

> France Paradis france.paradis@transcontinental.ca

e bleuet sauvage du Québec sera bientôt de retour. La cueillette du petit fruit bleu mdébutera dès le début du mois d'août. Les quelque 260 producteurs de bleuets du Québec, présents essentiellement dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean, s'affaireront à ramasser cette petite baie qui



Spectacle gratuit: Hommage à Offenbach

Spectacle gratuit: Hommage aux Colocs

Traversée du lac en solo par des nageurs amateurs

Randonnée à bicyclette de la Ville de Roberval

Spectacle familial gratuit « Les petites tounes »

Compétition: 10 km FINA - Hommes/Femmes

Spectacles (7 \$/soirée): 20h L'Assemblée

Concours musical amateur Sieur-de-Roberval

Samedi 19 juillet

Dimanche 20 juillet

Spectacle gratuit: l'ÉCOL-O-SHOW

Journée Jeunesse IGActive (3 \$)

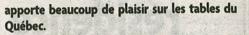
Spectacle gratuit: Finalistes du Cabaret de la relève Desjardins Mercredi 23 juillet Souper dans les rues Loto-Québec

(chanteurs solistes) Lundi 21 juillet

Mardi 22 juillet

Jeudi 24 juillet

21h30 Pascale Picard Band

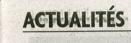


« Le meilleur bleuet au monde vient du Québec! Toute la population est invitée à se procurer ce superfruit qu'est le bleuet sauvage du Québec. Et cette année, les conditions climatiques ayant été particulièrement favorables pour la production de bleuets sauvages, nous pouvons anticiper une excellente récolte 2008 avec un volume d'environ 60 millions de livres de bleuets. Bonne dégustation ! », lance Daniel Simard, directeur du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec (SPBQ).

Les gens sont invités à surveiller la petite baie bleue dans les marchés publics et les épiceries du Québec, qui ne manqueront pas de mettre le produit bien en évidence. Et à la suite de la période de récolte, on pourra continuer à profiter de sa fraîcheur, de sa saveur unique et de ses bienfaits sur la santé en consommant de nombreux produits qui l'utilisent en tête de liste des ingrédients. Pensons aux confitures, gelées, jus de fruits et autres produits de consommation courante frais ou surgelés. Le choix ne manque pas.

Le bleuet, par sa forte teneur en antioxydants, contribue à prévenir l'apparition de maladies cardiovasculaires, de certains cancers et d'autres problèmes liés au vieillissement. Par conséquent, chacun aurait avantage, peu importe son âge, à intégrer tout au long de l'année cette petite baie sauvage à son alimentation.







Pour les gens qui font un séjour dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean, ils sont invités à découvrir les bleuetières.

Ainsi, deux options s'offrent aux amoureux de bleuets sauvages frais.

De nombreuses bleuetières touristiques sont ouvertes pendant la saison pour permettre de redécouvrir ce « superfruit » tout en profitant de la beauté de la région (les adresses des bleuetières publiques sont disponibles sur demande auprès du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec ainsi que sur le site Web).

Plein air et cueillette se combinent pour s'offrir aux plus aventuriers. Le milieu forestier situé au nord du lac Saint-Jean et de ses environs présente toutes les conditions pour retrouver cette baie en abondance; la cueillette est ouverte au grand public. Il faut tout de même un minimum d'équipement pour passer un séjour en forêt. Les personnes intéressées trouveront les cartes du territoire forestier sur le site Internet du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec.

Pour obtenir de plus amples renseignements, pour des recettes, des adresses et des cartes des sites, veuillez consulter www.spbq.ca.







Camp musical du Saguenay-Lac-Saint-Jean

Mercredi 16 juillet 20 h

Professeurs de la 3º Session

Série Maîtres

17\$

Vendredi 18 juillet 20 h

Concours de Musique du Canada

12\$

17\$

Série Jeunes Interprètes

Mercredi 23 juillet 20 h

Quatuor À Vente Scène Série Artistes invités

Raoul Cyr, trombone ténor

Michel Dubeau, clarinette soprano, clarinette

basse, flûtes du monde

Yvan L'Allier, saxophone alto, saxophone ténor Richard Leduc, flûte traversière, saxophone alto





Programmation complète dans les kiosques touristiques de la région et sur notre site Internet: www.campmusical-slsj.qc.ca

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS





Voyez les athlètes de près sur le majestueux lac St-Jean!



FAITES VOTRE OFFRE!

Une belle récolte de bleuets anticipée en 2008

> France Paradis

france.paradis@transcontinental.ca

e bleuet sauvage du Québec sera bientôt de retour. La cueillette du petit fruit bleu débutera dès le début du mois d'août. Les quelque 260 producteurs de bleuets du Québec, présents essentiellement dans la région du Saguenay—Lac-Saint-Jean, s'affaireront à ramasser cette petite baie qui apporte beaucoup de plaisir sur les tables du Québec.

« Le meilleur bleuet au monde vient du Québec! Toute la population est invitée à se procurer ce superfruit qu'est le bleuet sauvage du Québec. Et cette année, les conditions climatiques ayant été particulièrement favorables pour la production de bleuets sauvages, nous pouvons anticiper une excellente récolte 2008 avec un volume d'environ 60 millions de livres de bleuets. Bonne dégustation! », lance Daniel Simard, directeur du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec (SPBQ).

Les gens sont invités à surveiller la petite baie bleue dans les marchés publics et les épiceries du Québec, qui ne manqueront pas de mettre le produit bien en évidence. Et à la suite de la période de récolte, on pourra continuer à profiter de sa fraîcheur, de sa saveur unique et de ses bienfaits sur la santé en consommant de nombreux produits qui l'utilisent en tête de liste des ingrédients. Pensons aux confitures, gelées, jus de fruits et autres produits de consommation courante frais ou surgelés. Le choix ne manque pas.

Le bleuet, par sa forte teneur en antioxydants, contribue à prévenir l'apparition de maladies cardiovasculaires, de certains cancers et d'autres problèmes liés au vieillissement. Par conséquent, chacun aurait avantage, peu importe son âge, à intégrer tout au long de l'année cette petite baie sauvage à son alimentation.

Cueillette

Pour les gens qui font un séjour dans la région du Saguenay—Lac-Saint-Jean, ils sont invités à découvrir les bleuetières. Ainsi, deux options s'offrent aux amoureux de bleuets sauvages frais.

De nombreuses bleuetières touristiques sont ouvertes pendant la saison pour permettre de redécouvrir ce fruit tout en profitant de la beauté de la région (les adresses des bleuetières publiques sont disponibles sur demande auprès du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec ainsi que sur le site Web).

Plein air et cueillette se combinent pour s'offrir aux plus aventuriers. Le milieu forestier situé au nord du lac Saint-Jean et de ses environs présente toutes les conditions pour retrouver cette baie en abondance; la cueillette est ouverte au grand public. Il faut tout de même un minimum d'équipement pour passer un séjour en forêt. Les personnes intéressées trouveront les cartes du territoire forestier sur le site Internet du Syndicat des producteurs de bleuets du Ouébec.

Pour obtenir de plus amples renseignements, pour des recettes, des adresses et des cartes des sites, veuillez consulter www.spbq.ca.



Récolte de 60 millions de livres de bleuets sauvages

Ne manque qu'un peu de soleil

DENIS VILLENEUVE

dvilleneuve@lequotidien.com

CHICOUTIMI - Si dame Natu-

permettant au soleil de faire voir ses rayons, la récolte de bleuets sauvages pourrait bien atteindre

re fait preuve de bonne volonté en les 60 millions de livres. Ce sont là les prévisions de Daniel Simard, directeur du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec.

Comme c'est le cas depuis plusieurs décennies, le bleuet sauvage fera un retour dès la première semaine du mois d'août et les 260 producteurs, essentiellement du Saguenay-Lac-Saint-Jean, se mettront au travail pour cueillir cette manne bleue. M. Simard a précisé que les conditions climatiques ont été favorables pour la production de bleuets avec du

temps frais et humide. «C'est encore tôt pour faire des prévisions. Aura-t-on encore du soleil? Si on n'en a pas, le fruit mûrira moins vite et risque de geler dès les premiers froids qui peuvent survenir au mois d'août.»

M. Simard espère que les touristes qui se rendront dans la région prendront l'option d'effectuer un séjour dans une bleuetière afin de combiner les activités de plein air et de cueillette dans les secteurs ouverts au grand public.

Les marchés publics et les épiceries ne manqueront pas de mettre le super fruit bien en évidence en vue de la préparation de confitures, gelées, jus de fruits et autres produits de consommation courante.



Centre de santé et de services sociaux de Jonquière



Le Sport Adapté ... Oui c'est accessible

Encore une fois, le 27 juin dernier, nous avons constaté le changement social qui s'opère graduellement concernant l'intégration des personnes à mobilité réduite dans le monde du sport adapté au Saguenay-Lac-Saint-

Quarante personnes vivant des situations de handicap diverses se sont présentées sur la piste cyclable près du Musée du Fjord à La Baie pour vivre une expérience sportive extraordinaire. Même Mlle Myriam Adam, cinquième championne aux jeux du Québec en vélo adapté se trouvait sur les lieux pour essayer de nouveaux modèles performants.

Jeunes et moins jeunes accompagnés de leur famille ou autre en ont profité grandement. 150 personnes ont donc fréquenté le site jouissant ainsi du beau soleil et d'une fenêtre unique sur le Fjord.

Vingt différents modèles de vélos adaptés furent ajustés en fonction des capacités et du handicap de chacun. Des quadriporteurs étaient également mis à la disposition des personnes. Ne soyons plus surpris de voir dans un avenir rapproché, non pas des extraterrestres sur nos pistes cyclables, mais des personnes capables elles aussi malgré un handicap, de vivre l'été joyeusement avec un équipement adapté.

Le Centre de Réadaptation en déficience physique de Jonquière (CRDPJ), le Centre de Santé et des Services Sociaux de Jonquière (CSSJ), l'Association Régionale de Loisirs pour Personnes Handicapées (ARLPH), Accès Sport Adapté Saguenay-Lac-Saint-Jean, remercient chaleureusement tous les bénévoles fournisseurs, commanditaires et le Musée du Fjord ayant permis la mise en œuvre d'un tel évènement qui sera sans doute renouvelé dans les années futures.

Fournisseur:

AQSFR, FQSC, Fonds de dotation santé de Jonquière inc., Musée du Fjord

Commanditaires:



Robert Bouchard







Paramédic



Centre



00741872

Pour peu que la nature se montre collaboratrice, la récolte de bleuets sauvages devrait être de 60 millions de livres dans quelques semaines.



Nomination

Le président et le directeur général de la Société de la Vallée de l'aluminium, Monsieur Arthur Gobeil et Monsieur Luc Roby, sont heureux d'annoncer la nomination de Madame Nathalie Besson, au poste de Chargée de projets.

Détentrice d'un baccalauréat en management et gestion des entreprises ainsi qu'une maîtrise en gestion des organisations de l'UQAC, Madame Besson a commencé sa carrière en ressources humaines avant de se



Nathalie Besson Chargée de projets nbesson@valuminium.ca

spécialiser dans l'international. Après avoir effectué une maîtrise en commerce international, elle a réalisé plusieurs missions dans le milieu privé et universitaire visant au développement de formations internationales et multiculturelles.

Madame Besson s'est jointe à l'équipe de la Société de la Vallée de l'aluminium en avril dernier. Depuis ce jour, elle travaille activement au développement et à la croissance de la grappe industrielle de la Vallée de l'Aluminium.

100, Saint-Joseph Sud, bureau 205 Alma QC G8B 7A6 Téléphone: (418) 669-0003 Télécopieur: (418) 669-2263 www.valuminium.ca

