Pour nous joindre :

Par la poste ou en personne :
752, 1ere Avenue Ouest
Chazel (Qc) J0Z 1N0

Par téléphone : 819-333-4758

Par fax : 819-333-3818

Par courriel : chazel@mrcao.qc.ca

Heures d'ouverture du bureau municipal

Lundi, Mardi et Jeudi
9h00 à 12h00 et 13h00 à 16h00

Merci à notre commanditaire

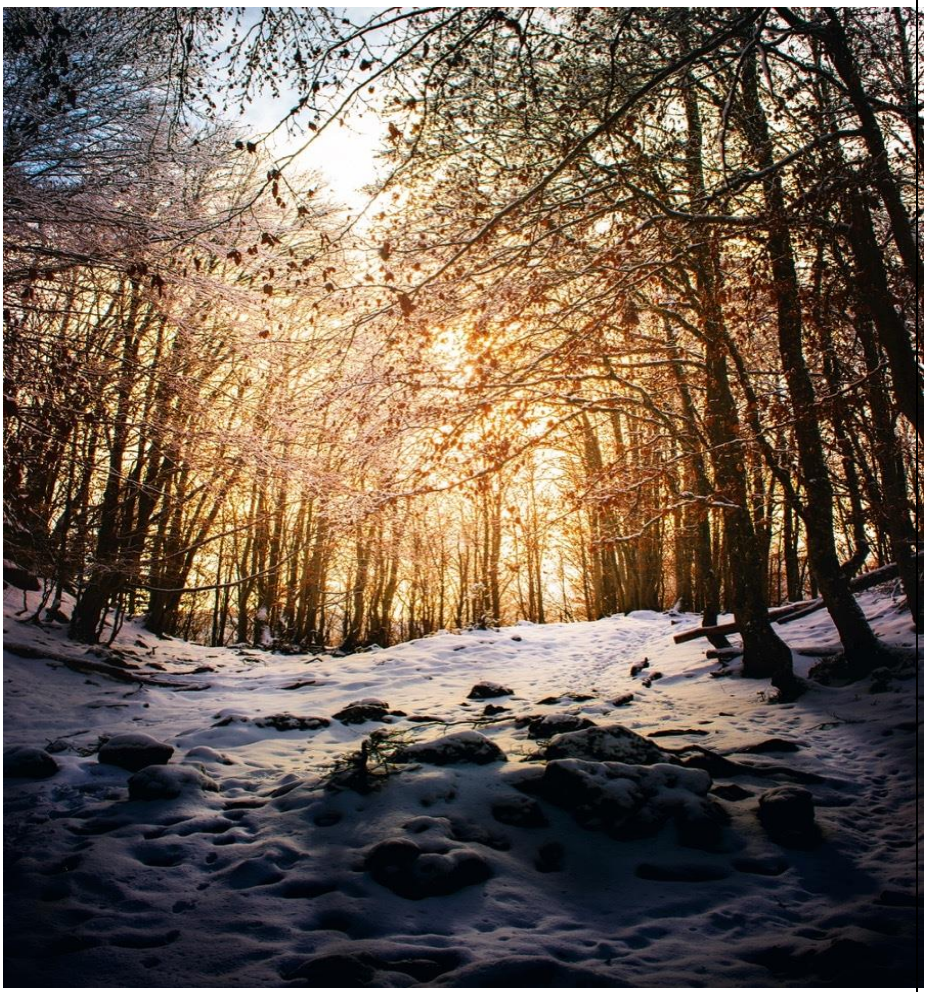
Comité Bellefeuille
457-B, rue de la Montée
Authier (Qc) J0Z 1C0
Tél : (819)782-3297
Fax : (819)782-3301

Prochaine séance du conseil municipal :

3 décembre 2019

Des 4 coins de Chazel

Novembre 2019 Chazel, vol. 9, no 11



**Vous pouvez faire parvenir vos photos à chazel@mrcao.qc.ca*

NOËL DES ENFANTS

Vendredi 6 décembre, à la salle communautaire

18h30 spectacle de marionnette
19h arrivée du Père Noël et distribution de cadeaux

Durant cette soirée, il y aura un spectacle de marionnette :
Gazou fête Noël

Pour l'occasion, nous t'invitons toi et tes parents à vêtir votre plus beau pyjama.

Après le spectacle, vers 19h, le Père Noël Viendra te voir pour t'apporter un petit Cadeaux, **mais ton papa ou ta maman devront t'avoir inscrit sur ma liste avant le 28 novembre 2019.**

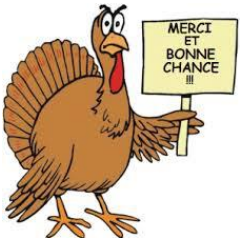
Voici le numéro : (819) 333-4758

Père Noël

p. s. Pour être inscrit tu dois avoir entre 0 et 7 ans et tes parents doit habiter à chazel

Activités de financement au profit de la fabrique

Les marguilliers ont convenu d'organiser diverses activités de financement qui auront lieu le 15 décembre :



Après la messe du 15 décembre : tirage au sort de dindes. Des billets sont en vente auprès des marguilliers et de Armande Bouchard à 1$ chacun et 12 billets pour 10$. Il y aura aussi vente de pâtés et de desserts variés.

Bingo à 13 heures, mais la salle municipale sera ouverte à partir de midi 30 pour les personnes qui désirent acheter des pâtés et des desserts cuisinés par des bénévoles. Nous mettrons en vente la nourriture qui n'aura pas été vendue lors de la messe. Premiers arrivés, premiers servis…

Vous pouvez, **dès maintenant**, passer votre commande à Armande Bouchard, 819-333-6178, qui se fera un plaisir de cuisiner pour vous :

- Pâtés à la viande : 6$,
- Pâtés au poulet, au saumon ou mexicains : 8$,
- Tourtières du Lac Saint-Jean : 9$,
- Tartes au sucre : 5$
- Tartes variées : 6$,
- Gâteau aux carottes, carrés aux dates, bûche de Noël :5$

Nous vous attendons en grand nombre! Venez vous amuser et fraterniser tout en encourageant notre Fabrique. Un grand merci à l'avance!

Le conseil de la Fabrique

Chronique mensuelle publiée sur l'Inforoute de la MRC d'Abitibi-Ouest : mrcao.qc.ca

CHRONIQUE VERTE

VOLUME 10, NUMÉRO 10 NOVEMBRE 2019

Meilleur avant, jeter après ?

Est-ce que « meilleur avant » signifie « jeter après » ? Dans son ouvrage « *Mieux conserver ses aliments pour moins gaspiller* », l'auteure Anne-Marie Desbiens, chimiste, identifie trois catégories de risque de consommation des aliments périmés :

Risque minime : les aliments qui contiennent très peu d'eau, qui sont stériles ou qui sont congelés peuvent être consommés périmés, à condition qu'ils ne soient pas altérés. Par exemple :

> Beurre d'arachide, café, thé, céréales et ingrédients secs, conserves, huile, pâtes alimentaires, riz, sauces, condiments

Risque faible : les aliments salés, fermentés, cuits ou entiers peuvent être consommés après la date s'ils ne sont pas altérés. Par exemple :

> Beurre, margarine, fromages fermes, fruits et légumes frais, œufs, produits de boulangerie, saucissons secs, vinaigrettes, yogourts

Risque élevé : ces aliments **ne doivent jamais être consommés** après la date « meilleur avant » :

> Charcuteries, fromages à pâte molle, fruits de mer, lait, plats cuisinés réfrigérés, poissons, viandes, volailles

Astuce : généralement, moins un aliment se conserve longtemps, plus le risque de le consommer passé la date « meilleur avant » est grand.

LA DATE INDIQUÉE EST-ELLE TOUJOURS LA BONNE ?

À cette question, madame Desbiens nous informe que, « la date inscrite sur les aliments n'est pas toujours celle à laquelle on doit se fier. Divers facteurs peuvent la fausser.

En effet, la durée réelle de conservation est plus courte dès que l'emballage est ouvert ou que le produit est entreposé inadéquatement. L'ouverture de l'emballage expose l'aliment à l'environnement extérieur et donc aux microorganismes. »

Madame Desbiens précise qu' « en revanche, la date se prolonge lorsque l'aliment est entreposé dans de meilleures conditions que celles indiquées sur l'emballage, par exemple, lorsqu'on congèle la viande au lieu de la réfrigérer. »

Source : Desbiens, Anne-Marie. *Mieux conserver ses aliments pour moins gaspiller*, 2019.

Écocentre et Centre de valorisation des matières résiduelles (CVMR)
15, boulevard Industriel, La Sarre
819 333-2807

Des questions?
Écrivez-nous:
bottinvert@mrcao.qc.ca

MRC d'Abitibi-Ouest
11, 5e Avenue Est, La Sarre QC J9Z 1K7
819-339-5671
819 339-5400
mrcao@mrcao.qc.ca

SÉCURITÉ ROUTIÈRE

L'approche de l'hiver amène la noirceur plus tôt. Piétons soyez toujours bien visibles en portant des vêtements appropriés et en respectant les règles de sécurité routière. La saison hivernale est à nos portes et les journées raccourcissent. Le soleil qui se couche de plus en plus tôt fait en sorte que les piétons et cyclistes sont moins visibles. Chers piétons et cyclistes, nous tenons à votre sécurité et souhaitons éviter qu'un évènement malheureux se produise dans notre municipalité.

Voici quelques petits trucs importants auxquels vous devriez penser avant de partir de chez vous :

- Éviter de porter des couleurs sombres.
- Pensez à vous munir de bandes réfléchissantes.

- Soyez toujours Alerte!! Le soleil couchant est parfois très aveuglant pour les automobilistes. Aussi, dans l'obscurité, même si vous voyez les automobilistes des centaines de mètres à l'avance, eux ne vous voient souvent qu'à la dernière minute.

Les bandes réfléchissantes sont en vente un peu partout, notamment au « Dollorama » et pourraient vous sauver la vie, pensez à vous en procurer.