



La voix Municipale

Jeudi, 15 septembre 2011
Vol 28, numéro 07

MUNICIPAL EN BREF

Résumé de l'assemblée du 6 septembre dernier

Le conseil municipal a reçu une pétition des propriétaires de la rue de la Rivière concernant l'amélioration du chemin donnant accès à leurs résidences. Réceptifs à la demande des propriétaires qui sont venus en nombre pour exprimer leurs doléances, les élus ont pu confirmer que cette initiative était légitime et qu'elle ferait l'objet d'une analyse sérieuse afin d'évaluer l'état et la qualité du chemin afin de déterminer quelles seront les meilleures actions à prendre pour améliorer de façon durable l'état de la route. Idéalement, les propriétaires demandent que la rue soit pavée et souhaitent que la municipalité intervienne aussitôt que possible en vue de satisfaire ce besoin.

Une résolution a été votée afin de recommander à la Régie des Matières Résiduelles (RMR) de procéder à la cueillette des matières recyclables via un service porte à porte pour les résidents du secteur du lac Johnny. La RMR évaluera si le service peut être offert tel que demandé.

Suite au grand nombre de véhicules qui empruntent le chemin du rang 6 Ouest à partir de la route 169, principalement en période estivale, le conseil a voté une résolution demandant au ministère des Transports d'aménager une voie d'évitement à cette intersection. De nombreux conducteurs de véhicules (campeurs, motorisés, automobilistes, etc.) doivent ralentir et même couper le trafic avant de s'engager dans ce chemin et la configuration de la route ne favorise pas pour le moment un haut niveau de sécurité; bien au contraire. L'aménagement d'une voie d'évitement dans ce secteur serait une solution très appréciée, d'où l'origine de cette demande en cours...

Le dossier concernant la sécurité entourant la présence des orignaux sur la route 169 n'a pas "évolué" depuis les rencontres du printemps

dernier alors qu'il était attendu du ministère qu'il procède à l'installation d'éclairage public à des endroits ciblés et de clôture. Les représentants du ministère des Transports entre autre avaient à l'époque formulé des recommandations et aucune pour le moment ne suit son cours. Le conseil demandera aux gens du MTQ ainsi qu'au ministère de la Faune ce qu'ils entendent faire de concret dans les mois qui viennent.

Les travaux qui ont été effectués ou qui sont encore en cours dans le cadre du programme PRECO (programme de remplacement des conduites) tirent à leurs fins. Les travaux ont été effectués dans deux secteurs, soit le nord et le sud. Les travaux dans le secteur nord (rues St Jean, Larouche, Lindsay, Côté, Rossignol et Ste Marie) ont été réalisés en 2010 et du secteur sud (rue Honfleur, Pie XII, Simard, De la Fabrique) devraient être terminés vers le 30 septembre ou avant. Les travaux de restauration des entrées privées ou des derniers espaces verts non restaurés devraient être complétés d'ici peu.

SERVICE DE CONCIERGERIE

La municipalité de Sainte Monique avise la population qu'elle procédera par appel d'offres pour le maintien du service de conciergerie dans ses immeubles. Les personnes désireuses d'offrir leurs services devront se procurer le cahier des charges au bureau de la municipalité et auront jusqu'au 3 octobre 2011 16H00 pour déposer leur soumission.

LOGEMENT VACANT OMH

L'Office Municipal d'Habitation de Ste Monique avise la population qu'elle dispose d'un logement vacant pour personne retraitée. Toute demande doit être adressée bureau au directeur de l'OMH situé à l'hôtel de ville. Pour être admissible, le demandeur doit être âgé d'au moins 50 ans. Le coût du loyer est de 25% du revenu mensuel auquel s'ajoutent les frais d'électricité et s'il y a lieu, le coût du stationnement.



Épicerie D.J. Tremblay

151, rue St-Jean
Ste-Monique (Québec) G0W 2T0

Tél.: 418-347-3532



Il y a un, le 13 septembre 2010, Dany Tremblay et sa conjointe Julie se portaient acquéreur de l'épicerie P. A. Larouche pour porter le nouveau nom Épicerie D.J.TREMBLAY. Faute de n'avoir pu en parler l'an dernier, soulignons cette présence aujourd'hui...

Dany est boucher de profession qu'il exerce depuis 22 ans, il a la vocation de son métier et il aime ça. Il a fait ses débuts au Marché IGA de Mistassini et il a été gérant 7 ans au marché Métro de Dolbeau où il a travaillé pendant 9 ans. Julie a travaillé dans les pharmacies et certaines chaînes de dépanneurs avant d'être copropriétaire de l'épicerie. Elle gère l'inventaire, elle aide à la boucherie, procède à l'étalage des fruits et légumes et aux produits de la SAQ, elle sert également les clients à la caisse. Les deux travaillent en synergie. Ils ont deux enfants : Tania et Samuel.

Lorsqu'ils ont acquis l'épicerie en septembre 2010, ils ont connu les inconvénients d'avoir un commerce barricadé en pleine façade et la circulation routière déviée de la rue principale pendant plusieurs semaines à cause des travaux de remplacement des conduites d'aqueduc et d'égout. Ce qu'ils ont aimé à travers cet inconvénient majeur??? L'accueil de la population et son appui. Ils aiment servir les gens, être accueillants. Ils apprécient la jovialité des gens de Ste Monique. Dans le but de mieux faire connaître leur appréciation du public et de donner plus de services, Dany et Julie ont instauré "Les samedis 2 pour 1" il y a 8 mois. La population a répondu très favorablement à cette formule où entre autre ils ont servi un certain samedi 1600 brochettes en 3 heures. Et le service 2 pour 1 est là pour rester.

Organiser une épicerie est une tâche considérable. Tout à leurs débuts dans les premiers mois, Dany et Julie ont investi au-delà de 100 000 \$ dont 60 000 \$ pour augmenter l'inventaire du magasin et 40,000 \$ en équipement. De 5 employés, le personnel de l'épicerie en compte maintenant 17. Au cours de cette première année, l'épicerie a versé 240 000 \$ en salaire à ses employés. " Plus les gens encouragent notre commerce, plus on engage du personnel et qu'on donne du service... Imaginez un magasin qui aurait presque 3 fois l'espace actuel! C'est notre défi ! " Les prochains services que veulent offrir les propriétaires : la pâtisserie, les fruits coupés et les mets cuisinés. Une plus grande variété de fruits et légumes, on vise la qualité, la fraîcheur et le service. Dany et Julie remercient la population pour l'encouragement qu'ils reçoivent; ils veulent être là pour nous servir et nous satisfaire pleinement.

Vous aurez reconnu au centre de la photo M. Gilles Larouche, ex propriétaire de l'épicerie qui fêtait en 2011 ses 51 ans de carrière dans le domaine commercial.