



# L'INFO OKA!

BULLETIN D'INFORMATION DE LA MUNICIPALITÉ D'OKA  
VOL. 6 N°3 - JUILLET 2016

> À LA UNE

**LA MARMITE DU TERROIR  
UN MIJOTÉ DE FRAÎCHEUR  
ET DE SAVEURS**

> INFORMATIONS MUNICIPALES

**LUTTE CONTRE LE TABAGISME :  
INTERDICTION DE FUMER  
DANS LES PARCS**

> LOISIRS, CULTURE ET TOURISME

**SENTIER CYCLABLE ET PÉDESTRE  
OKA—MONT-SAINT-HILAIRE**

> BABILLARD COMMUNAUTAIRE

**NOUVEAU SERVICE DE PARENTS-  
SECOURS POUR OKA, KANESATAKE  
ET SAINT-PLACIDE**

*En  
plus!*

**LA NOUVELLE  
EXPOSITION ESTIVALE  
À L'ÉGLISE**

# LE CONSEIL MUNICIPAL DE LA MUNICIPALITÉ D'OKA

**PASCAL QUEVILLON** — 450 479-8796

pquevillon@municipalite.oka.qc.ca



## Maire de la Municipalité d'Oka

Administrateur à la MRC de Deux-Montagnes  
Administrateur au développement économique de la MRC de Deux-Montagnes  
Président du comité de la sécurité publique de la MRC de Deux-Montagnes  
Président du conseil d'administration de la Corporation de l'abbaye d'Oka  
Table d'harmonisation de la Sépaq

**LUC LEMIRE** — 450 479-6602

llemire@municipalite.oka.qc.ca



## District électoral des Récoltes (n° 1)

Service des incendies, sécurité publique et services techniques (voirie)

**GAÉTAN HACHÉ** — 450 479-6603

ghache@municipalite.oka.qc.ca



## District électoral de l'Abbaye (n° 2)

Bibliothèque, environnement et hygiène du milieu

**JEAN-CLAUDE GUINDON** — 450 479-6266

jcgundon@municipalite.oka.qc.ca



## District électoral de la Rive (n° 3)

Loisirs et culture, services techniques (hygiène du milieu)

**JEAN-FRANÇOIS GIRARD** — 450 415-0518

jfgirard@municipalite.oka.qc.ca



## District électoral des Chapelles (n° 4)

Communications et tourisme, développement du territoire et Service des incendies

**YANNICK PROULX** — 450 479-6894

yproulx@municipalite.oka.qc.ca



## District électoral de la Pinède (n° 5)

Communications et tourisme, loisirs et culture  
Bibliothèque et environnement

**YVES LAVOIE** — 514 220-9797

ylavoie@municipalite.oka.qc.ca



## District électoral de la Pointe-aux-Anglais (n° 6)

Administration et finances, comité consultatif d'urbanisme, gestion des ressources humaines et développement du territoire

# SOMMAIRE

## LE MOT DU MAIRE L'ÉCHO DU CONSEIL

> ..... 3

## À LA UNE

### LA MARMITE DU TERROIR UN MIJOTÉ DE FRAÎCHEUR ET DE SAVEURS

> ..... 4

## INFORMATIONS MUNICIPALES

> ..... 6

## SERVICES TECHNIQUES

> ..... 8

## LOISIRS, CULTURE ET TOURISME

> ..... 9

## BABILLARD COMMUNAUTAIRE

> ..... 11

## SUIVEZ LA MUNICIPALITÉ SUR FACEBOOK !

Que ce soit pour connaître les actualités municipales, les activités à venir, les nouvelles locales ou une foule de renseignements utiles, visitez notre page et cliquez sur « J'aime » (en haut de la page à droite) pour être informé en tout temps !

[www.facebook.com/municipalitedoka](http://www.facebook.com/municipalitedoka)



## LE MOT DU MAIRE

C'est en juin 2014, il y a 2 ans déjà, que la population d'Oka m'accordait sa confiance pour occuper le poste de maire. De fait, après ma première élection en novembre 2013 à titre de conseiller municipal, je ne me serais jamais attendu à devenir maire huit mois plus tard ! Mais je suis fier des défis que nous avons relevés avec les membres du Conseil et l'ensemble du personnel de la Municipalité.

Avec les membres du Conseil municipal, nous avons un objectif commun, soit celui d'être à l'écoute à l'égard des Okoises et des Okois. C'est un objectif que nous avons atteint, comme en témoigne la manière dont nous avons fait cheminer différents dossiers à ce jour. Que ce soit celui de l'eau potable, la mine de niobium ou encore la relocalisation de la bibliothèque, nous nous assurons d'un processus transparent et inclusif. Cette participation citoyenne, elle s'est également traduite dans l'ajout d'une deuxième période de questions lors des séances du conseil et dans la nomination d'un plus grand nombre de citoyens au sein des différents comités municipaux. Pour clore cette partie sur le bilan des deux dernières années, c'est avec

optimisme que j'envisage les prochaines années alors que nous avons mis en place des infrastructures et soutenu des projets qui vont favoriser des retombées économiques intéressantes. Je pense notamment aux nouveaux quais flottants, à la concertation avec les commerçants locaux et à la continuité des activités et du rayonnement de l'Abbaye.

Concernant notre vitalité économique, le très attendu retour du Marché d'Oka, qui en sera à sa seconde année sous le chapeau de la Municipalité, est devenu le rendez-vous des citoyens, des touristes et des producteurs locaux. Se déployant en pôle touristique très attrayant et dynamique dans la région, la vingtaine de marchands présents chaque semaine vous en mettront encore plein la vue et plein la bouche, du 3 juillet au 11 septembre. Venez-y en grand nombre, c'est un incontournable rendez-vous familial estival ! Consultez le carton publicitaire inséré dans ce numéro de *L'Infokalok* pour tous les détails. Voilà une autre belle réussite dont nous sommes tous très fiers !

En terminant, vous n'êtes pas sans savoir que de nouvelles dispositions de la Loi concer-



**PASCAL QUEVILLON**

Maire de la Municipalité d'Oka

nant la lutte contre le tabagisme sont entrées en vigueur le 26 mai dernier. Ces dernières interdisent, notamment, de fumer dans les aires de jeux extérieures pour enfants, sur les terrains sportifs et les terrains de jeux. Vous pourrez prendre connaissance des détails concernant ces modifications législatives dans les pages qui suivent. Je vous souligne au passage que la Municipalité d'Oka souscrit entièrement à ces nouvelles exigences visant à protéger la qualité de nos milieux de vie.

Sur ce, je vous invite à redoubler de prudence et de vigilance sur notre réseau routier, et vous souhaite un très bel été !



## ÉCHO DU CONSEIL LUC LEMIRE

Conseiller du district des Récoltes  
Sécurité incendie, sécurité publique et services techniques (voirie)

Voici venu le temps de l'année où, à travers cette chronique, j'invite les automobilistes à la prudence dans les secteurs agricoles. En effet, l'achalandage routier s'accroît dans les rangs durant la saison des récoltes et c'est tant mieux, car cela signifie que nos producteurs locaux sont attractifs pour les nombreux citoyens et touristes. Or, ils sont plusieurs à se déplacer à vélo, si bien que le partage de la route devient un enjeu sensible. Pour prévenir tout accident malheureux, pourquoi ne pas ralentir et garder une distance sécuritaire lors des dépassements ? Vous pourrez rendre nos rangs plus sûrs et mieux apprécier le paysage ! Et les cyclistes aussi doivent contribuer à la sécurité de tous les usagers de la route en roulant en file indienne et non en peloton. Ces derniers doivent également s'assurer de ne pas se regrouper aux intersections, ce qui a pour conséquence d'obstruer une partie de la

voie publique et le champ de vision des automobilistes. Pour un bilan routier impeccable, je vous invite à consulter, dans ce numéro de *L'Infokalok*, le dépliant *À Oka et à Saint-Placide, nous roulons avec classe*. Partagez-le avec les membres de votre famille.

La prudence est aussi de mise à l'approche des chantiers. Comme mentionné dans un numéro antérieur, la circulation sera plus difficile d'ici le début des vacances de la construction sur le rang Sainte-Sophie, alors que des travaux se déroulent entre le rang Sainte-Germaine et le chemin d'Oka, en plus d'un tronçon sur Sainte-Germaine. La circulation étant maintenue en alternance durant les travaux, prévoyez vos déplacements pour éviter les retards. Bien que comportant des inconvénients, ces chantiers permettront d'améliorer la qualité de notre réseau routier.

Permettez-moi aussi un bref rappel sur le feu bactérien des pommiers, une problématique assez importante pour une municipalité

comme la nôtre où les vergers sont abondants. Les pomiculteurs surveillent leurs pommiers de près et des interventions quotidiennes sont déployées, car la propagation est rapide. Si vous avez des arbres fruitiers sur votre propriété, soyez attentifs aux signes de la brûlure bactérienne afin de procéder, dans les meilleurs délais, à la taille des branches atteintes et ultimement à l'abattage si l'arbre devient trop atteint. Je répète qu'il s'agit d'un enjeu majeur et que la collaboration de la population est cruciale. Pour plus de détails, consultez la section « Brûlure bactérienne » sur le site de la Municipalité ou faites appel au Service d'urbanisme en cas de doute.

Je vous souhaite de profiter pleinement de la saison estivale, et vous invite à participer aux nombreuses activités qui vous sont offertes sur notre territoire durant vos vacances, que ce soit le Marché d'Oka, l'autocueillette, les activités en plein air et j'en passe. Bon été !



À LA UNE

## LA MARMITE DU TERROIR UN MIJOTÉ DE FRAÎCHEUR ET DE SAVEURS

**La Marmite du Terroir est un kiosque fermier qui porte bien son nom. En effet, quand on y fait un arrêt, une fin de matinée de semaine, on peut y humer les effluves qui nous viennent de la cuisine des chefs Sylvie et Nathalie. Mais pour que ces dernières puissent concocter des plats aussi odorants que savoureux, il aura d'abord fallu une vision, soit celle des propriétaires Lysanne Caron et François-Gyçelain Rocque. L'image de marque de cette entreprise familiale repose sur des produits maraîchers et cuisinés, provenant de la région ou d'ailleurs au Québec, respectant les fondements de l'agriculture raisonnée.**

Photos : Mélissa Gariépy / Rédaction et entrevue : Pascal Saint-Denis

Il s'en est mijoté des idées et des démarches avant que la Marmite du Terroir prenne forme définitivement en 2011. Lysanne a la bosse des affaires depuis un bon moment, ayant baigné dans l'entrepreneuriat familial depuis son tout jeune âge. C'est son père, Cyprien Caron, qui a fondé la populaire chaîne de restauration Chez Gérard Patates Frites. « **J'avais 26 ans lorsque mon père m'a confié les rênes du Chez Gérard Patates Frites d'Oka, que j'ai tenus durant 17 ans, temps durant lequel j'ai aussi suivi des formations en continu à l'École hôtelière des Laurentides, au Centre de formation agricole de Mirabel, au Collège Montmorency et à l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe. À la suite de**

*Que ce soit pour s'approvisionner en fruits et en légumes frais et locaux, cultivés en respectant l'environnement, pour goûter des aliments sains et délicieux ou pour profiter d'un site naturel qui enchante petits et grands, faites un arrêt à la Marmite du Terroir !*



« *Nous pratiquons l'agriculture raisonnée. Nous ne faisons aucune intervention de prévention. Grand nombre de nos clients sont conscients de ces enjeux. Ils posent des questions sur la provenance et la nature des produits.* »

**la vente du restaurant, je me suis également perfectionnée dans l'art des conserves », relate-t-elle.**

Lysanne et François-Gyçelain se sont rencontrés dans un colloque sur l'agrotourisme. François, que Lysanne appelle affectueusement son ingénieur, était commissaire au développement agricole à Laval Technopole à l'époque. Il a acheté la terre de ses ancêtres à Laval où il a implanté la Ferme Sainte-Dorothée, dans le quartier du même nom. Après 14 ans d'exploitation, François-Gyçelain l'a revendue. Aujourd'hui, l'entreprise possède une ferme sur le chemin du Petit Chicot, à Saint-Eustache, où l'on cultive framboises, bleuets, citrouilles, courges et tomates. « **Également sur ces terres se trouvent les petites productions de fèves, du concombre, du fenouil et de la rhubarbe, et il y a aussi celle que nous possédons derrière la Marmite où les gens peuvent également cueillir framboises, citrouilles et tomates »,** explique Lysanne Caron.

Toutes ces récoltes, essentiellement vendues à la Marmite du Terroir, sont le produit de l'agriculture raisonnée. François-Gyçelain, passionné d'agriculture il va sans dire, décrit en quoi consiste cette façon de faire qui est aussi une philosophie de vie au quotidien.

« **Nous ne faisons aucune intervention de prévention sur tout ce que nous cultivons. Nous n'intervenons que sur recommandation de notre agronome lorsque se présente un problème. La clé, c'est un entretien rigoureux qui consiste entre autres à la coupe régulière du gazon pour réduire les risques de maladies et d'infestations d'insectes. Comme les herbicides diminuent l'immunité de la plante, nous préférons observer la nature et essayer de vivre avec elle, de nous adapter sans la forcer. Grand nombre de nos clients sont conscients de ces enjeux. Ils posent des questions sur la provenance et la nature des produits »,** mentionne François-Gyçelain Rocque.

Dans une perspective de contrôle de la qualité et de soutien à l'économie québécoise, la Marmite du Terroir ne s'approvisionne que de producteurs du Québec pour compléter leur propre production. On tente d'acheter avant tout dans

la MRC de Deux-Montagnes, sinon dans d'autres secteurs pour obtenir des cueillettes fraîches du jour. « **Je vais directement voir les producteurs qui prennent un soin jaloux des fruits et des légumes qu'ils nous vendent. Ce qui n'est pas vendu la veille est transformé en confitures, en tartes et en d'autres produits. Nous actualisons la cuisine selon les récoltes des saisons** », explique Lysanne. On peut d'ailleurs remporter un panier de produits transformés, tiré chaque mois durant l'été, de même qu'un magnifique panier pour le pique-nique afin de marquer la fin de l'été.

Les passants comme les touristes peuvent s'approvisionner à la Marmite du Terroir pour du prêt-à-manger frais et rempli de saveurs à emporter chez soi ou à consommer sur place, dans l'aire de pique-nique. Les cyclistes qui empruntent le sentier de l'Abbaye ont aussi le privilège de profiter d'une halte santé, car on retrouve la Marmite sur le tracé de ce lien cyclable. On a mis à leur disposition un lavabo et on leur propose, comme à tous les autres clients, des salades santé, des sandwichs délicieux et une limonade estivale aromatisée à la fraise. Que l'on soit adepte du vélo ou non, l'espace pique-nique offre une vue splendide sur la terre, à proximité des lapins et des poules qui agrémentent le caractère champêtre des lieux !



*La relève familiale de l'entreprise est déjà bien engagée avec Ève-Lyne, 17 ans, sans oublier Simon, 13 ans, qui développent certaines habiletés en commerce.*

Lysanne et François-Gyçelain comptent également introduire des nouveautés à la Marmite au cours des prochaines semaines, voire des prochains mois. Ainsi, avec deux 2 chefs en cuisine, ils veulent développer davantage l'offre de plats cuisinés, de conserves, de tartes et de pâtisseries grâce à de tout nouveaux équipements.

**« Nous offrons cet été, en nouveauté, des jus fraîchement pressés selon la saison, de même qu'une plus grande variété de salades. S'ajouteront d'ailleurs de nouvelles vinaigrettes à notre collection, dont la fameuse vinaigrette au fromage**



*La clientèle peut constater à quel point Lysanne Caron maîtrise l'art de réaliser des conserves savoureuses et naturelles !*

**d'Oka élaborée en collaboration avec l'École hôtelière des Laurentides. Aussi, l'équipe de la Marmite est en processus de création et d'expérimentation afin de développer de nouveaux produits tel les légumes semi-cuits et marinés offerts dans des barquettes de métal pour le barbecue ou le four. Nous cherchons constamment à concevoir des plats santé savoureux et copieux, alliant fraîcheur et goût** », insiste Lysanne, ajoutant que la Marmite du Terroir est ouverte jusqu'au 24 décembre pour offrir ses produits des fêtes (tourtières, marinades, etc.) et des paniers-cadeaux. Les clients peuvent à cet égard consulter Sylvie Miles qui travaille au service à la clientèle de la Marmite et qui offre un service attentionné et personnalisé.

La relève familiale de l'entreprise est déjà bien engagée avec Ève-Lyne, 17 ans, et Simon, 13 ans, qui développent certaines habiletés en commerce. La jeune fille a son mot à dire dans la vision de la Marmite, et elle est particulièrement intéressée par l'approvisionnement en produits locaux pour les retombées positives que cela génère pour la communauté. « **La proximité avec la nature et le lac, de même que la compréhension des gens d'Oka en ce qui a trait à l'environnement contribue à la vie en symbiose avec tout ce qui nous entoure. J'aime vivre ici !** », dit-elle passionnément.

Sa mère conclut : « **C'est une population conviviale et chaleureuse. Les gens d'Oka sont de plus en plus ouverts à la nouveauté et c'est tant mieux. De plus, il est très stimulant de voir toutes ces jeunes entreprises qui s'installent sur notre territoire.** » Elle poursuit en insistant sur la philosophie de l'entreprise : « **Pour nous, il n'y a pas de petits clients. Si tu ne cherches qu'à faire de l'argent rapidement, tu cours à ta perte. Demeurer à l'écoute des clients, c'est essentiel, et la qualité des employés compte pour 95 % de la réussite d'une entreprise. C'est notre vision à la Marmite du Terroir !** »

La Marmite du Terroir est située au 1935, chemin d'Oka, à Oka.

Elle est ouverte du 31 mai au 24 décembre inclusivement, de 9 h à 18 h 30 (les heures d'ouverture peuvent varier à l'automne et au début de l'hiver). Pour plus d'information, on peut composer le 450 415-1115, visiter le site Web [www.lamarmiteduterroir.com](http://www.lamarmiteduterroir.com) ou consulter sa page Facebook.

## LUTTE CONTRE LE TABAGISME : INTERDICTION DE FUMER DANS LES PARCS

Avec l'entrée en vigueur, le **26 mai 2016**, de nouvelles exigences de la Loi concernant la lutte contre le tabagisme, il est dorénavant interdit de fumer et de vapoter dans les parcs à Oka. Des affiches seront installées à l'entrée des parcs et du parc de baseball afin de rappeler cette interdiction aux usagers.

Cette nouvelle mesure vise à protéger jeunes et moins jeunes contre les dangers de la fumée secondaire, tout en incitant les fumeurs à poser un geste pour améliorer leur propre santé.

Le Conseil municipal compte sur votre collaboration quant au respect de ces nouvelles dispositions de la loi, et vous invite à profiter pleinement, et surtout sagement, de ces espaces verts.



## COLLECTE DE RETAILLES DE CÈDRES, UN SERVICE GRATUIT !

Depuis l'an dernier, l'entreprise Arbressence offre à la population, en collaboration avec la Municipalité, la collecte des retailles et des petites branches de leurs cèdres résidentiels, et ce, tout à fait gratuitement. Les retailles de cèdre sont recyclées à 100 % pour en extraire l'huile essentielle et en utilisant les résidus pour la fabrication de compost ou de paillis.

### Une fois vos cèdres taillés :

Regroupez vos retailles de façon visible soit dans des sacs (sur le côté de la maison) ou seul en un seul tas. Le tout doit être accessibles à une remorque, préférablement en bordure de la rue.

- Composez le **450 434-7512** ou faites une demande en ligne au **arbressence.ca**. Précisez la quantité de retailles à collecter ou toute information jugée pertinente.

- Le tout sera ramassé dans les 48 heures. Certaines conditions s'appliquent.

### Critères de collecte :

- Tout ce qui peut être coupé par un taille-haie (taillage du feuillage) incluant retailles et branches de moins de 2,5 pouces de diamètre sur une longueur maximale de 3 pieds.
- Feuillage vert (70 % de feuillage, pour un maximum de 30 % de branches).
- Les quantités excédant 2 verges de retailles doivent être mentionnées lors de l'appel afin de prévoir le véhicule adéquat.

Notez qu'à la suite de la présence d'Arbressence à la Journée de l'environnement et de la famille, il reste encore du paillis de cèdre à donner. Il suffit de se présenter à l'écocentre durant les heures d'ouverture avec ses sacs ou contenants. Sur présentation d'une preuve de résidence et jusqu'à épuisement.



## BIENVENUE AUX NOUVEAUX RÉSIDENTS !

Pour souligner l'arrivée des nouveaux résidents et favoriser leur intégration, la Municipalité d'Oka a créé une pochette de bienvenue réunissant divers documents relatifs à la vie municipale, aux services, aux activités et à d'autres aspects touristiques. Environ deux mois suivant l'acquisition de leur nouvelle demeure, leur conseiller municipal leur remettra cette pochette en personne. Si vous êtes un nouveau résident et ne l'avez pas reçue dans le délai indiqué, informez-en la Municipalité au **450 479-8333**.

Une fois par année, en novembre, la Municipalité organise un vin d'honneur afin de souhaiter la bienvenue aux

nouveaux résidents d'Oka. Cette soirée des plus chaleureuses permet de rencontrer les membres du Conseil, les employés municipaux et de se familiariser avec les principaux services qui sont offerts. Ce événement est aussi l'occasion d'assister, en primeur, au dévoilement des gagnants du concours

de photographies, en plus de recevoir un sac cadeau découvertes dans lequel on retrouve de nombreuses offres des commerçants d'Oka.

Tous les nouveaux propriétaires depuis novembre dernier recevront aussi une invitation pour assister à cette soirée. Les locataires qui ont emménagé à Oka durant cette même période sont également les bienvenus. Il suffit pour ces derniers, ou pour les propriétaires ayant de nouveaux locataires, de communiquer avec la Municipalité.

Le site Web de la Municipalité d'Oka, à l'adresse **www.municipalite.oka.qc.ca**, regroupe plusieurs informations pertinentes de même que sa page Facebook au **www.facebook.com/municipalitedoka**. Bienvenue à Oka !





## RÉEMPLOI ET COMPOSTAGE : DES PETITS GESTES QUI PEUVENT RAPPORTER GROS !

Le Conseil régional de l'environnement des Laurentides (CRE Laurentides) a été mandaté par la Municipalité d'Oka pour faire le point sur la gestion de ses matières résiduelles et proposer des mesures pour améliorer ses performances de détournement de l'enfouissement. La réduction de déchets enfouis comporte en effet des avantages financiers importants pour une municipalité, et en tant que citoyens, vous faites partie de la solution. Pour vous aider, le CRE Laurentides développe ou suggère des outils visant la réduction, le réemploi, le recyclage et la valorisation, avant d'en arriver à l'élimination.

### LE BOTTIN VERT

Actuellement en production, il s'agira d'un précieux outil de référence pour trouver les organismes et les entreprises qui récupèrent les objets usagés à Oka et dans les environs. Ces matières et objets seront ensuite réemployés, recyclés ou valorisés. Le Bottin vert sera prochainement disponible sur le site Web de la Municipalité, au [www.municipalite.oka.qc.ca](http://www.municipalite.oka.qc.ca).

### SONDAGE SUR LA GESTION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES

Afin de nous permettre de mieux vous aider, nous aimerions connaître vos préoccupations et vos habitudes en matière de réemploi, de recyclage et de compostage. Nous vous invitons à répondre à un sondage sur la gestion de vos matières résiduelles à l'accueil de la Mairie d'Oka. Les résultats seront publiés à la fin de l'été.

### PLAN DIRECTEUR DE GESTION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES

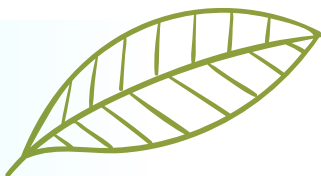
Le CRE Laurentides et la Municipalité d'Oka travaillent de concert sur un plan directeur de gestion des matières résiduelles (PDGMR), visant notamment à réduire l'enfouissement. Les mesures identifiées dans ce plan favoriseront l'atteinte des objectifs du Plan métropolitain de gestion des matières résiduelles (PMGMR) de la Communauté métropolitaine de Montréal, dont Oka fait partie, ainsi que ceux de la Politique québécoise de gestion des matières résiduelles. Par ailleurs, ces initiatives permettront à la Municipalité et à ses citoyens de bénéficier d'une plus grande part des redevances calculées en fonction des performances de détournement. Le contenu du PDGMR sera présenté à la fin de l'été à la salle du Conseil municipal. Détails à venir.

### DES QUESTIONS À PROPOS DE LA GESTION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES À OKA ? N'HÉSITEZ PAS À COMMUNIQUER AVEC MOI !

Mathilde Colas

Agente en gestion des matières résiduelles  
à la Municipalité d'Oka

Conseil régional de l'environnement des Laurentides  
**450 479-8333, poste 239**



## VOS QUESTIONS, NOS RÉPONSES !

### PEUT-ON ALLER PORTER DES BRANCHES À L'ÉCOCENTRE ?

**Non.** L'écocentre n'accepte plus les branches. Une fois taillées, 2 options sont offertes pour s'en départir :

- Collecte à domicile : Les branches doivent avoir une longueur maximale de 6 pieds et moins de 6 pouces de diamètre et elles doivent être placées en bordure de votre terrain, parallèles à la rue. Ne pas les attacher. Des frais sont applicables selon la quantité. Transmettez-nous votre demande en téléphonant au **450 479-8333**.
- Avec la collecte des ordures : Les branches doivent avoir une longueur maximale de 4 pieds, attachées en petits fagots avec une ficelle. Pour petites quantités et petit poids uniquement. Disposer en bordure de votre terrain la veille de la collecte des ordures.

Dans les deux cas, nous nous réservons le droit de refuser un ramassage de branches si nous jugeons que la disposition, le poids ou la longueur sont inappropriés. Prenez aussi note que dans une optique de développement durable, il ne sera éventuellement plus possible d'en disposer avec la collecte des ordures. Nous travaillons en ce sens sur la réglementation et sur de nouvelles solutions.



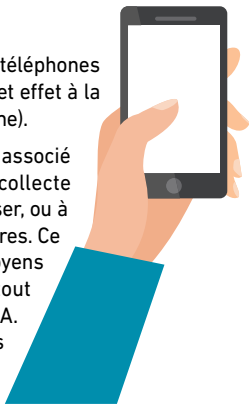
## LES SACS DE PLASTIQUE (D'ÉPICERIE) SONT-ILS RECYCLABLES?

**Oui.** Pour bien les recycler, il faut tous les rassembler dans un seul sac. Devenez un pro du bac : consultez la fiche pratique reçue avec votre calendrier municipal, soit l'endos de la feuille de collectes, pour plus d'astuces sur le tri sélectif.

## QUE PUIS-JE FAIRE AVEC MES CARTOUCHES D'ENCRE ET TÉLÉPHONES CELLULAIRES ?

Vous avez deux options :

- Déposez vos cartouches d'encre et téléphones cellulaires dans la boîte prévue à cet effet à la pharmacie Uniprix (9, rue Notre-Dame).
- Le Cercle de fermières d'Oka s'est associé à l'écocentre dans le cadre de la collecte de cartouches d'imprimantes au laser, ou à jet d'encre et de téléphones cellulaires. Ce point de dépôt vise à inciter les citoyens à poser un geste pour la planète tout en contribuant à la Fondation MIRA. Une fois retournées à MIRA, ces cartouches l'aideront à obtenir des fonds pour sa mission.



## QU'EST-CE QUE L'HERBICYCLAGE ?

Simple et à la portée de tous, l'herbicyclage consiste à laisser l'herbe coupée sur la pelouse au moment de la tonte pour profiter de ses nombreux avantages environnementaux, économiques et pratiques. Composé à 80 % d'eau, le gazon coupé est un excellent fertilisant naturel qui étanche la soif de votre

pelouse. Il aide également à prévenir l'apparition de mauvaises herbes et à préserver l'humidité du sol. En se décomposant, les rognures de gazon se transforment en un engrais naturel qui apporte le plus grand bienfait aux racines. Et pour les adeptes du compostage, ces rognures vous seront utiles d'ici l'arrivée des feuilles d'automne.

## AVANT AOÛT, ARRACHONS L'HERBE À POUX !

Très répandue de mai à septembre, l'herbe à poux change d'apparence au fil de la saison. C'est vers la fin de juillet que ses fleurs produisent du pollen, qui se propage dans l'air sous forme d'une fine poussière microscopique. C'est lui qui est responsable du rhume des foins chez les personnes allergiques, et parfois de la sinusite chronique ou de l'asthme. Arrachez-la ou coupez-la au ras du sol avant la fin juillet. Ce geste simple contribuera à améliorer la santé de plus d'un million de personnes allergiques au pollen de l'herbe à poux. Pour en savoir plus, consultez le site [www.herbeapoux.gouv.qc.ca](http://www.herbeapoux.gouv.qc.ca).



## EN DIRECT DU SERVICE DES INCENDIES

### PRÉSENCE DANS LA COMMUNAUTÉ

Le Service des incendies a été et sera présent aux événements suivants :

- Journée Emergency Preparedness le 7 mai à Kanaesatake.
- La Grande Traversée 2016, le 19 mai.
- Roulons pour les cubes, organisé le 27 mai par l'École des Pins.
- Marché Public d'Oka, 14 août.

### LE DÉMÉNAGEMENT ET LA PRÉVENTION DES INCENDIES

Vous venez d'emménager ? Lors de votre arrivée dans votre nouveau domicile, il est important que vous vous assuriez d'être protégé contre les incendies. Voici quelques détails à vérifier :

- Vérification des avertisseurs de fumée.
- Vérification des avertisseurs de monoxyde de carbone (CO).
- Vérification de l'extincteur portatif.
- Préparation du plan d'évacuation.
- Vérification de l'appareil de chauffage et de l'électricité.
- Attention à l'entreposage.



Pour plus d'information sur la réglementation municipale, notamment en ce qui a trait aux feux extérieurs, consultez l'intégrale de l'article sur le site Internet de la Municipalité sous la rubrique « Sécurité publique ».



## SÉCURITÉ NAUTIQUE – NAVIGATION

Portez votre gilet de sauvetage ou votre vêtement de flottaison individuel lorsque vous naviguez sur le lac. Il ne vous sera d'aucun secours si celui-ci est laissé dans le fond de l'embarcation. Ce simple geste aurait sauvé la vie de la majorité des victimes de noyade.

Règles de sécurité :

- Portez attention à ce qui vous entoure. Respectez les limites de vitesse et renseignez-vous sur le cours d'eau de votre expédition. Les fonds des cours d'eau naturels sont irréguliers et peuvent provoquer de graves accidents s'ils sont méconnus.
- Tenez compte des facteurs naturels et météorologiques. N'allez pas vous aventurer sur un cours d'eau alors que l'on prévoit du mauvais temps.
- Ne partez jamais seul, votre compagnon pourrait vous sauver la vie en cas d'accident.
- Respectez la capacité de charge de votre embarcation. Un bateau trop chargé et dont le poids est mal réparti est beaucoup plus vulnérable aux facteurs d'accidents.
- Pour un bateau de moins de 6 mètres, assurez-vous d'avoir le matériel de sécurité requis en tout temps, soit : un gilet de sauvetage ou un VFI de la taille appropriée pour chaque personne embarquée, une ligne d'attrape flottante d'au moins 15 mètres, un extincteur 5 BC, une ou deux rames, une ancre, une écope ou une pompe afin de vider l'eau par-dessus bord, un sifflet sans bille ou autre dispositif de signalisation sonore, une lampe de poche ou des feux de signalisation et des signaux de détresse, spécifiquement pour les bateaux à moteur prévoyant rester à moins d'un mille du rivage.



## ARROSAGE ET PRÉSERVATION DE L'EAU POTABLE

Durant la saison estivale, il est important de consommer l'eau potable de manière responsable afin de protéger cette ressource précieuse et non renouvelable. Les Okoïses et les Okoïs sont priés de respecter la réglementation sur l'arrosage, notamment de ne pas arroser lorsqu'il pleut ou après des averses importantes. Consommer l'eau avec excès entraîne des coûts supplémentaires pour l'ensemble des contribuables. L'arrosage de la pelouse, des fleurs, des arbres et des arbustes est permis aux jours et heures suivants :



- **Le jeudi et le dimanche, entre 20 h et 22 h**, pour les propriétés dont le numéro d'immeuble est pair.
- **Le mardi et le vendredi, entre 20 h et 22 h**, pour les propriétés dont le numéro d'immeuble est impair.
- **Arrosage interdit le lundi, le mercredi, le samedi et lorsqu'il pleut.**

Le nettoyage à l'eau des entrées de garage est interdit, sauf dans le cas de travaux le nécessitant. L'arrosage manuel à l'aide d'un boyau à fermeture automatique d'un jardin, d'un potager, des fleurs, des arbres et des arbustes est permis en tout temps.

Vous installez une nouvelle pelouse, semée ou tourbée ? N'oubliez pas de vous procurer un permis d'arrosage sans frais qui vous donnera droit à 14 jours d'arrosage consécutifs, selon les conditions en vigueur. Votre demande doit être faite au moment de la pose en communiquant avec la Mairie, au **450 479-8333**.

Votre précieuse collaboration est également appréciée afin d'informer la Municipalité de toute fuite d'eau potentielle. Un cillement provenant de votre plomberie intérieure, des zones plus humides qu'à l'habitude sur votre terrain, du gazon qui pousse plus vite à un endroit constituent des signes pouvant indiquer une fuite d'eau.

## JOURNÉE DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA FAMILLE, UNE PREMIÈRE ÉDITION RÉUSSIE !

Il a fait beau et chaud le 28 mai dernier à l'occasion de la première édition de la Journée de l'environnement et de la famille. Cette journée en plein air visait à faire découvrir des gestes simples pouvant faire une différence sur la qualité de notre milieu de vie, tout en réduisant notre empreinte écologique, un geste à la fois.

En plus des animations sur le site et des kiosques d'information, les familles ont pu repartir gratuitement avec des fines herbes, des vivaces, des pousses d'arbres et du paillis de cèdre. Les participants ont particulièrement apprécié les ateliers de djembés de même que les animations éducatives avec des oiseaux de proie. C'est donc un rendez-vous l'an prochain !



Photo : Katia Malorni

## NOUVELLE INSTALLATION SUR LE QUAÏ MUNICIPAL



Si vous faites un tour sur le quai municipal, vous ne pourrez pas manquer le nouveau cadre qui permet d'immortaliser votre passage ! D'un côté, il y a une magnifique vue de la traverse et de la marina alors que de l'autre, l'église et le presbytère ancestraux embellissent l'arrière-scène.

Notre belle municipalité pourra ainsi voyager à travers vos photos et faire découvrir ses mille et un visages, slogan qui met de l'avant autant ses nombreux aspects et attraits à découvrir que les gens qui sont venus en profiter.



Utilisez le mot-clic **#okamilleetunvisages** en publiant vos photos sur les réseaux sociaux.

Cette initiative complète la revitalisation du quai municipal qui comprend l'installation de nouveaux bancs et de nouveaux lampadaires, le rafraîchissement de la peinture des bollards, l'acquisition de nouvelles stations poubelles et recyclage, sans oublier l'aménagement de la nouvelle marina municipale pouvant accueillir 6 bateaux. Un montant d'environ 130 000 \$, incluant une subvention couvrant 70 % des coûts, a été investi pour bonifier l'offre touristique et mettre en valeur cette importante porte d'entrée sur Oka.

## ARMOIRE RECHERCHÉE, CULTURE À PROPAGER !

Le livre libre-service est une idée originale basée sur le libre-échange de livres entre citoyens. À Oka, la première armoire à livres a vu le jour en 2015 à la place du Millénaire, près de la Mairie.

Il vous suffit d'y déposer un livre qui vous a transporté, captivé ou que vous avez simplement apprécié, et en retour, prenez un bouquin que vous propose un autre lecteur ! Vous

pourrez le rapporter plus tard ou non et même en laissant un autre. C'est sans frais, sans inscription et sans obligation. Le succès du projet reposant sur la participation citoyenne, petits et grands sont invités à prendre part à cet échange de lectures ! Notez que cette installation n'est pas un dépôt à livres de la bibliothèque municipale.

## AVIS DE RECHERCHE



La Municipalité souhaite installer de nouvelles armoires à livres. L'appel est lancé à la communauté afin de trouver une ou deux armoires pour leur donner une nouvelle vie ! Communiquez avec le Service des loisirs pour offrir vos armoires ou votre temps pour la restauration au **450 479-8333, poste 229**.

## SENTIER CYCLABLE ET PÉDESTRE OKA—MONT-SAINT-HILAIRE



C'est avec fierté que le maire, M. Pascal Quevillon, a procédé à l'inauguration officielle du nouveau tronçon du sentier cyclable et pédestre Oka—Mont-Saint-Hilaire. La réalisation de ce projet fait suite aux ententes conclues entre le gouvernement du Québec et la Communauté métropolitaine de Montréal (CMM) afin d'appuyer la mise en œuvre du Plan métropolitain d'aménagement et de développement qui prévoit le déploiement de la Trame verte et bleue du Grand Montréal.

Le tronçon du sentier cyclable à Oka débute au quai municipal et longe le lac des Deux Montagnes sur la rue Saint-Sulpice. À la hauteur de la rue Dupaigne, le parcours emprunte dorénavant les rues Dupaigne et Saint-Jean-Baptiste. La nouvelle portion du sentier cyclable et pédestre relie ensuite la passerelle Saint-Jean-Baptiste et le parc national d'Oka, totalisant plus de 1 km et contournant dorénavant la zone inondable. Environ 1750 mètres de sentier cyclable, dont le marquage au sol et la signalisation, ont été mis aux normes et 1000 mètres de nouveau sentier cyclable qui ont été construits en site

propre. Une contribution de 196 496,90 \$ est assumée à parts égales entre le ministère des Affaires municipales et de l'Occupation du territoire et la CMM. La municipalité d'Oka a investi, quant à elle, près de 110 000 \$.



Grégoire Gollin, qui a cédé à la municipalité les terrains sur lesquels passe le nouveau tracé, le maire d'Oka Pascal Quevillon, le conseiller municipal Jean-Claude Guindon et le directeur du Service d'urbanisme Charles-Élie Barrette.

## LA ROUTE DES ARTS : CIRCUIT D'ATELIERS D'ARTISTES, DONT 8 À OKA

Du 16 au 24 juillet prochain, sur le circuit de la Route des arts, 27 artistes vous accueilleront chaleureusement dans leur atelier pour partager leur passion et vous présenter leurs créations. Il s'agit d'un merveilleux véhicule de communication entre les artistes, les artisans et le grand public.

À Oka, nous avons le privilège de compter sur huit artistes qui ouvriront leurs ateliers, soit près du tiers du circuit chez nous ! Profitez des portes ouvertes pour visiter sans rendez-vous les artistes Geneviève Pigeon (poterie), Marie-Andrée Tardif (peinture), Marcel Charest (peinture), Jean Kazemirchuk (peinture), Helga Maeder (poterie), Annie Méthot (acrylique et procédé mixte) et Marie-Claude Décarie (joaillerie).



Photos : :Kendy Murillos

Consultez la brochure, disponible au kiosque d'accueil touristique d'Oka et dans plusieurs commerces ou visitez le site Web [www.routedesarts.ca](http://www.routedesarts.ca).

## VOTRE CARREFOUR JEUNESSE-EMPLOI DÉMÉNAGE



Le Carrefour jeunesse-emploi de la MRC de Deux-Montagnes (CJEDM) occupe désormais de nouveaux locaux à même le complexe commercial Les Promenades Deux-Montagnes, au 2801, boulevard des Promenades, local 120-B, à Sainte-

Marthe-sur-le-Lac.

Le CJEDM a pour mission de guider et d'accompagner les jeunes de 16 à 35 ans vivant sur le territoire de la MRC de Deux-Montagnes dans leur cheminement vers l'emploi et les études. On y offre des services gratuits en recherche d'emploi, en orientation, en prédémarrage d'entreprise et différents projets d'intégration au marché du travail.

Pour joindre le CJEDM : **450 974-1635**, [www.cjedm.qc.ca](http://www.cjedm.qc.ca), [info@cjedm.qc.ca](mailto:info@cjedm.qc.ca) ou [www.facebook.com/CJEDM](http://www.facebook.com/CJEDM).

## NOUVEAU SERVICE DE PARENTS-SECOURS POUR OKA, KANESATAKE ET SAINT-PLACIDE

Depuis plus de 40 ans, le programme Parents-Secours contribue à rendre nos collectivités plus sûres. Partout au Canada, l'affiche-fenêtre rouge et blanche de Parents-Secours indique que les enfants ou toute autre personne peuvent trouver un refuge sûr et obtenir de l'aide. Notre objectif dans la région, c'est d'avoir plusieurs foyers-refuges sur les trois territoires et de rendre nos communautés encore plus rassurantes. Le service est déjà actif, surveillez les affiches-fenêtres pour connaître les maisons participantes. Parents-Secours Oka (15-134) est à la recherche de personnes qui souhaitent devenir foyer-refuge pour Oka, Kanésatake et Saint-Placide. Si vous êtes intéressé, veuillez nous contacter à [oka@parentssecours.ca](mailto:oka@parentssecours.ca) ou au **450 479-1354**.

Une invitation du comité Parents-Secours, soit Robert Bonspiel, Marie-Pierre Huret, Marie-Lou Caron et Jean-François Girard.



## DÉCOUVREZ LA NOUVELLE EXPOSITION ESTIVALE À L'ÉGLISE

Présentée par la Fondation de l'église l'Annonciation d'Oka, l'exposition d'icônes écrites par G. Martineau, iconographe et peintre se tiendra du 29 juin au 5 septembre prochain.

Cette exposition présentera des icônes réalisées suivant la grande tradition des maîtres iconographes grecs et russes, madame Martineau ayant étudié en Europe avec des experts en la matière. Ces icônes ont déjà été exposées dans divers milieux culturels tant au Canada, qu'aux États-Unis et dans divers pays d'Europe et au Japon.



**G. MARTINEAU**  
iconographe et peintre  
29 juin au 5 septembre 2016

### HORAIRE DE L'EXPOSITION :

Du mercredi au dimanche, de 13 h à 17 h, jusqu'au 21 août inclusivement.

Samedi et dimanche, de 10 h à 17 h, du 27 août au 4 septembre inclusivement.

Lundi 5 septembre, de 13 h à 17 h.

Sur rendez-vous pour groupes : **450 479-6418**.

Entrée gratuite – contribution volontaire suggérée.

Église l'Annonciation d'Oka, 181, rue des Anges, Oka.

Information : [www.facebook.com/fondationeglisedoka](http://www.facebook.com/fondationeglisedoka).



# L'INFO LOKAL

BULLETIN D'INFORMATION DE LA MUNICIPALITÉ D'OKA  
VOL. 6 N°3 - JUILLET 2016

## COORDONNÉES

### MAIRIE

183, rue des Angés  
Oka (Québec) J0N 1E0  
T. 450 479-8333  
F. 450 479-1886  
info@municipalite.oka.qc.ca  
www.municipalite.oka.qc.ca

### Horaire d'été

Lundi au jeudi 8 h 30 à 12 h 13 h à 16 h 30	Vendredi 8 h 30 à 12 h 30
---	------------------------------

### BIBLIOTHÈQUE

450 479-8333, poste 228

### Horaire

Lundi 13 h à 16 h 18 h à 20 h 30	Mercredi 13 h à 16 h
Jeudi 18 h à 20 h 30	Vendredi 13 h à 16 h

Samedi  
9 h à 12 h

URGENCE  
9-1-1

VOIRIE  
514 820-2996

INSPECTEUR CANIN INC.  
450 974-0462

INFO-SANTÉ CLSC  
450 491-1233 ou 8-1-1

### ÉCOCENTRE

450 479-8336 (mars à novembre)  
450 479-8333 (novembre à mars)

Prochaine parution : début août 2016  
Date de tombée pour soumettre un texte :  
12 juillet 2016

### COORDINATION

Maria Duculescu

### RÉDACTION

Maria Duculescu  
Communications PSD

### RÉVISION, CONCEPTION, INFOGRAPHIE

Communications PSD

### IMPRESSION

Services Graphiques Deux-Montagnes

### TIRAGE

1800

### DÉPÔT LÉGAL

Bibliothèque nationale du Québec

*L'Infolokal* est publié par la Municipalité d'Oka six fois par année et distribué gratuitement à chaque adresse du territoire.

À Oka, nous avons la volonté de protéger notre environnement. C'est pourquoi *L'Infolokal* est entièrement imprimé avec de l'encre végétale sur du papier 50 % post-consommation issu de forêts bien gérées et certifié FSC (Forest Stewardship Council) [www.fsc.org](http://www.fsc.org). Ce document est recyclable.



### VOUS AVEZ DES COMMENTAIRES OU DES SUGGESTIONS ?

Communiquez avec Mme Maria Duculescu, responsable des communications et du tourisme, au 450 479-8333, poste 227, ou écrivez à [mduculescu@municipalite.oka.qc.ca](mailto:mduculescu@municipalite.oka.qc.ca).

