



# JOURNAL MIEUX VOIR

VOLUME 30 NUMÉRO 5 SEPTEMBRE 2025

95, RUE MERRY NORD

MAGOG (QUÉBEC) J1X 2E7

TÉL.: 819 868-0091 [CONSEILAVEUGLE@GMAIL.COM](mailto:CONSEILAVEUGLE@GMAIL.COM)

[WWW.CONSEILDESAVEUGLESDEMEMPHREMAGOG.COM](http://WWW.CONSEILDESAVEUGLESDEMEMPHREMAGOG.COM)

HEURES D'OUVERTURE : DU MARDI AU JEUDI, DE 9 H À 15 H



**CONSEIL**  
**DES AVEUGLES**  
DE MEMPHREMAGOG

# SOMMAIRE

MOT DE LA PRÉSIDENTE	3
MEMBRES DE VOTRE CONSEIL	4
MOT DE LA DIRECTRICE GÉNÉRALE	5
LES DERNIERS ÉVÈNEMENTS	6
LES ANNIVERSAIRES	11
À VOS AGENDAS	12
S'INFORMER	15
SAVIEZ-VOUS QUE	19
LES RECETTES	31
UN PEU D'HUMOUR	41
SUDOKU	44
MOMENT ZEN	46

**BIBLIOTHÈQUE ET ARCHIVES NATIONALES DU QUÉBEC 2025**  
**RÉDACTION ET MISE EN PAGE: DIANE BOIVIN**

# MOT DE LA PRÉSIDENTE

---

Chers membres,

J'espère que vous avez tous passé un bel été et que vous revenez reposés et pleins d'énergie. Après cette pause bien méritée, notre organisme reprend ses activités avec enthousiasme.

Cette année est toute spéciale puisque nous avons souligné notre 65 e anniversaire. Cet anniversaire rappelle l'importance de la sécurité, de l'accessibilité et du respect des droits pour les personnes aveugles et malvoyantes dans notre communauté.

Ensemble, nous continuerons à avancer, un pas à la fois, vers une communauté plus inclusive et solidaire.

Chaleureusement,

**FRANCINE BESSETTE, PRÉSIDENTE**



# MEMBRE DE VOTRE CONSEIL

---

Francine Bessette, présidente

Solange Roy, vice-présidente

Louise Boutin, administratrice

Lucette Dulude, administratrice

Hélène Giroux, administratrice

Catherine Gobeil, administratrice

Marie-Claire Gosselin, secrétaire

Diane Boivin, directrice générale

**POUR LE RETOUR D'APPELS OU ANNULATION DES  
ACTIVITÉS OU DES INFORMATIONS, VOICI LES  
NUMÉROS DE TÉLÉPHONE POUR NOUS JOINDRE:**

**LUCETTE DULUDE 819 847-0255**

**DIANE BOIVIN 819 868-0091**

# MOT DE LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

---

Chers membres,

J'espère que votre été a été agréable et ressourçant. De notre côté, nous revenons avec un vent de fraîcheur et beaucoup d'enthousiasme pour cette nouvelle saison d'activités.

Nous sommes plus que jamais déterminés à faire avancer nos dossiers, à défendre vos droits et à poursuivre nos efforts pour améliorer la qualité de vie des personnes aveugles et malvoyantes.

Avec votre participation et votre soutien, nous continuerons à bâtir un organisme fort, engagé et à l'écoute de vos besoins.

Au plaisir de vous retrouver,

*Diane Boivin*

# LES DERNIERS ÉVÈNEMENTS

---

## LE 27 AOÛT 2025 – 65 E ANNIVERSAIRE

Revivez notre 65<sup>e</sup> anniversaire en images !

Quelle belle fête ! Sourires, retrouvailles et ambiance festive : notre 65<sup>e</sup> anniversaire a été un moment de joie et de partage. Grâce à ces photos, replongeons ensemble dans ces instants précieux qui illustrent si bien l'esprit de notre grande famille.



**Mot de bienvenue de la  
présidente, Francine Bessette**



**Remerciements de Louiselle  
Crevier**



**Allocution du maire suppléant, M. Jacques Laurendeau**



**Allocution de M. Antoine Perreault, directeur général du Regroupement des aveugles et amblyopes du Québec**





**Bravo Noël, une reconnaissance bien méritée ! »**





Un grand merci !

Un immense merci à toutes celles et ceux qui ont contribué au succès de notre 65<sup>e</sup> anniversaire.

Merci au Comité organisateur, à nos bénévoles pour leur aide précieuse, à notre musicienne Annie Bergeron pour l'ambiance chaleureuse, à Stéphanie du Buffet Lise pour sa délicieuse organisation et à l'équipe de service aux tables pour leur dévouement et leur sourire.

Merci à Serge Tremblay, maître de cérémonie, pour son énergie et sa bonne humeur qui ont fait vibrer la fête.

Grâce à vous, cette célébration a été une réussite inoubliable ! **10**

# LES ANNIVERSAIRES

---



**LLYOD ROQUE**

**26 SEPTEMBRE**

**NATHALIE CHARTIER**

**6 OCTOBRE**

**RAYNALD GOYETTE**

**8 OCTOBRE**

**LLYOD ROQUE**

**12 OCTOBRE**



# À VOS AGENDAS

---

**VENDREDI 26 SEPTEMBRE 2025**

# JOURNÉE DES ORGANISMES

L'événement se déplace dans le Quartier des Tisserands, dans la cour arrière du Centre d'éducation des adultes et du Cépop.

**De 14 h à 18 h 30**

Le Conseil tiendra un kiosque lors de l'événement afin d'aller à la rencontre du public, de partager notre mission et de faire rayonner notre organisme. Venez nous saluer !

## **14-15 OCTOBRE, INCA SE RENDRA À SHERBROOKE AVEC SON CONGRÈS**



Le Petit Congrès Points de connexion est une version plus petite, gratuite et en personne de notre grand événement Points de connexion, la plus grande vitrine de technologies et de services dédiés aux personnes ayant une limitation visuelle.

Participez gratuitement pour:

- Découvrir des ressources pour voir au-delà de la perte de vision
- Tester des technologies qui peuvent faciliter votre quotidien
- Avoir l'occasion d'échanger avec d'autres personnes qui vivent aussi avec une limitation visuelle.

Le Petit Congrès Points de connexion est une version plus petite, gratuite et en personne de notre grand événement. Le petit Congrès Points de connexion rassemble une sélection d'exposants et de conférences permettant d'outiller les personnes aveugles ou ayant une basse vision pour mener leur vie en toute autonomie.

Si votre vue a baissé, si vous avez de la difficulté à lire ou à faire d'autres tâches, que vous ayez une maladie oculaire (comme la dégénérescence maculaire DMLA, la cataracte, le glaucome, la rétinopathie diabétique ou autres), ou que vous êtes en cécité partielle ou totale, vous y trouverez certainement des outils!

Les intervenants du milieu sont également les bienvenus.

# S'INFORMER

---

## **Déménager dans une RPA, un processus en étapes**

Diverses raisons peuvent motiver le choix de déménager dans une résidence pour personnes âgées (RPA).

Les responsabilités d'entretien de la maison peuvent devenir trop pesantes, tandis que les déplacements et les courses deviennent plus difficiles. Il peut également y avoir un besoin croissant d'un logement adapté, de soins spécifiques ou simplement de compagnie.

Bien que la décision de faire ce changement puisse être perturbante, les avantages comme la sécurité, la tranquillité d'esprit, les services personnalisés et le sentiment d'appartenance à une communauté peuvent considérablement améliorer la qualité de vie des personnes en perte d'autonomie.

Voici un guide pour faciliter cette transition en toute sérénité:

## **Planification :**

Avant tout, il est essentiel de planifier méticuleusement cette étape de vie importante.

## **Sélection d'une résidence :**

Il existe divers types de RPA au Québec, offrant chacun des avantages et des services différents. Il est crucial de faire des recherches approfondies avant de prendre une décision.

## **Établissement du budget :**

Les coûts moyens d'un logement standard dans une RPA varient considérablement selon la région et les services inclus. Il est primordial d'évaluer soigneusement les ressources financières disponibles.

## **Évaluation des besoins et des préférences :**

En plus des soins de santé nécessaires, il est important de déterminer quels services complémentaires sont souhaités et quels aspects de l'environnement de vie sont prioritaires.

## **Visites des établissements :**

Rien ne remplace une visite en personne pour évaluer une résidence potentielle. Il est recommandé d'explorer les logements, les espaces communs, de poser toutes les questions nécessaires au personnel et aux résidents, et même de participer aux activités proposées.

## **Choix d'un déménageur :**

Choisir une entreprise de déménagement de confiance est crucial. Certaines offrent des services spécifiquement adaptés aux personnes âgées, mettant l'accent sur la disponibilité, la flexibilité et l'empathie.

## **Réduction des possessions :**

Le tri des possessions peut être émotionnellement difficile, surtout lorsque des objets ont une valeur sentimentale. Des services spécialisés peuvent aider à gérer cette étape délicate.

## **Pour un déménagement réussi :**

Face à ce changement majeur, il est normal de ressentir du stress. Une planification minutieuse et le soutien adéquat peuvent grandement atténuer ces préoccupations.

## **Discussion et soutien :**

Parler de ce projet en amont permet de mieux anticiper les défis et les ajustements nécessaires. Le soutien de la famille, des amis ou d'agences spécialisées peut être précieux.

## **Adaptation à la nouvelle vie :**

Prendre le temps nécessaire pour s'installer et s'habituer à ce nouvel environnement est essentiel. Personnaliser son espace et participer aux activités disponibles contribuent à faciliter cette transition.

En somme, bien que le déménagement dans une RPA représente une étape significative de vie, une préparation minutieuse et une attitude positive peuvent rendre ce processus plus fluide et plus enrichissant.

# SAVIEZ-VOUS QUE?

---

## **Neuralink : une lueur d'espoir pour les malvoyants... mais pas pour demain**

Vous avez peut-être entendu parler de Neuralink, l'entreprise d'Elon Musk qui développe un implant cérébral capable de relier directement le cerveau à un ordinateur. L'idée peut sembler tout droit sortie d'un film de science-fiction, mais l'objectif est bien réel : aider les personnes atteintes de handicaps sévères, comme la paralysie... et, à long terme, restaurer la vision.

### **Comment ça fonctionnerait ?**

Neuralink imagine un petit disque électronique implanté dans le crâne, relié à des fils ultrafins connectés aux neurones.

Pour la vision, l'implant pourrait recevoir des images captées par une caméra et les envoyer directement dans le cerveau, en contournant les yeux ou le nerf optique.

Cela pourrait permettre à une personne aveugle ou malvoyante de percevoir des formes, des contrastes ou des points lumineux, même si elle n'a jamais vu auparavant.

### **Où en est la recherche ?**

Pour l'instant, Neuralink travaille surtout avec des personnes paralysées, leur permettant de contrôler un ordinateur par la pensée.

La restauration de la vision est encore au stade de projet, et la science n'en est qu'aux premiers essais. Les images obtenues sont très rudimentaires et la chirurgie reste risquée.

### **Et pour nous ?**

Neuralink fait rêver et ouvre de belles perspectives, mais il faudra probablement 10 à 20 ans avant que cette technologie puisse offrir une aide visuelle utilisable au quotidien.

En attendant, d'autres avancées (comme les applications de reconnaissance vocale, les lunettes intelligentes ou les systèmes de navigation sonore) continueront de rendre la vie plus accessible.

Conclusion : L'espoir est là, mais la route est longue.  
Neuralink est un projet fascinant à suivre... tout en gardant  
les deux pieds sur terre.

*SOURCE : CHAT JPT*



## Les 10 inventions québécoises les plus brillantes

Le Québec n'a pas seulement apporté la poutine au reste du monde, et pour une petite province ne comptant que huit millions d'habitants, un nombre impressionnant d'inventions, dont on ne pourrait plus se passer aujourd'hui, ont été conçues ici avant d'enrichir le patrimoine mondial. En voici dix parmi les plus remarquables.

### Le biberon sans air

Avec plus de 100 inventions à son actif, dont une quarantaine ont été commercialisées, Jean Saint-Germain, né en Estrie, est considéré comme le « roi des patentoux ». En 1953, à l'âge de 16 ans, alors qu'il regarde sa belle-sœur donner le biberon à son bébé puis l'aider à « faire son rot », il voit là un problème à résoudre. Il crée alors une bouteille à fond percé, dans laquelle il a inséré une pochette de plastique que l'utilisateur peut presser pour en faire sortir l'air. La même année, il vend son invention à l'entreprise américaine Playtex pour 1 000 \$.



## La livraison à domicile de repas



« Il vit ce deuil. Ça fait partie de notre rôle, de lui trouver des modèles et de lui montrer que ça ne va pas l'empêcher. Quelle joie pour les affamés paresseux de se faire livrer un repas chaud sans devoir quitter le confort de son domicile! Ce plaisir de la vie moderne ne date pourtant que de 1952, et fût inventé par les Montréalais Hélène et René Léger, les fondateurs de la rôtisserie St-Hubert qui mirent sur pied cette année-là le tout premier service gratuit de livraison à domicile, bien avant Uber Eats. C'est d'ailleurs pour faire connaître ce service à la population que le fameux jingle « Dring, dring, dring, que désirez-vous? Put, put, put, St-Hubert BBQ! » fût composé.

## La souffleuse à neige



Pour ne plus avoir à escalader les bancs de neige lorsqu'il livrait du lait de maison en maison, Arthur Sicard, un fermier de Saint-Léonard-de-Port-Maurice, s'inspire du principe de la moissonneuse-batteuse en 1925 pour concevoir un engin à ventilateur autopropulsé, dont le châssis et le moteur provenaient d'un camion à quatre roues motrices. C'est la ville d'Outremont qui, deux ans plus tard, achète la première souffleuse à neige, que l'on retrouve maintenant dans la plupart des pays nordiques.

## La motoneige



Aujourd'hui, la compagnie Bombardier excelle surtout dans l'art de têter des subventions, mais ce ne fût pas toujours le cas. Après que son fils de deux ans soit mort des suites d'une maladie parce qu'il n'avait pu se rendre à l'hôpital, le fondateur de l'entreprise, Joseph-Armand Bombardier, développe en 1937 la première motoneige pouvant transporter jusqu'à sept personnes afin de remédier au problème de l'isolement hivernal des régions éloignées. La version récréative que l'on utilise encore de nos jours, le Ski-Doo, est née en 1959.

## Le masque de gardien de but



C'est au Québécois Jaques Plante que l'on doit l'invention du masque de gardien de but en 1959. Son masque lui a valu bien des moqueries, mais, une fois que Plante l'a enfilé, les Canadiens ont connu une séquence de 18 victoires consécutives, prouvant ainsi qu'on pouvait performer tout aussi bien sans la menace constante de prendre une rondelle en pleine figure. Cette innovation est devenue un équipement standard des joueurs de hockey professionnels et amateurs, ainsi que des tueurs en série qui aiment se manifester le vendredi 13.

## Quelques arpents de piège



En 1979, les Montréalais Chris Haney et Scott Abbott, deux anciens employés du quotidien The Gazette et de La Presse Canadienne et grands amateurs de Scrabble, décident de créer leur propre jeu-questionnaire. Après un lent démarrage, Trivial Pursuit fût finalement acheté par la multinationale Hasbro, avant de devenir « le plus grand phénomène de l'histoire du jeu », selon le magazine Time. En effet, plus de 100 millions d'exemplaires ont été vendus à travers les années, et pas moins de 50 éditions spéciales ont été créées.

## Les Crocs



En 2002, les ingénieurs en chimie Marie-Claude de Billy et Andrew Reddyhoff cherchent à fabriquer des coussins et des oreillers destinés aux spas. Le couple de Québec découpe alors des sandales dans la matière plastique antimicrobienne, antidérapante et antitranspirante qu'il venaient de mettre au point, la Croslite. Les Crocs, les chaussures les plus laides de l'Histoire de l'humanité, étaient nées! En 2004, ils vendent leur entreprise à un groupe d'hommes d'affaires du Colorado, et depuis, toute mention de son origine québécoise a disparu.

## Le combiné téléphonique



En 1878, à peu près en même temps que Graham Bell (avec qui il entretenait une correspondance), le québécois Cyrille Duquet met au point un appareil téléphonique, combinant l'émetteur et le récepteur, afin de relier sa boutique de la rue Saint-Jean au collège Jésus-Marie de Sillery, où sa fille étudiait. Il tente alors de commercialiser son appareil, mais les banquiers de l'époque, qui manquaient clairement de vision, considèrent que l'invention n'a aucun avenir. Il finit par la vendre à la Canadian Telephone Company, l'ancêtre de Bell.

## Le beurre d'arachide



Les dentistes et les brosses à dent n'étaient pas aussi accessibles au 19<sup>ième</sup> siècle qu'aujourd'hui. C'est dans le but d'aider ses nombreux clients édentés, qui éprouvaient de la difficulté à mastiquer de la nourriture solide, que le pharmacien montréalais Marcellus Gilmore Edson mis au point en 1884 une pâte à tartiner faite d'arachides grillées ayant une consistance semblable à celle du beurre. Même si les frères Kellogg ont breveté en 1895 une variante à base d'arachides bouillies, c'est donc à un Québécois qu'on doit cette délicieuse invention.

# LES RECETTES

---

## SOUPE AUX ÉPICES À STEAK



**Une savoureuse soupe touski à tout petit prix.**

**Durée totale : 35 min**

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 20 min**

### **Ingrédients :**

- 1 oignon
- 3 moyennes pommes de terre (voir note)
- 7,5 ml (1/2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 5 ml (1 c. à thé) d'épices à bifteck
- 500 ml (2 tasses) de restes de viande cuite (au choix) en dés

- 5 ml (1 c. à thé) de moutarde de Dijon
- 1 L (4 tasses) de bouillon de poulet réduit en sodium
- 500 ml (2 tasses) d'eau
- 500 ml (2 tasses) de kale (chou frisé)

### **Bon à savoir !**

- Choisissez des pommes de terre blanches ou nouvelles pour cette soupe, deux variétés à la pelure mince que vous n'aurez même pas besoin de peler. Une belle astuce antigaspillage d'aliments et de temps!
- Se conserve 3 jours au réfrigérateur ou 3 mois au congélateur.

### **Valeur nutritive :**

Calories 333 – Protéines 26 g – Lipides 8 g – Glucides 41 g – Fibres 4 g – Sodium 862 mg

### **Préparation :**

- 1.Hacher l'oignon et couper les pommes de terre en dés.
- 2.Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen-vif. Ajouter l'oignon et les épices. Cuire 1 minute.
- 3.Ajouter la viande et poursuivre la cuisson 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit bien doré.

4. Ajouter la moutarde et mélanger pour bien enrober la viande.
5. Ajouter le bouillon, l'eau et les pommes de terre. Porter à ébullition à feu vif. Réduire à feu moyen-doux et laisser mijoter de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau s'insère facilement dans la chair des pommes de terre.
6. Pendant ce temps, hacher finement le kale.
7. Incorporer le kale dans la soupe et servir avec du pain frais.

## PÂTES CRÉMEUSES VIDE-FRIGO



Cette recette permet de transformer les restes de légumes, de viande ou de fromage en un plat réconfortant et savoureux. Il suffit de faire revenir ce que vous avez sous la main, d'ajouter des pâtes cuites et une sauce crémeuse à base de bouillon et de fromage. Servez chaud, avec un peu de poivre fraîchement moulu. Une recette simple, adaptable et idéale pour les soupers improvisés du week-end.

### **Ingrédients :**

- 1 paquet de pâte, au choix
- 375 ml (1 1/2 tasses) de protéines cuites (un reste de poulet, de steak, de saumon, de tofu, etc), et coupées en cubes

- 500 ml (2 tasses) de légumes hachés (poivrons, courgettes, champignons)
- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail finement hachée
- 2 tranches de bacon
- 250 ml (1 tasse) de pois congelés
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
- 750 ml (3 tasses) de lait
- 80 ml (1/3 tasse) de farine
- 125 ml (1/2 tasse) de parmesan, râpé
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 poignée de basilic, ciselé

### **Préparation :**

1. Cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée en suivant les instructions sur l'emballage. Égoutter et réserver.

2. Pendant ce temps, dans une autre casserole, à feu moyen-vif, faire revenir l'oignon, le bacon, les légumes et l'ail dans un filet d'huile d'olive pendant 2 minutes.

3. Ajouter la farine, bien mélanger et cuire 1 minute.  
Déglacer avec le bouillon de poulet. Ajouter le lait en remuant au fouet et porter à ébullition pendant 5 minutes.

4. Lorsque la sauce est épaissie, ajouter les petits pois surgelés, le parmesan et les restants de protéines.

5. Saler et poivrer. Ajouter les pâtes à la sauce et bien mélanger. Garnir de basilic et de parmesan. Servir



# **SURPRISE CHOCOLATÉE AUX BLEUETS NORDIQUES**



**Découvrez ce savoureux dessert chocolaté de petits amas de bleuets Québécois et chocolat noir à la fleur de sel**

**Durée totale : 20 min**

**Préparation : 5 min**

**Cuisson : 5 min**

**Repos : 10 min**

## **Ingrédients**

- 500 g de bleuets congelés
- 350 g de chocolat noir en pistoles
- Fleur de sel au goût

## **Bon à savoir !**

Cette recette se fait très bien avec des bleuets de saison. Faire attention de bien les laver et les égoutter avant de faire la recette. Vous pouvez aussi changer de petits fruits par exemple : Argousier, camerises, canneberges, airelles...

## **Préparation :**

1. Décongeler les bleuets 8 heures à l'avance au frigo.
2. Tapisser une plaque de papier parchemin.
3. Bien éponger les bleuets (pour retirer le maximum d'eau résiduelle)
4. Dans la partie supérieure d'un bain-marie, faire fondre les pistoles de chocolat.
5. Ajouter ensuite les bleuets et avec une cuillère, former de petits amas de bleuets chocolaté et les disposer sur le papier parchemin. Ajouter une petite pincée de fleur de sel et laisser figer quelques minutes.
6. Déguster ou conserver dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

**Bon appétit!**

# POUDING AU PAIN PERDU À L'ÉRABLE



**Durée totale: 1 h 20**

**Préparation: 20 min**

**Cuisson: 1 h**

## **Ingrédients**

- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre pour le moule
- 3 œufs
- 350 g (12 oz) de sucre
- 60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
- (3 tasses) de lait 2 %
- (1 1/3 tasses) de crème 35 %
- 5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue
- 5 ml (1 c. à thé) de muscade moulue
- 1/2 kg (1 lb) de surplus de muffins, pain aux bananes, chocolatines ou croissants

## **Préparation :**

1. Prendre un plat en céramique rectangulaire avec un couvercle et beurrer le fond et les parois du moule.
2. Mélanger les œufs, le sucré, le sirop d'érable, le lait, la crème et les épices. Réserver.
3. Couper les surplus de pain et de croissants en cubes et les déposer dans le moule. Verser le mélange liquide par-dessus en prenant soin de bien égaliser et de bien aplatir.
4. Cuire au four à 350°F (180°C) pendant 1 heure.
5. Laisser reposer et servir tiède accompagnée de la crème anglaise ou de la crème fouettée.

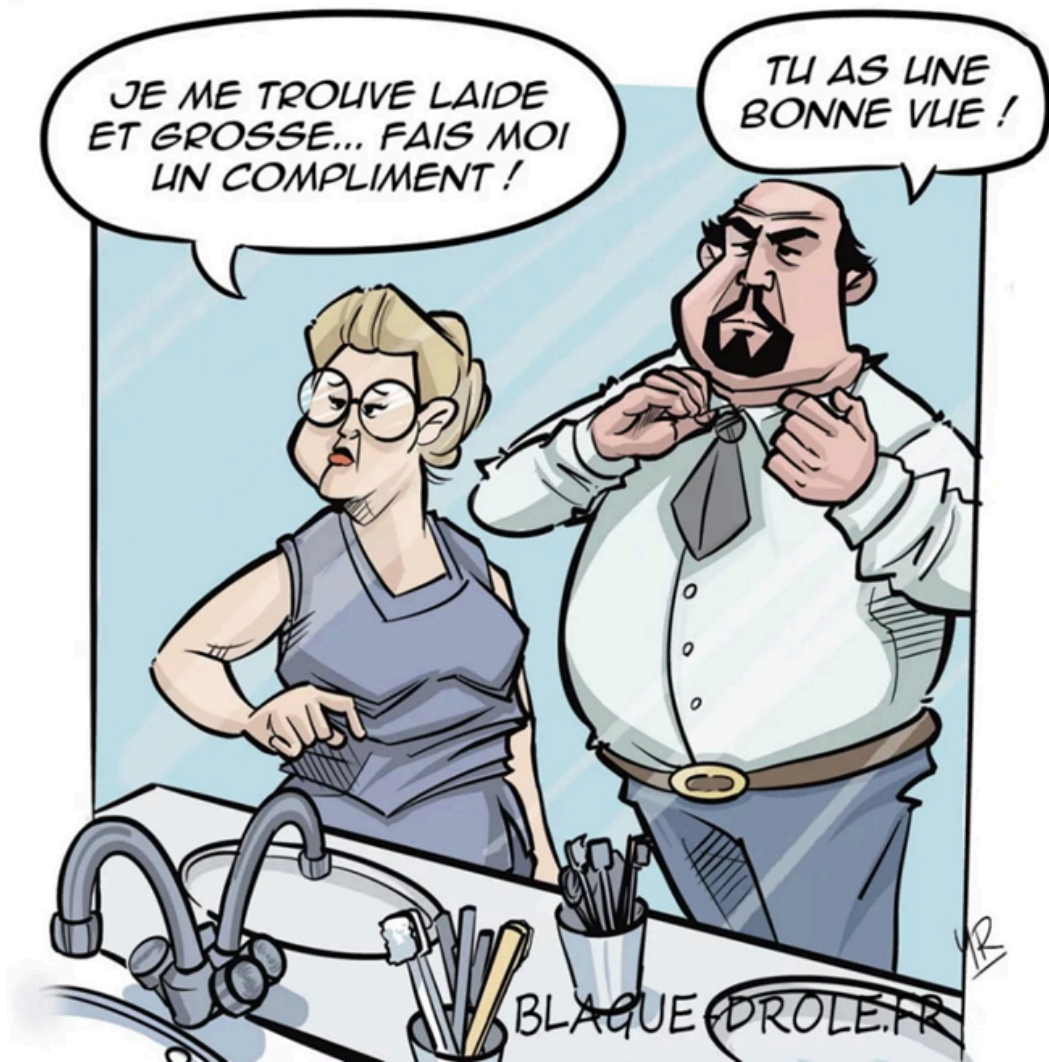
**Bon appétit!**

*SOURCE : ZESTE*

# UN PEU D'HUMOUR

---





Ha  
Ha Ha  
Ha  
Ha Ha



Deux vieux discutent...

– Que penses-tu faire cet après midi ?

– Rien du tout lui répond l'autre !

– Ah bon mais ce n'est pas déjà ce que tu as fait hier ?  
demande le premier ?

– Oui mais je n'ai pas fini !

# SUDOKU

---

							3	
2	3		9			7	4	
8						1		
	9			2		8		
	8				1			7
				9			2	6
		6		7			8	
	1		6			5		
4		5	1	8	3	2		

3	6	4		1				
				6	9	1		
		7	8					
	8	3		4			9	
6				7			5	
					2	4		
			7	9			1	
	2				3			5
	9				5	7		

# MOMENT ZEN

---



# NOS COMMANDITAIRES

---



**SECRÉTARIAT À L'ACTION COMMUNAUTAIRE  
AUTONOME  
ET AUX INITIATIVES SOCIALES**

**PLUS LES DONATEURS LORS DE NOTRE  
CAMPAGNE DE FINANCEMENT ET DE NOS  
ACTIVITÉS.**

**MERCI À VOUS TOUS**