



## COOPÉRATIVE FUNÉRAIRE DE LA RIVE-NORD

### ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE AVIS DE CONVOCATION

Prenez note que l'assemblée générale annuelle des membres de la Coopérative funéraire de la Rive-Nord sera tenue le lundi 22 avril 2024 à 19 heures aux complexes funéraire de la rive nord situé au 595, Bona-Dussault, St-Marc des Carrières. Tous les membres sont invités à y assister et y sont convoqués pour :

1. Prendre connaissance du rapport du vérificateur
2. Statuer sur la répartition des trop-perçus
3. Élire les administrateurs
4. Nommer le vérificateur

Veuillez prendre note qu'il y a deux administrateurs dont les mandats sont terminés. Tout(e) candidat(e) éventuel(e) à un poste au conseil d'administration doit remplir le formulaire de mise en candidature ci-joint ou se le procurer au secrétariat de la Coopérative au 595 boulevard Bona-Dussault, Saint-Marc-des-Carrières. Ce formulaire dûment complété devra parvenir à la Coopérative au moins dix (10) jours avant la tenue de l'assemblée.

Pour renseignements 418 285-1200,  
418 268-3575 ou 418 337-1911, Saint-Marc-des-Carrières,  
le 19 mars 2024.

Carmen Bilodeau, secrétaire



De service, de nature

965, boul. Bona-Dussault  
Saint-Marc-des-Carrières (Québec) G0A 4B0  
Tél. : 418-268-3862 Fax : 418-268-8776  
Courriel : info@villemarc.com

### AVIS PUBLIC ASSEMBLÉE PUBLIQUE DE CONSULTATION

Aux personnes intéressées par un projet de règlement 251-03-2024 modifiant le règlement concernant les ententes relatives aux travaux municipaux numéro 251-02-2022 de la ville de Saint-Marc-des-Carrières.

AVIS PUBLIC est donné de ce qui suit :

1. Lors d'une séance tenue le 12 mars 2023, le Conseil de la ville de Saint-Marc-des-Carrières a adopté un projet de règlement intitulé : « Règlement numéro 251-03-2024 modifiant le règlement concernant les ententes relatives aux travaux municipaux numéro 251-02-2022 afin d'y ajouter des clauses techniques générales ».
2. Ce projet de règlement a pour objet d'ajouter des clauses techniques générales pour l'installation des conduites d'eau potable et d'égouts, des raccordements, des poteaux d'incendie, des vannes, des regards, des puisards, etc., et d'exiger le respect des clauses techniques édictées dans les plans et devis fournis ainsi que lors de la réalisation des travaux.
3. Une assemblée publique de consultation portant sur ce projet de règlement se tiendra le **9 avril 2024** à compter de 19h30, au Centre communautaire et culturel, 1770 boulevard Bona-Dussault. Au cours de cette assemblée, ledit projet de règlement sera expliqué et le conseil entendra les personnes intéressées qui désirent s'exprimer relativement à celui-ci.
4. Ce projet de règlement peut être consulté au bureau de la municipalité situé au 965 boulevard Bona-Dussault aux heures régulières de bureau, soit du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 13h00 à 17 h00, ainsi que le vendredi de 9h à 12h. Une copie de celui-ci peut également être remise à toute personne intéressée qui en fait la demande.
5. Ce projet de règlement ne contient aucune disposition propre à un règlement susceptible d'approbation référendaire.

Donné à Saint-Marc-des-Carrières, ce 19ième jour de mars 2024.

Marc-Eddy Jonathas, dir. gén. / greffier-trés.

## 7 étapes pour faire le ménage du garde-manger comme un pro

Parmi les corvées qu'on ne fait qu'une fois par année (ou moins!) se trouve le grand ménage du garde-manger. Selon les professionnels de l'entretien ménager et de l'organisation, voici la marche à suivre :

1. Videz complètement le garde-manger (vous ferez peut-être des découvertes surprenantes!);
2. Classez les denrées selon leur catégorie (ex. : épices, légumes en conserve, céréales);
3. Vérifiez les dates d'expiration et débarrassez-vous des produits périmés, le cas échéant (si aucune date n'est indiquée, consultez une source crédible — un site gouvernemental, par exemple — pour connaître la durée approximative de conservation des aliments populaires);
4. Nettoyez les parois et les tablettes du garde-manger avec un nettoyant tout usage;
5. Lavez l'extérieur de vos contenants et bouteilles de plastique ou de verre avec un linge humide;
6. Remplacez judicieusement les produits sur les tablettes ou dans les paniers de rangement (ex. : mettez ceux que vous utilisez le plus souvent à portée de main, placez les boîtes de conserve ensemble);
7. Lavez l'extérieur du garde-manger (portes et poignées).

Avec un garde-manger propre et bien organisé, vous vous simplifierez la tâche au moment de cuisiner et réduirez les risques de gaspillage. Vous avez tout à y gagner!

Source : *Textuel*



## Un don pour la vie!



### L'Arc-en-Ciel

Centre de prévention du suicide  
de Portneuf

1 844 285-3283