

Comité de sécurité publique du HSF

Rapport annuel d'activités 2019-2020

par Fay POIRIER

Cybercriminalité en croissance, diminution des collisions et des capacités affaiblies. Voilà ce qui ressort du rapport annuel d'activités du Comité de sécurité publique (CSP) de la MRC du Haut-Saint-François pour l'année financière 2019-2020. Le mandat du CSP est d'assurer le suivi de l'entente avec la MRC et de participer annuellement à l'identification des priorités du Plan d'activité régional et local de la Sûreté du Québec (PARL) et d'en faire l'évaluation. De plus, le CSP peut identifier les problématiques ponctuelles territoriales pour discussions.

Les priorités sont de réaliser des opérations de sécurité routière, prévenir et combattre la culture et le trafic de stupéfiants ainsi que de faire la

prévention et combattre la cybercriminalité et la violence familiale.

Sécurité routière

Plusieurs opérations ont eu lieu aux sites accidentogènes menant à l'émission de constats d'infraction, notamment pour excès de vitesse, utilisation de cellulaire au volant ou le non-port de la ceinture de sécurité. Au total, 1581 opérations policières ont eu lieu sur la route 112 entre Ascot Corner et Weedon ainsi que sur la route 108 entre Cookshire-Eaton et Lingwick. Le nombre de collisions est de 549, dont 435 sont matérielles, en baisse comparativement à l'année dernière où le taux était de plus de 650. Les interventions au niveau nautique, capacités affaiblies, avertissements et autres crimes sont également

en baisse avec un total de 3564. Les efforts en ce sens continueront dans le but de sécuriser au maximum le réseau routier et ainsi diminuer le nombre de victimes sur nos routes.

Culture et trafic de stupéfiants

Des opérations furent réalisées dans le but de livrer une meilleure lutte contre la possession, la culture, la consommation et le trafic de stupéfiants. Plusieurs dossiers d'enquêtes ont été ouverts au cours de l'année et quatre principales perquisitions ont eu lieu. De plus, les responsables ont procédé à une opération cisaille dont l'intervention vise à freiner l'expansion de la production et du trafic de cannabis au Québec. L'éradication de plants s'est faite dans les sec-



ARCHIVES PHOTO

La mairesse d'Ascot Corner, Nathalie Bresse, présidente du Comité de sécurité publique du Haut-Saint-François, est satisfaite de la collaboration entre les élus de la MRC et la Sûreté du Québec.

teurs de Newport, La Patrie et Dudswell. Les drogues de synthèse demeurent une préoccupation, explique le CSP et le maintien des actions

visant cette priorité leur est primordial.

Criminalité, cybercriminalité et violences familiales

La cybercriminalité est un phénomène en croissance estime le CSP. Différentes opérations pour la prévention ont été organisées, dont quatre conférences auprès de 178 élèves concernant cette problématique, mais également celle de la violence familiale. Le Comité affirme qu'une bonne coordination et une communication constante entre les divers partenaires et organismes sont en place pour prévenir la violence familiale et soutenir les victimes.

Le nombre de crimes contre la personne reste sensiblement le même avec 171 cas sur l'ensemble du territoire pour l'année. Ceux-ci incluent les infractions entraînant la mort, les agressions sexuelles, les voies de fait, les vols qualifiés et tous autres crimes contre des gens. Le taux de criminalité contre la propriété connaît une diminution avec

un nombre de 267 cas.

« Je tiens à souligner l'excellente collaboration entre les élus de la MRC et la Sûreté du Québec. Grâce à cette complicité et à la confiance mutuelle développée depuis la mise sur pied du comité, les mesures préventives, l'engagement communautaire des policiers et leur visibilité auprès des citoyens se sont avérés efficaces », exprime Nathalie Bresse, présidente du Comité de sécurité publique du Haut-Saint-François et mairesse d'Ascot Corner. Le CSP est composé de Mme Bresse, Céline Gagné, mairesse de Lingwick, Denis Dion, maire de Chartierville, Sylvie Lapointe, mairesse de Cookshire-Eaton, Dany Langlois, conseiller municipal de East Angus, Robert Roy, préfet de la MRC du HSF, du Capitaine Daniel Campagna, directeur du centre de services MRC de la SQ et du Sergent Simon Champagne, responsable du poste de la SQ pour la MRC du HSF.

Un four à pain à Lingwick Construit selon la tradition

par Fay POIRIER

La municipalité de Lingwick peut maintenant se vanter de posséder son propre four à pain traditionnel. « L'initiative vient du Marché de la petite école », selon Daniel Audet, membre du conseil administratif du marché et conseiller municipal.

Grâce à une subvention de l'organisme 100° et son projet *Cultiver l'avenir: cuisinons ensemble les aliments d'ici*, la municipalité a pu mettre en place ce projet qui va regrouper toutes les générations. « Il y a toujours des soupers au marché le vendredi soir et l'année prochaine, si la COVID le veut, ça va être des adolescents qui vont être coachés pour faire le souper. En même temps, ils vont apprendre à utiliser les produits du terroir », explique le conseiller. Il ajoute que les différents organismes de la municipalité pourront également l'utiliser pour des activités communautaires. Cette subvention est possible grâce au partenariat avec le ministère de l'Agriculture, des Pêche-

ries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et la Fondation OLO.

La mission de 100° est d'apporter un soutien à des projets qui permettent de renforcer les connaissances alimentaires et les compétences culinaires des familles québécoises. Le four à pain de Lingwick fait donc partie des 83 projets retenus.

Construction d'un four à pain traditionnel

Les fours à pain traditionnels proposés par l'entreprise Terra Kama sont tels que les colons fabriquaient lorsqu'ils sont arrivés en Amérique. Ils sont fabriqués en adobe. Ce produit est considéré comme le plus vieux matériau de construction de la terre selon Pierre Nadeau, propriétaire de Terra Kama. Il est constitué d'argile, de sable et de fibres. « Dans mon cas, c'est de la fibre de chanvre. Traditionnellement au Québec, c'est un petit peu différent. On sortait l'argile de la nature à l'automne et on mettait de la paille dedans. On la laissait, ce qu'on disait, fleurir, à l'époque. C'est-à-dire, elle gelait, perdait son

eau et la paille commençait à se décomposer. Au printemps, on se retrouvait avec un mélange beaucoup plus tendre, plus homogène », explique-t-il. Le chanvre est une plante aux nombreuses utilisations, dont les tissus, la construction, les cosmétiques ou l'isolation phonique et thermique. L'artisan explique que la paille ne peut pas être utilisée fraîche dans la fabrication de l'adobe puisqu'elle s'amalgame mal avec l'argile en raison de sa rigidité. « Quand je mets de la fibre de chanvre, tout de suite elle est prête, elle est tendre et se mélange bien avec l'argile », exprime-t-il. De plus, son mélange contient plus d'argile que ce qu'il considère comme le vrai adobe qui est utilisé pour les bâtiments et constitué à 85 % de sable et 15 % d'argile. Dans le cas d'un four à pain, il explique que la teneur en argile doit être plus élevée parce que ça chauffe mieux.

Selon la méthode traditionnelle, la construction d'un tel four pouvait prendre plusieurs jours. « J'ai un malaxeur qui permet de mélanger l'argile. Traditionnellement, on mettait l'argile par terre et on la piétinait pour la mélanger », affirme M. Nadeau. Maintenant, il faut environ une journée de travail complète pour sa mise en place. Une base ainsi qu'un toit sont également nécessaires. « Souvent au Québec, ce qu'on retrouvait, ils appelaient ça dos de castor, c'est le gros four



Cinq bénévoles ont donné un coup de main à Pierre Nadeau, propriétaire de Terra Kama, dans la fabrication du four à pain.

communal. Ils faisaient un four pour un village et tout le monde allait faire cuire son pain dedans », explique-t-il. De cette façon, au lieu de chauffer plusieurs fours, ils n'en préparaient qu'un seul. « J'ai développé une grosseur qui est plus pour des petites gangs », ajoute Pierre Nadeau.

La durée de vie d'un tel four est pratiquement infinie s'il est bien entretenu selon le fabricant. L'utilisation peut être variée et s'étendre sur 24 h. « Tu fais ton feu dedans. La chaleur s'emmagasine dans la masse et après ça, tu fais cuire des choses avec une température toujours descendante. Tu commences à très haute température avec la pizza, les grillades. Après ça, quand le feu s'est éteint et que la température baisse, tu vas faire les pains, les baguettes à plus haute température, après ça, les

miches. Ça descend un peu, le soir, tu peux faire quelques grillades avec un petit feu. La nuit, tu vas enfourner ton pot de beans, un plat mijoté toute la nuit. Le lendemain, avec la chaleur résiduelle, tu peux faire des fruits séchés », explique-t-il.

Un four à pain extérieur peut coûter jusqu'à 6 000 \$ selon M. Nadeau. Toutefois, il est possible de participer à la création, comme l'ont fait des citoyens de Lingwick, et ainsi diminuer le montant de moitié. « Nous avons énormément appris sur les fours traditionnels en plus d'avoir le plaisir de réaliser un projet qui servira à notre communauté », exprime Daniel Audet. Au total, cinq bénévoles ont aidé Pierre Nadeau dans la fabrication du four.

Qui se cache derrière Terra Kama?

Pierre Nadeau est forge-

ron de métier et a développé un intérêt pour les fours à pain traditionnel alors qu'il résidait au Japon. Désirant se faire griller de la pizza sur le feu, il a entamé des recherches pour finalement découvrir que les meilleures techniques provenaient du Québec. Chaque été, il en construit plusieurs pour des restaurants et citoyens et quelques-uns pour des communautés. « Mes chiffres, c'est 20-25 par été. Cette année, je suis rendu à 35. Merci COVID! Le budget voyage est passé dans l'aménagement extérieur et les gens se sont fait des cuisines d'été », lance-t-il fièrement.

Dans le Haut-Saint-François, deux fours à pain traditionnels sont fonctionnels, soit à Lingwick et Sawyerville. De plus, il est possible d'en observer un à Cookshire-Eaton, mais il n'est plus utilisé.

**Réparation à domicile
D'APPAREILS MÉNAGERS**

Luc Jacques

TRAVAIL GARANTI

533, route 112 • DUDSWELL

819 821-0784 • 819 884-2209