouse, lancé il y a quelques années par Katherine et Will, est unique à Hemmingford et constitue leur contribution à la communauté dont ils sont tombés amoureux depuis leur arrivée ici il y a cinq ans. Il a lieu une fois par mois entre avril et novembre, sur la base de dons. Au moins 30 personnes y participent à chaque fois. Tous les dons sont reversés aux artistes invités. Katherine et Will ne prennent rien pour eux.

Ils ont accueilli de merveilleux artistes locaux, comme Emily Triggs et Daniel McKell, et l'Open Mic attire nos musiciens locaux. Jean Merlin, Serge Pagé, Bob Davies

Cette saison, les The Co-Conspirators prennent le mois d'août pour se reposer. L'année a été chargée pour eux. Et en octobre, ils auront l'occasion de voyager en train. Ils ont été engagés pour une tournée Via Rail à travers le Canada, de Toronto à Vancouver et retour, soit 5 jours et 4 nuits dans chaque sens, avec trois spectacles de 45 minutes par jour. Quelle belle opportunité ! Ils vont pouvoir voyager à travers le Canada à l'automne.

Will et Katherine sont très enthousiastes à l'idée d'accueillir les artistes invités qui se produiront lors des deux derniers spectacles de la saison du Coffeehouse. Ce sont des artistes de renom qui ont un large public.

Lundi 22 septembre au Figsby Hall

Winter Wilson est composé de Dave Winter et Kip Wilson, deux artistes britanniques qui ont eu une grande influence sur les The Co-Conspirators depuis le début de leur propre parcours musical. Ils comptent parmi les meilleurs auteurs-compositeurs du Royaume-Uni et offrent un spectacle live époustoufflant mêlant harmonies vocales et musique folk.

Vendredi 14 novembre aux Archives

Mean Mary (James) est originaire de Floride. Elle joue magnifiquement bien du banjo et de la guitare, et est également auteure-compositrice-interprète. Elle est musicienne professionnelle depuis l'âge de 5 ans, se produisant avec sa famille. Elle joue du bluegrass, de la country et de la musique folk. C'est une artiste absolument incroyable.

Venez assister à ces concerts. Ils seront exceptionnels.

HEMMINGFORD'S GOT TALENT

The Co-Conspirators' American Tour by Susan Fisch

www.thecoconspirators.com - thecoconspirators.band@gmail.com

Our favourite troubadours, Katherine Simons and Will Richards of The Co-Conspirators, have been very busy with a new project this year, as our musical ambassadors to the United States. They had toured across Canada several times in the past 5 years and decided to explore our neighbours down south. They applied for a work visa last year, and were granted one for January through September, only once most of their bookings were locked in. From mid-January, they did a seven-week tour all the way down to Texas and back, travelling through 17 states, doing shows in 11 of them.

Will books the shows. It takes a lot of research and thick skin. For every hundred requests, they may receive 5 responses, and not all favourable. Small venue entertainment is very fluid; these places come and go quickly. It is best to find someone doing the same kind of music as you and see where they perform. Then follow them.

Washington, DC was their first gig. Showing up in a bar on Inauguration Weekend in DC with a name like The Co-Conspirators, can be considered risky. Will got up on stage and asked if there was anyone in the audience from the FBI or CIA. When no one put up their hand, he figured they all were...

In the Carolinas, their outdoor shows were cancelled because of a 6" snowfall in a place where they don't get snow. Then on to Tennessee, and down to Texas, where they had 3° weather. They say Texans are tough, but not when it comes to their weather! Then back up to Tennessee, Ohio, Maine, Vermont and New York.

Touring the US has been super positive for them and they'll certainly do it again. The U.S. is such a massive market, and the gigs pay better. Not to mention, gas is cheaper. They were welcomed with open arms by their audiences, who would come up after the shows, some even apologizing for what was happening politically.

Since they're back, they have crossed the border 12 times, playing at venues within a 3-hour drive of Hemmingford. Recently they performed in Champlain, a 20-minute drive, at The Red Canoe Coffee and Books, that drew 50-60 people to hear them play.

They often talk with the owners of these venues. Small business owners are the ones that are really suffering from this tariff war between neighbours. They rely on cross-border travel and dollars, and are losing 20% - 30% of their business for no valid reason.

As musicians, their biggest challenge is streaming. To make \$10 in streaming, you need a quarter of a million downloads. The only people making money are Spotify, Apple Music and big name artists, taking revenue away from lower end artists. They used to be able to sell merchandise at their shows, at least 10-12 CDs and some T-shirts. But not today.

The Friday Night Coffeehouse that Katherine and Will started a few years ago, is unique to Hemmingford, and their contribution to the community they fell in love with since moving here five years ago. It takes place once a month between April and November, on a donation basis. At least 30 people show up each time. All the donation money goes to the guest artists. Katherine and Will don't take anything for themselves.



They have had some wonderful local guest artists, like Emily Triggs and Daniel McKell, Open Mic draws our local musicians. Jean Merlin, Serge Pagé, Bob Davies

This season The Co-Conspirators are taking August off to rest. It's been a busy year for them. And in October, they have an opportunity to ride the rails. They have been booked for a Via Rail tour across Canada from Toronto to Vancouver and back – 5 days, 4 nights each way, playing 45-minute shows three times a day. What a great opportunity! They get to travel across Canada in the fall.

Will and Katherine are very excited for the guest artists performing at the last two Coffeehouse shows of the season. They are top performers with a large following.

Monday, September 22nd at Figsby Hall

Winter Wilson consists of Dave Winter and Kip Wilson, UK artists who have been a big influence on The Co-Conspirators since the beginning of their own musical journey.

They are amongst UK's best premier songwriters and provide a stunning live performance of vocal harmony and folk music.

Friday, November 14th at the Archives

Mean Mary (James) is from Florida. She plays the banjo exquisitely, as well as the guitar, and is a singer-songwriter. She has been a working musician since the age of 5, performing with her family. She plays Bluegrass, country and folk music. An absolutely amazing performer.

Come out and enjoy these shows. They will be exceptional.

LE COIN RECETTE *par Susan Fisch*

La recette d'aujourd'hui est une recette que j'ai préparée récemment et qui a été très appréciée par tous. C'est un plat délicieux qui ravira votre famille ainsi que vos invités. Il est facile à préparer et ne prend pas beaucoup de temps, vous pouvez donc le préparer rapidement, même pour des invités de dernière minute. Bon appétit !

Poulet à la noix de coco et sauce à l'abricot

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 900 g de cuisses de poulet désossées et sans peau
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre noir
- 1 tasse de noix de coco râpée non sucrée
- 1 tasse de farine tout usage
- 2 gros œufs
- 1/4 tasse de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 tasse de confiture d'abricots
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à café d'ail en poudre
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre

Préparation:

- Préchauffez votre four à 200 °C (400 °F). Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
- Assaisonnez les cuisses de poulet avec du sel et du poivre des deux côtés.
- Préparez votre station de panure : dans un bol, versez la farine. Dans un deuxième bol, battre les œufs et le lait. Dans un troisième bol, ajoutez la noix de coco râpée.
- Passez chaque cuisse de poulet dans la farine, en secouant l'excédent. Trempez-la dans le mélange d'œufs, puis enrobez-la de noix de coco râpée, en appuyant légèrement pour qu'elle adhère.
- Placez les cuisses de poulet enrobées sur la plaque à pâtisserie préparée. Arrosez d'huile d'olive.
- Faites cuire au four préchauffé pendant 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit et que la noix de coco soit dorée.
- Pendant la cuisson du poulet, préparez la sauce à l'abricot. Dans une petite casserole à feu moyen, mélangez la confiture d'abricots, la sauce soja, la moutarde de Dijon, l'ail en poudre et le gingembre en poudre. (Vous pourriez aussi ajouter de l'ail cru écrasé et du gingembre râpé.) Remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène et bien chaud, environ 5 minutes.



- Une fois le poulet cuit, retirez-le du four et laissez-le reposer quelques minutes avant de servir. Pendant ce temps, versez la sauce à l'abricot sur le poulet avant de servir. Vous pouvez mettre le reste de sauce sur la table pour ceux qui en veulent davantage.

Conseils et variantes :

Pour un goût plus épicé, ajoutez une pincée de poivre de Cayenne et poudre d'ail au noix de coco. Servez le poulet avec du riz ou du quinoa pour absorber la sauce à l'abricot et obtenir un repas complet.

RECIPE CORNER *by Susan Fisch*

Today's recipe is one that I made recently and it was well received by all. This is a delightful dish that will enchant your family as well as your company. It is easy to make and doesn't take a lot of time, so you can throw it together quickly, even for last minute company. Enjoy!

Coconut Chicken with Apricot Sauce

Serves 4

Ingredients:

- 2 pounds boneless, skinless chicken thighs
- 1 teaspoon salt
- ½ teaspoon black pepper
- 1 cup unsweetened shredded coconut
- 1 cup all-purpose flour
- 2 large eggs
- ¼ cup milk
- 1 tablespoon olive oil
- 1 cup apricot preserves
- 1 tablespoon soy sauce
- 1 tablespoon Dijon mustard
- 1 teaspoon garlic powder
- 1 teaspoon ginger powder



Method:

- Preheat your oven to 400°F (200°C). Line a baking sheet with parchment paper.
- Season the chicken thighs with salt and pepper on both sides.
- Set up a breading station: In one bowl, place the flour. In a second bowl, whisk together the eggs and milk. In a third bowl, combine the shredded coconut.
- Dredge each chicken thigh in flour, shaking off the excess. Dip it into the egg mixture, then coat it with shredded coconut, pressing lightly to adhere.
- Place the coated chicken thighs on the prepared baking sheet. Drizzle with olive oil.
- Bake in the preheated oven for 25-30 minutes, or until the chicken is cooked through and the coconut is golden brown.
- While the chicken is baking, prepare the apricot sauce. In a small saucepan over medium heat, combine the apricot preserves, soy sauce, Dijon mustard, garlic powder, and ginger powder. Stir until smooth and heated through - about 5 minutes.
- Once the chicken is done, remove it from the oven and let it rest for a few minutes before serving. While it's resting, drizzle the apricot sauce over the chicken before serving. Whatever sauce is left over can be put on the table for those who want more sauce.

Tips & Variations:

For a spicier kick, add a pinch of cayenne pepper and garlic powder to the shredded coconut. Serve the chicken over rice or quinoa to soak up the apricot sauce for a complete meal.

point S
PNEUS ET MÉCANIQUE
ALIGNEMENT • SILENCIEUX
PNEUS • FREINS
INJECTION
Mécanique Hemmingford
645 route 219 • 450 247-0001
mecaniquehemmingford@hotmail.com

**QUINCAILLERIE
HEMMINGFORD**
QH²
MATÉRIAUX • QUINCAILLERIE
RÉPARATION • ÉBÉNISTERIE
DÉPOSITAIRE PURINA
271 ROUTE 219 • 450 247-2792
info@quincailleriehemmingford.com

Catherine Plamondon
Pharmacienne propriétaire
Pharmacist / owner
HEURES D'OUVERTURE Brunet
lundi au vendredi de 9h à 18h
samedi 9h à 15h
dimanche - fermé 450 247-3555
535 rue Frontière, Hemmingford, Qc

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

 @St-Romain comptoir familial - thrift store

Quelle richesse que le comptoir! Vêtements, souliers, bijoux, manteaux, articles de sports, électroniques, disques vinyles - compacts, luminaires, cadres, articles de bureau, cafetières, tout pour la cuisine, jouets, table de cuisine, chaises, bureaux, meubles d'appoints, table de salon, outils, etc.

Tout ça à petits prix, et même parfois en spécial. N'hésitez surtout pas à nous rendre visite. L'école recommence bientôt, les activités recommencent, finies les vacances. La vraie vie fourmille et s'active, et tout ça part du comptoir.

Premier arrivé, premier à choisir. Beau, bon, pas cher. Recycler, redonner, réparer, revitaliser, récupérer, réinventer, et participer à la sauvegarde de la planète.

Ayez un nouveau regard sur votre consommation d'articles divers de tous les jours.

Merci à tous nos bénévoles pour leur temps et leur implication à transformer le monde. Merci à vous tous qui participez à cette transformation par vos dons.

Merci de mettre vos dons dans des boîtes ou des sacs. Les vêtements doivent être séparés des articles de maison pour en faciliter la distribution.

À noter : Nous ne prenons pas de matelas, de meubles brisés ou sales, de téléviseurs ou de grands fauteuils. Vérifiez avec le ou la bénévole en charge si vos articles sont acceptés.



Veillez noter que le **MWCN**, le Service d' Action Bénévole, et la Pantry seront ouverts du lundi au mercredi de 9h à 15h (fermés durant l'heure du dîner de 12h-13h) durant l'été. Fermé le jeudi.

Les dons alimentaires pour la Pantry seront acceptés à ces heures. Ils ont maintenant un petit réfrigérateur et un petit congélateur. Merci!

Des courses pour la rentrée

pour les adolescents et les pré-ados de Hemmingford : des vêtements, des souliers, du maquillage, des effets scolaires et des livres

Tout est **GRATUIT !**

au MWCN- 476 rue Frontière (dans l'église)

Du 18 au 27 août, du lundi au mercredi, de 9h à 15h.

Cours et Ateliers de yoga

23 septembre au 4 décembre

(10 semaines au total MAIS pas de cours les 7 et 9 octobre))

Mardi

9h – 10h15 (débutant)

10h30 – 11h:45 (intermédiaire)

18h30 – 19h45 (avancé)

Jeudi

9h – 10h15 (avancé)

18h30 – 19h45 (débutant)

\$120 1x/semaine - \$200 2x/semaine

Méditation

Samedi, 27 septembre, 25 octobre, 29 novembre

8h30 – 9h30 \$5

Yoga sur chaise

Samedi, 27 septembre, 25 octobre, 29 novembre

10h – 11h - \$10

Retrait

Samedi, 22 novembre

Approfondissement de la conscience avec la respiration, le mouvement, la méditation et la contemplation

9h30-15h - \$50

Intensif de Solstice

8-9-10 décembre, lundi-mardi-mercredi

8h30-10h30 - \$60

9 décembre, mardi

18h30-20h30 - \$20

Elizabeth Chanona - 450 247-2185

elizabeth.chanona@gmail.com

Salle Église St. Luke's - 531 av. Champlain Hemmingford

Légion Royale Canadienne, filiale 244

30 août, 18h : Souper de steak de faux-filet, accompagné de pomme de terre au four, épi de maïs, petit pain et dessert. Seulement 100 billets sont disponibles; le coût est de 35 \$. Le souper sera servi sur place uniquement (pas pour emporter). Pour réserver, veuillez appeler Lise Brown au 514 705-2192.

27 septembre, de 17h à 18h : Souper de au poulet barbecue, avec sauce, pomme de terre au four, salade de chou, petit pain et dessert. Le coût est de 23 \$. Plats à emporter uniquement. Pour réserver, veuillez appeler Lise Brown au 514 705-2192.

Tous les jeudis de 17h à 18h30, des hot-dogs et Michigan's sont disponibles. Tout le monde est le bienvenu.

Merci de soutenir notre Légion locale.

VENTE DE GARAGE COMMUNAUTAIRE HEMMINGFORD COMMUNITY GARAGE SALES

20 & 21 septembre - 9h à 17h
rain or shine ! • quelle que soit la température !

Inscription gratuite avant le 5 septembre
Contactez Liz 450 247-2565

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

 @St-Romain comptoir familial - thrift store

What a treasure trove we have in the Thrift Store! Clothing, shoes, jewelry, sporting goods, electronics, vinyl records, CDs, lighting fixtures, picture frames, office supplies, coffee makers, everything for the kitchen, toys, kitchen tables, chairs, desks, accent furniture, coffee tables, tools, and more. All at low prices, and sometimes even on sale.

School is back in session soon, activities are starting up again, vacation is almost over. Real life is bustling and busy, and it all starts at the counter.

First come, first to choose. Beautiful, good, inexpensive. Recycle, reuse, repair, revitalize, recover, reinvent, and help save the planet.

Thank you to all our volunteers for their time and commitment to transforming the world. Thank you to all of you who participate in this transformation through your donations.

Please put your donations in boxes or bags. Clothing must be separated from household items to facilitate distribution.

Please note: We do not accept mattresses, broken or dirty furniture, televisions, or large armchairs. Check with the volunteer in charge to see if your items are acceptable.

HEMMINGFORD W.I. BRANCH HONOURS LOCAL STUDENT



At the Closing Exercises of the Hemmingford Elementary School, held on June 16, 2025, Hemmingford Branch Convener of Education, Carolyn Marlin, proudly presented a plaque to Megane-Rose Mailloux for achieving the highest academic results of the graduating Grade 6 Class. Megane-Rose's name was also engraved on the W.I. Shield of Excellence for 2025.

Congratulations to Megane-Rose and to all the graduating Grade 6 students and our very best wishes for academic success in the coming school year.

Submitted by Ruth Chalifoux

Yoga Classes and Workshops

September 23 – December 4

(10 weeks total BUT no classes on October 7 and 9)

Tuesdays

9am – 10:15am (beginner)

10:30am – 11:45am (intermediate)

6:30pm – 7:45pm (advanced)

Thursdays

9am – 10:15am (advanced)

6:30pm – 7:45pm (beginner)

\$120 1x/week \$200 2x/week; Drop in \$15

Meditation:

Saturday, September 27, October 25, November 29

8:30-9:30 am; \$5

Chair Yoga:

Saturday, September 27, October 25, November 29

10 – 11am; \$10

Retreat:

Saturday, November 22 - 9:30-3:00 - \$50

Deepening awareness with breath, movement, meditation, reflection

Solstice Intensive:

December 8-9-10, Monday-Tuesday-Wednesday

8:30-10:30am - \$60

And **December 9, Tuesday**

6:30-8:30pm - \$20

Elizabeth Chanona 450-247-2185

elizabeth.chanona@gmail.com

St Luke's Anglican Church Hall - 531 Champlain St

Royal Canadian Legion, Branch 244

August 30, 6 PM: Rib-eye Steak Dinner, which includes baked potatoes, corn on the cob, dinner roll, and dessert. Only 100 tickets are available; the donation is \$35.00. Please call Lise Brown at (514) 705-2192 to reserve your dinner. There will be no take-out; it will be eat-in only.

September 27, 5 to 6 PM: BBQ Chicken dinner, which includes BBQ sauce, baked potato, coleslaw, dinner roll, and dessert. \$23.00. Takeout only. To reserve your chicken dinner, please call Lise Brown at (514) 705-2192.

Every Thursday from 5pm to 6:30pm, hot dogs or Michigan's are available. Everyone is welcome.

Thank you for supporting our local Legion.



MWCN, the Service action bénévole (Volunteer services) and the Pantry will be open from 9am to 3pm (closed from noon to 1pm) during the summer. Closed on Thursdays.

Food donations to the Pantry will be accepted at this time. (Now equipped with a small fridge and freezer.) Thank you !

Back to School Shopping

for the teens and pre-teens of Hemmingford:
Clothes, shoes, makeup, school supplies, books
EVERYTHING FREE

At MWCN - 476 Frontière (In the church)

August 18 to the 27 - Monday to Wednesday 9 to 3

PAGES LOCALES À SUIVRE
LOCAL PAGES TO FOLLOW

[infohemmingford](http://infohemmingford.org)

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 Art Hemmingford

Pinehill Woolgathering

Art Hemmingford



Pour placer une annonce dans Info-Hemmingford,
 veuillez visiter notre site web:
infohemmingford.org/publicite

For information about placing an ad in
 Info Hemmingford,
 please visit our website :
infohemmingford.org/en/advertising

Contactez Susan Fisch : infohemmingford.pub@gmail.com




TARGO
 Votre fournisseur local
 450.826.0031 TARGO.CA



RE/MAX PERFORMANCE
 AGENCE IMMOBILIÈRE



Michael Hadley
 450 247-2773
 Michael Hadley REMAX



CHAUFFAGE SPC CLIMATISATION
 S. PLANTE CHAUFFAGE INC. | Depuis 1989

1360, rue Garrier, Ste-Catherine (Dolbec) J5C 1B4
 450 638-7115 • CHAUFFAGESPC.COM

ÉVALUATION GRATUITE

PASSEZ DU MAZOUT AU **CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE**

Thermopompe mural • Thermopompe central • Entreprises local
 Profitez des subventions pour un chauffage économique!
 Programmes : Chauffez Vert • LogisVert



Toujours au meilleur prix !
Always the best price !
HEMMINGFORD

Corporation des maîtres électriciens du Québec RBQ : 5745-6915-01

Christian Bélanger
 Maître Électricien

CBE

514 817-2500
christianbelanger19@gmail.com
 RÉSIDENTIEL • COMMERCIAL
 AGRICOLE



RE/MAX Platine
 Agence immobilière



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.

Rejoignez Notre Équipe !

Machiniste CNC, Opérateur(trice), Agent(e) qualité,
 Journalier(ère) et plus encore!

Formation offerte sur place!

Scannez le code QR pour voir nos postes disponibles!

Avantages sociaux

Et plus encore!

- Assurances collectives complètes
- PAE (programme d'aide aux employés)
- REER avec cotisation de l'employeur
- Journées personnelles pour un équilibre optimal
- Prime de déplacement
- Plusieurs quarts de travail sont disponibles



une société de Groupe Meloche

Nous sommes spécialisés dans la production de composants pour l'industrie aérospatiale.

- 📍 447 Rte 202, Hemmingford, Qc
- ☎ 450 247-2722
- 🌐 emplois.melocheinc.com
- ✉ rh@melocheinc.com