

Revue de presse hebdomadaire des journaux

Semaine du 12 au 18 août 2023

Journaux consultés :

Actualités-L'Étincelle

La Pensée de Bagot

La Tribune

Le Reflet du Lac

Des succès et des défis de recrutement en vue de la rentrée à des Sommets

Par Lilia Gaulin, La Tribune | 17 août 2023



Le recrutement des enseignants va bon train au Centre de services scolaire des Sommets. (Simon Séguin-Bertrand/Archives Le Droit)

Si tout se déroule comme prévu, toutes les classes du Centre de services scolaire des Sommets (CSSDS) devraient avoir un enseignant légalement qualifié à leur tête à la rentrée scolaire du 24 août. Le recrutement du personnel de soutien est cependant plus ardu dans certaines situations.

Les postes de direction d'écoles sont pourvus pour toutes les écoles du CSSDS. L'ensemble des secrétaires, des concierges et des techniciens en service de garde ont été trouvés.

Le recrutement des professionnels, comme les conseillers pédagogiques, les psychologues, les conseillers en orientation, les psychoéducateurs et les orthopédagogues, va bon train. « On cherche des orthophonistes pour la région de Val-des-Sources et du Val-Saint-François », explique le directeur du Service des ressources humaines du CSSDS, Martin Charron.

M. Charron explique que lundi soir, 150 postes et tâches d'enseignants étaient encore à pourvoir. Jeudi en avant-midi, ce nombre était passé à 5. « On est confiants, comme l'an passé, qu'on va commencer l'année avec des enseignants [légalement qualifié] partout. »

« On est chanceux à des Sommets. On n'est pas dans une situation où il faut envisager les enseignants non légalement qualifiés dès la rentrée. Cela dit, quand une enseignante s'absente en cours d'année et qu'il faut trouver quelqu'un pour une partie de l'année, c'est là qu'il n'y a plus de *back-up*. Tous les enseignants qualifiés se sont trouvés un boulot comme il y a des emplois partout », soutient-il.

Martin Charron insiste : les enseignants non légalement qualifiés peuvent faire du bon travail. « On a trouvé des personnes formidables l'an passé qui ne sont pas légalement qualifiées, mais qui nous ont permis d'atteindre nos objectifs avec les élèves. [...] Des gens qui ont des baccalauréats en kinésiologie peuvent devenir d'excellents enseignants en éducation physique », donne-t-il en exemple.

Des ressources manquantes

À quelques jours de la rentrée scolaire, le recrutement des techniciens en éducation spécialisée et des éducatrices en service de garde est plus difficile. Le 17 août en avant-midi, il manquait 27 techniciennes en éducation spécialisée et 26 éducatrices en service de garde. « On n'est pas aussi confortable de dire, comme avec les enseignants, qu'on sera correct à la rentrée. Comme l'an passé, il risque de rester des chaises vides », évoque M. Charron.

Des ressources internes et externes pourraient être déployées pour prêter main-forte aux enseignants. « Le problème de la pénurie de main-d'œuvre est plus grand que nous. Ça ne sert à rien que je mette un homme-sandwich à tous les coins de rue disant que je cherche une TES. Il n'y en a juste plus », image-t-il.

Le vaste territoire du CSSDS complique le recrutement du personnel, confirme M. Charron. « C'a toujours été un défi pour des Sommets avant même la pandémie et la pénurie de main-d'œuvre. »

Le secteur de Val-des-Sources et certaines écoles situées la MRC du Val-Saint-François sont concernés par cette difficulté.

SPORTS

Cantos : une première série de coupures avant les camps de la LHJMQ

PATRICK TRUDEAU

ptrudeau@lerefletdulac.com

CAMP. Le processus de sélection des futurs Cantonniers de Magog (M18 AAA) a connu une étape importante avec le retranchement d'une quinzaine d'aspirants, le week-end dernier. Et l'alignement devrait être chamboulé encore plusieurs fois d'ici le 27 août, date limite pour former l'édition 2023-2024.

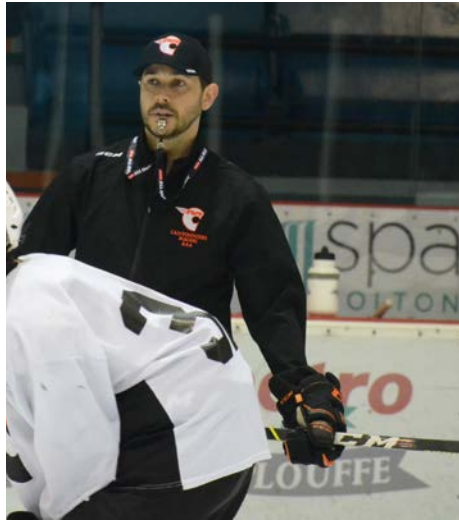
Tout au long de la présente semaine, une vingtaine de hockeyeurs quitteront le camp magogois pour tenter leur chance avec une formation de la LHJMQ. La plupart d'entre eux seront revenus en Estrie d'ici une dizaine de jours.

Afin de respecter la limite imposée par la Ligue M18 AAA du Québec, l'entraîneur-chef Samuel Collard devra lui-même retrancher un joueur à chaque retour en provenance du junior majeur.

« C'est la période l'année où on espère avoir des nouvelles rapidement, car on ne veut pas attendre à la toute dernière minute avant de connaître notre alignement final. Si tout va bien, notre équipe pourrait être formée une couple de journées avant la date limite », espère le pilote magogois.

Depuis le début du camp d'entraînement, les Cantonniers ont remporté une victoire et subi deux défaites en matches hors-concours.

Ils poursuivront leur calendrier préparatoire



Samuel Collard doit composer avec du mouvement de personnel en raison du début des camps d'entraînement dans la LHJMQ. (Photo Le Reflet du Lac - Archives/Patrick Trudeau)

cette semaine avec trois matches sur la route face au Collège Charles-Lemoyne (16 août), Laval-Montréal (18 août) et Saint-Hyacinthe (23 août), avant de conclure à Magog contre Châteauguay (25 août).

La saison régulière se mettra en branle le vendredi 8 septembre à l'aréna de Magog (19 h), face aux Gaulois de Saint-Hyacinthe.



Les joueurs se réuniront au gymnase du Centre Sportif La Ruche. (Photo gracieuSeté - Alain Bellefeuille)

Un tournoi de pickleball au profit d'organismes locaux

JÉRÉMY TRUDEL

jtrudel@lerefletdulac.com

COMPÉTITION. Les amateurs de pickleball sont conviés ce week-end (19-20 août) au tout premier tournoi de pickleball de la Grande Tablee Desjardins des Chevaliers de Colomb.

La compétition se déroulera au Centre sportif de l'école secondaire La Ruche. Le coût d'inscription est de 35 \$ par personne.

Tous les profits amassés au cours de la fin de semaine seront distribués à quatre organismes magogois, soit le Tandem, le Centre des Femmes, le Programme

d'intégration sociale et les Chevaliers de Colomb.

De plus, les participants au tournoi recevront un billet pour le souper-spaghetti du 11 septembre prochain, toujours au bénéfice de ces quatre organismes.

Le tournoi s'adresse à tout le monde, petits et grands. Les participants peuvent s'inscrire à l'une des six catégories en suivant le lien forms.gle/yf99Gf8cFDfdEoMx5

Ceux qui seraient intéressés à devenir bénévoles peuvent contacter Alain Roger, au 819 868-4378. Pour plus d'informations sur le tournoi, visitez la page Facebook Pickleball Magog.

Philip Richard poursuit sur sa lancée aux Jeux de la Légion



Philip Richard (à droite) a terminé au troisième rang du 200 mètres, n'étant devancé que par Damien Richer-Mugford (au centre) et Parker Long. (Photo gracieuSeté)

PATRICK TRUDEAU

ptrudeau@lerefletdulac.com

COURSE. Quelques semaines après avoir dominé sa catégorie aux Jeux du Québec, le jeune coureur Philip Richard a poursuivi son bon travail en décrochant une médaille de bronze et une quatrième place lors des 45es Jeux de la Légion, le week-end dernier à Sherbrooke.

Présentés au stade l'Université de Sherbrooke, ces championnats nationaux d'athlétisme regroupaient les meilleurs jeunes du Canada dans les catégories U16 et U18.

Inscrit chez les U18, Philip Richard a terminé au troisième rang du sprint de 200 mètres grâce à un chrono de 22.37 secondes. Il a été devancé seulement par les Ontariens Damien Richer-Mugford (22.16) et Parker Long (22.20).

Au 400 mètres, le Magogois a conclu avec la quatrième position (49.98 sec), terminant à seulement 21 centièmes de seconde du podium.

Rappelons qu'il y a quelques semaines, Philip Richard avait été l'une des vedettes de l'Estrie lors des Jeux du Québec à Rimouski, récoltant pas moins de deux médailles d'or individuelles et deux médailles d'argent dans les épreuves à relais.



Champions du Tournoi des frontières

L'équipe de soccer du Memphré U10 M Jaune 2 a connu un gros week-end en remportant les honneurs du Tournoi des frontières à Coaticook. En cinq parties, la formation magogois a totalisé cinq victoires, avec 27 buts marqués et seulement 4 accordés. Ajoutons que le Club de soccer Magog-Memphré soulignera son 40^e anniversaire de fondation ce samedi 19 août au parc d'Omerville, lors d'une journée remplie d'activités. (Photo gracieuSeté)

École alternative à Windsor

Windsor - L'école de rue La Classe Hors Frontière offre un milieu scolaire souple aux jeunes de 16 ans et plus qui souhaitent poursuivre leurs études à leur rythme.

Issues d'un partenariat entre le Centre d'éducation des adultes des Sommets et le Carrefour jeunesse-emploi comté de Johnson, ce milieu scolaire alternatif a pour objectif d'offrir des occasions pour les jeunes de concrétiser leur projet de vie scolaire tout en développant des connaissances et des compétences multiples.

L'école La Classe Hors Frontière offre un horaire conciliant de 12 heures par semaine. En plus de favoriser l'apprentissage personnalisé en français et en mathématiques, les élèves auront l'opportunité de participer à diverses activités favorisant leur implication citoyenne dans

la communauté.

Les cours ainsi que les activités sont offerts gratuitement.

Ils sont actuellement en période de recrutement. Les cours débutent le 18 septembre 2023 au Carrefour Jeunesse-emploi comté de Johnson.

Pour l'inscription ou pour toutes autres informations supplémentaires, veuillez communiquer avec :

Kénia Alvarado au Carrefour jeunesse-emploi comté de Johnson, 819-845-5900. intervention-01@cjejohnson.org

Johanne Lepage au Centre d'éducation des adultes des Sommets, 819-845-5401 johanne.lepage@cssds.gouv.qc.ca



Guimauve aux baies d'argousier

Recette de brian verstraten, chef pâtissier, restaurant les 400 coups (50 petites guimauves)

INGRÉDIENTS

- 305 G de sucre
- 100 MI d'eau
- 12 G (ou 6 feuilles) de gélatine gonflée et pressée
- 50 G de blanc d'oeuf (un peu moins de deux blancs d'oeufs)
- 500 G de baies d'argousier
- 1/4 De gousse de vanille grattée
- 255 MI d'eau
- 50 G de sucre à glacer
- 50 G de semoule de maïs
- 26 G d'agar-agar

PRÉPARATION

1. Préparer la purée d'argouse en chauffant 250 g de baies et 30 g de sucre dans une casserole : quand le mélange est frémissant, retirer du feu et laisser reposer 15 minutes à couvert. Mixer et passer au tamis. Réserver au réfrigérateur.
2. Préparer la guimauve en chauffant légèrement la purée d'argouse obtenue à l'étape 1, puis, hors du feu, incorporer la gélatine et mélanger à l'aide d'un fouet. Dans une petite casserole, chauffer 250 g de sucre et 100 ml d'eau jusqu'à 125 °c puis ajouter la purée d'argouse pour stopper la cuisson. Monter les blancs d'oeufs en pics mous, baisser la vitesse du batteur et incorporer doucement le mélange sucré de fruits, puis fouetter à vitesse maximum jusqu'à ce que l'appareil refroidisse et forme des pics fermes. Verser sur une plaque à cuisson nappée de papier parchemin huilé. Recouvrir d'une deuxième couche de papier, aplanir le tout et réserver au froid pour la nuit.
3. Préparer le gel d'argouse qui servira à décorer les guimauves en portant 125 ml d'eau, 55 g de sucre et 250 g de baies

d'argousier à ébullition ; retirer du feu et saupoudrer l'agar-agar sur le mélange tout en le remuant au fouet. Faire bouillir de nouveau pendant une minute, mixer et passer au tamis avant de réserver au froid.

4. Tailler les guimauves à l'aide d'un couteau dont la lame a été légèrement chauffée, plonger les cubes dans un mélange obtenu avec le sucre à glacer et la fécule de maïs puis tamiser pour enlever l'excédent. Verser une goutte de purée de fruits (le chef recommande d'utiliser une pipette pour un meilleur résultat) sur chaque guimauve et servir.



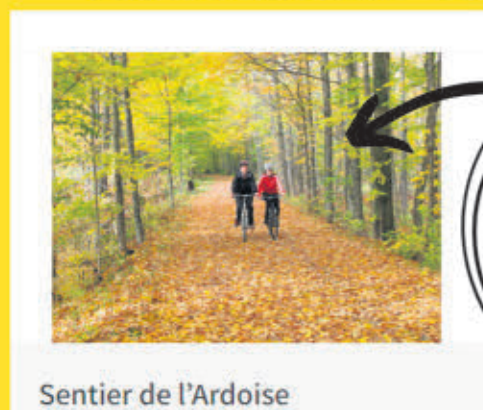
**AUTOCUEILLETTE
D'ARGOUSIER**

jardinsmerridor@gmail.com

**305 Chemin Lisgar, Ulverton
819-822-6254 • 819-826-6254**

Concours Fièvre Cantonnière

Du 15 juillet 2023 au 20 octobre 2023



Sentier de l'Ardoise



Plusieurs prix à gagner!

Aidez-nous à regarnir l'album photos des pistes cyclables du Val. Les meilleurs clichés qui seront sélectionnés feront rayonner la beauté de nos destinations Vélo!



Inscris-toi!

Ce concours est déployé dans le cadre du projet Signature innovation, soutenu par le ministère des Affaires municipales et de l'Habitation.



Une gracieuseté de :



Faites don du véhicule dont vous souhaitez vous départir.

Vous aidez ainsi des milliers de personnes qui souffrent de maladie rénale au Québec.

**Le remorquage est gratuit.
Reçu fiscal de 300\$ minimum*.**

*Pour les véhicules de plus grande valeur et jugés aptes à la revente, un reçu fiscal équivalent à l'évaluation au moment du don est émis.



Le programme Auto-Rein, c'est aussi simple que ça.



autorein.ca • 1 888 228-8673