



Complément électronique de l'Info-Mak

eMak : Complément électronique de l'Info-Mak

L'Info-Mak prend un virage vert en publiant une partie de son contenu dans un complément électronique que vous pourrez consulter sur le site Web de la Ville de Macamic dans la section « Publications ».

En plus de permettre une économie importante de papier, l'eMak permettra également de diminuer les frais d'impression tout en permettant de publier plus de textes qui nous sont soumis.

Dans ce tout nouveau média, vous retrouverez, entre autres, les textes généralement inclus dans la « Rubrique informative » de l'Info-Mak.

La prochaine parution de l'eMak sortira le 13 février 2020, **la date limite pour apporter vos textes est le 17 janvier 2020**; veuillez les faire parvenir à l'adresse courriel suivante : journalvillemacamic@hotmail.com.

Veillez prendre note que les textes publiés dans l'eMak ne sont pas soumis à une correction systématique de la part de notre équipe; les textes sont généralement publiés tels qu'ils nous ont été soumis.

Sommaire

Chronique verte de la MRC d'Abitibi-Ouest (novembre 2019)	3
Chronique verte de la MRC d'Abitibi-Ouest (décembre 2019).....	4
La gestion intégrée de l'eau (OBVAJ).....	5
Gare aux espèces exotiques envahissantes (OBVAJ).....	6
Votre caisse vous informe (Desjardins).....	7
Pots à feu (Santé Canada)	8

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, huiles, 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, 5^e Avenue Est, La Sarre QC J9Z 1K7

☎ 819-339-5671

☎ 819 339-5400

✉ mrcao@mrcao.qc.ca

CHRONIQUE VERTE



VOLUME 10, NUMÉRO 11 DÉCEMBRE 2019



Offrir autrement pour Noël

Vous souhaitez offrir des cadeaux différemment et limiter votre empreinte écologique? Alors, nous vous invitons à vous inspirer de *La hiérarchie éthique et écolo de l'achat de cadeaux*, créée par Just Little Changes.



LES ENNEMIS DU BAC BLEU À NOËL

- Choux et rubans
- Corde, ficelle
- Papier ciré
- Papier métallisé
- Photos
- Plastiques numéro 6
- Ruban adhésif
- Styromousse
- Cassettes, CD, DVD et leur boîtier

EN VRAC DANS LE BAC BLEU

Évitez de mettre vos matières recyclables dans un sac ou une boîte avant de les déposer dans le bac bleu.



ÉCOCENTRE ET CVMR

FERMÉS

les 24, 25 et 31 décembre 2019 et le 1^{er} janvier 2020

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, 5^e Avenue Est, La Sarre QC J9Z 1K7

☎ 819-339-5671

☎ 819 339-5400

✉ mrcao@mrcao.qc.ca

GARE AUX ESPÈCES EXOTIQUES ENVAHISSANTES!

Qu'est-ce qu'une espèce envahissante ?

Une espèce exotique envahissante (EEE) est un animal, une plante ou un micro-organisme **introduit** dans un milieu où il n'est pas naturellement présent.

Ces espèces dites envahissantes détiennent un fort pouvoir de colonisation. Par leur importante capacité de reproduction et de dispersion, elles peuvent proliférer au détriment des espèces locales et des écosystèmes. Elles s'adaptent rapidement au milieu

où elles sont introduites et entrent en compétition avec les espèces indigènes et les mettent en danger.

Une espèce est considérée envahissante lorsque son introduction dans un nouveau milieu cause des dommages écologiques, économiques et sociaux.

Autant les milieux aquatiques que terrestres peuvent être touchés!

Quels sont leurs impacts ?

Sur la société :

- Rend impraticable certaines activités récréatives (pêche, navigation de plaisance, baignade etc.);
- certaines espèces amènent des maladies (ex. virus du Nil) ou sont dangereuses pour la santé (ex. la berce de Caucase qui produit des dermatites importantes au contact;

Le mode de vie rural risque d'être gravement altéré!

Sur l'économie locale :

- Le contrôle est très, très coûteux et l'éradication souvent impossible;
- Répercussions négatives pour l'industrie

forestière et agricole, sur les pourvoiries et le récréotourisme etc.;

- Dommages aux propriétés et infrastructures;
- Diminution de la valeur des propriétés;

Sur l'environnement :

- Appauvrissement de la biodiversité;
- Dégradation du milieu;
- Pertes des fonctions écosystémiques;
- Modification de la structure et de la composition des communautés;
- Contribuent à dégrader la beauté naturelle des plans d'eau et de l'environnement.

Les impacts sur l'environnement sont souvent importants et irréversibles !

Comment sont-elles introduites ?

- La **navigation de plaisance**, le transport d'une embarcation d'un lac à l'autre;
- Le rejet à l'eau d'**appâts vivants** ;
- Le **transport** : marchandises et importations (avion, train, camion, bateau) ou de loisir par les véhicules tout-terrain (VHR);
- L'aquariophilie et jardins d'eau (ex. relâche de poissons rouges, tortues, plantes d'aquariums etc.);
- Commerce direct: d'espèces **ornementales** ou **horticoles**.

En Abitibi-Témiscamingue, le transfert d'embarcations d'un plan d'eau à un autre est une source d'introduction et de propagation particulièrement préoccupante. Voir le prochain bulletin pour en connaître davantage sur les mesures de préventions et les techniques de nettoyage d'embarcations.

Myriophylle à épis



Espèce très envahissante :

Impacts socioéconomiques très importants. Un fragment peut produire un individu à part entière et envahir un lac en moins de 2 ans. Espèce présente au Québec et dans certains plans d'eau de l'Abitibi-Témiscamingue. Une fois introduite, il est impossible d'éradiquer cette espèce!



Référence :

Contrôle des espèces aquatiques envahissantes par des stations de lavage en Abitibi-Témiscamingue
http://obvaj.org/wp-content/uploads/2015/11/Rapport-Esp%C3%A8ces-Envahissantes_-2013.pdf
Les espèces exotiques envahissantes (MDELC) <http://www.mdelcc.gouv.qc.ca/biodiversite/espèces-exotiques-envahissantes/index.asp>



**Organisme de Bassin Versant
Abitibi-Jamésie**

Pour toutes informations supplémentaires, observations ou questionnements, veuillez contacter l'OBVAJ :
Site internet : www.obvaj.org
Courriel : informations@obvaj.org



VOTRE CAISSE
VOUS INFORME

RAssurances

Trouver les bonnes protections d'assurance auto, c'est **rassurant**.
Avec Desjardins Assurances, vous trouverez les protections qui conviennent le mieux à vos besoins. C'est simple, rapide... et vous pouvez même acheter votre assurance auto en ligne !
Ne soyez pas seulement bien assuré, soyez **rassuré** !

Pour en savoir plus, visitez desjardins.com/assuranceauto

Opération Nez rouge 2019

Desjardins est fier d'être commanditaire provincial de l'Opération Nez rouge depuis 36 ans.

- Téléchargez l'application mobile Nez rouge
- Appelez l'Opération Nez Rouge
1 866-DESJARDINS
- L'organisation sera en opération en Abitibi-Ouest les 29-30 novembre et les 6-7-13-14-20 décembre 2019

Congés fériés de la période des Fêtes

En raison des fêtes de Noël et du Jour de l'An, nos bureaux seront fermés :

Mercredi 25 décembre & jeudi 26 décembre 2019

&

Mercredi 1^{er} janvier & jeudi 2 janvier 2019.

Nos guichets automatiques et le service Accès D sont disponibles 24/24 heures, 7/7 jours.

*En cette période de fêtes ; nous vous souhaitons, à vous et à vos proches,
un très joyeux Noël et une nouvelle année riche en projets et en réalisations !*



ÊTRE MEMBRE DESJARDINS
À SES AVANTAGES !
desjardins.com/avantages



Desjardins
Caisse de l'Abitibi-Ouest

Risques graves d'incendie et de brûlure associés à des contenants de **combustible versable à base d'alcool** et à certains **pots à feu** qui utilisent des combustibles versables



Santé Canada met en garde les consommateurs des risques graves d'incendie et de brûlure associés aux **jets de flamme** qui peuvent résulter de l'utilisation de certains contenants de combustible versable à base d'alcool et de certains pots à feu qui utilisent ces combustibles.

Les pots à feu (aussi appelés brûleurs, foyers portables, brûleurs extérieurs, lampes à feu ou foyers de table) sont des accessoires d'éclairage décoratifs portables, pour une utilisation à l'intérieur et/ou à l'extérieur, qui soutiennent la combustion à flamme nue. Ils sont généralement faits de céramique ou d'un autre matériau résistant à la chaleur, ont un réservoir de combustible ouvert qui contient le combustible à base d'alcool, et peuvent aussi inclure un éteignoir pour éteindre la flamme.

D'après les rapports d'incident reçus par Santé Canada, **un jet de flamme peut se produire lors du remplissage en combustible d'un pot à feu allumé, ce qui peut causer des brûlures, allant de légères à mortelles**. Un jet de flamme est inattendu et se produit en une fraction de seconde, de sorte que l'utilisateur et/ou les personnes à proximité sont incapables de réagir assez rapidement pour s'éloigner du jet de flamme arrivant dans leur direction. Les jets de flammes font souvent plusieurs victimes et, au Canada, ils ont causé des décès et des blessures très graves.

Pour de plus amples renseignements, vous pouvez consulter le site de Santé Canada au www.canada.ca/sante.

Source :

Direction des communications et des affaires publiques

Santé Canada / Agence de la santé publique du Canada - région du Québec