

Université du troisième âge

Programmation diversifiée

AUDE PROVOST

Le lancement de la programmation d'automne de l'Université du troisième âge, antenne de l'Université de Sherbrooke, a attiré une cinquantaine de personnes à la gare de Piedmont le 6 septembre dernier.

Pour l'occasion, les professeurs sont venus présenter eux-mêmes leur cours, et répondre aux questions des futurs étudiants. L'ambiance était à l'interaction, aux échanges et à la plaisanterie. Par

exemple, la professeure d'espagnol Marie-André Langevin nous a présenté son cours en mentionnant l'utilité d'apprendre une seconde ou une troisième langue: «l'apprentissage des langues repousse

l'Alzheimer.» Madame Langevin mentionnait également l'utilisation de la rigolothérapie dans ses cours afin d'aider à l'apprentissage.

Il y a ainsi plusieurs avantages à prendre des cours à l'Université du troisième âge, pour la santé, pour l'humeur, mais à fortiori pour la diversité des cours offerts tels que la gestion des photographies numériques, l'histoire, la géopolitique, la littérature, la langues et d'autres encore. De plus, ces cours sont accessibles dans les Laurentides.

Pour vous renseigner sur la programmation ou pour vous inscrire, vous pouvez visiter le site internet: www.usherbrooke.ca/utal/prog/laurentides/hlt ou contactez Serge Meunier au 450-227-6727 entre 9 h et 17 h.



Les inscriptions allaient bon train à la gare de Piedmont, alors que les étudiants clarifiaient les derniers détails pour leur inscription.

Éco-marché de Piedmont

À la découverte de saveurs locales

AUDE PROVOST

Des producteurs locaux proposaient aux visiteurs divers produits, tels que miel, fruits et légumes, alcool de cassis, produits de l'érable, produits gastronomiques, produits boulangers; la diversité était impressionnante.

L'avant-dernier d'une série de cinq dimanches qui se terminait le 9 septembre, l'éco-marché permis aux gens de goûter aux produits et de les reconnaître lorsqu'ils font leurs achats», explique la dame qui s'occupe du kiosque des produits gastronomiques. En plus de donner un accès plus facile aux produits locaux et d'offrir une diversité de produits, tels les patates rates, les roudinis ou les petsons cultivés par Lauraine Nadon.

Ce marché permet aux visiteurs de découvrir de nouveaux aliments et

de s'approvisionner de leurs produits préférés. La plupart des exposants sont certifiés biologiques, mais ceux qui ne le sont pas proposent des produits locaux de qualité. Car comme nous l'ont expliqué plusieurs producteurs, les coûts et exigences nécessaires à la certification biologique sont très difficiles à atteindre.

Les exposants nous ont expliqué qu'ils appréciaient particulièrement rencontrer les visiteurs et discuter avec eux. Ce qui leur permet notamment de savoir quels produits plaisent plus ou moins et pourquoi. Par exemple, monsieur Francis Senécal est producteur d'olives Kalamata farcies. Il nous a expliqué que certaines de ses variétés pourraient très bien être retirées du marché sans trop de problèmes. Par contre, ses olives farcies au chorizo, s'il les retire, il se fera «crucifier sur la place publique» précise-t-il.



Les divers produits proposés aux passants ont alimenté les garde-mangers piedmontais en produits frais et gastronomiques, au bonheur de tout un chacun.



Pour les commerçants, c'est une occasion de se faire connaître, alors que pour les clients, c'est une foire d'idées gourmandes.

Visitez notre nouveau site!
www.petrolepage.com



**CHAUFFAGE - VENTILATION
BI-ÉNERGIE - THERMOPOMPE
MAZOUT - ÉLECTRICITÉ - GAZ / VENTE, INSTALLATION ET ENTRETIEN**

PÉTROLE
PAGÉ INC. **Le SPÉCIALISTE**
du confort
dans les Laurentides
450 224-2941 / 1 888 224-2941 - www.petrolepage.com