

Vanessa Viau  
Cofondatrice  
Kyan Cuisine

# LA VIE CONTINUE, MALGRÉ TOUT

PHOTO : LE DROIT, PATRICK WOODBURY

Partenaire platine

**brigil**

**L'ÉRABLIÈRE DES  
MONTAGNES NOIRES**

La prohibition  
à saveur d'érable

**À TABLE AVEC JULIE**

Les Fermes  
Marcello s'associent  
à Julie Snyder

# ESPACE

| CATALYSÉ PAR Cilex

Net 5.0

## Virage numérique : il est encore temps!



Geneviève Ouimet

« On est une petite entreprise, je n'ai pas le temps de m'en occuper. Et puis, nous avons une page Facebook. » Ça semble familier? Sachez que le virage numérique, c'est beaucoup plus qu'une simple présence sur le web! C'est un changement technologique important qui, lorsqu'il est fait correctement, vous épargnera temps et argent. Vous tardez à prendre le virage? Embarquez avec nous!

Organisé par l'Espace-O, l'événement Net 5.0 regroupe des conférenciers hors pair lors d'une série d'ateliers et conférences qui se tiendront pendant trois jours en mai. Voyez-le comme une sorte de festival du numérique pour entrepreneurs!

« Le coup d'envoi sera donné le mardi 10 mai lors du 5 à 7 Le Droit AFFAIRES, une occasion de réseauter et d'échanger avec d'autres entrepreneurs comme vous », explique Geneviève Ouimet, directrice générale d'Espace-O. « Les journées suivantes offriront des ateliers et conférences touchant des domaines essentiels pour les entrepreneurs qui veulent en savoir plus sur le virage numérique. »

### Numérique, éducation, transformation

Conférences et ateliers à l'ordre du jour:

- L'expérience client en temps de pandémie
- De l'innovation à la transformation numérique
- Le FRIC, un outil financier
- Démarrer son virage numérique du bon pied
- Comment financer votre virage numérique
- L'intelligence artificielle dans le virage numérique
- Propulsez votre marketing de contenu
- Comment protéger vos produits et services?

### Tout le monde le fait

Selon Mme Ouimet, il est important que les chefs de petites et moyennes entreprises se sentent concernés et interpellés par l'importance de procéder au virage numérique dès que possible. « Qu'il s'agisse du garage du coin, d'une clinique médicale ou d'une ferme laitière, le virage numérique permet notamment d'informatiser la

paperasse et de faciliter la tenue d'inventaire, l'arrivée de nouvelle marchandise et la tenue de livre», dit-elle. « C'est aussi un outil qui facilite l'automatisation ou le remplacement ponctuel d'employés en congé », ajoutant qu'en période de pénurie de personnel, le virage numérique constitue un appui important au personnel en poste.

### À votre rythme

C'est ironiquement le même virage numérique qui permettra de tenir les deux tiers de l'événement de façon virtuelle. « Les conférences et ateliers seront offerts en ligne seulement; donc, qu'on soit de Maniwaki ou de Montebello, tous pourront y participer. Seul le 5 à 7 Le Droit AFFAIRES sera en présentiel le 10 mai au Double Tree by Hilton. Vous pourrez assister à un panel et une conférence d'Anthony Vendrame, fondateur de l'entreprise Poche et Fils. »

La tenue de cet événement d'envergure est rendue possible grâce à la participation de partenaires dont Le Droit AFFAIRES, Cilex, École des entrepreneurs du Québec, SADC Pontiac et plus encore.

**Renseignements:** [www.espace-o.ca/net-5-0](http://www.espace-o.ca/net-5-0)

**Réservations:** [www.eventbrite.ca/o/espace-o-42701481543](http://www.eventbrite.ca/o/espace-o-42701481543)

# «Elles dirigent un C.A.»



« Le fonds d'emprunt MicroEntreprendre Outaouais (MEO) est né sous Option Femme où j'étais membre du C.A. Le fonds d'emprunt voulait élargir ses horizons pour aider autant les hommes que les femmes entrepreneurs. Alors Pierre Landry, Richard Ferland, Éric Brousseau, Martine Plourde et moi-même avons créé MEO. Faire partie d'une équipe comme celle-là est très enrichissant. Comme entrepreneur, on se sent parfois seule c'est pourquoi MEO est là pour aider avec des micro-crédits et de l'accompagnement.»

**Sylvie Samson**  
**Présidente du C.A., MicroEntreprendre**  
**Présidente et consultante RH, Samson RH Inc.**



« J'ai toujours été engagée professionnellement vers l'atteinte des plus hauts sommets. Du haut de ces sommets, lorsque l'on regarde le panorama du succès d'entreprises multiples, je réalise qu'il réside dans la capacité à s'adapter aux changements, en permettant à son personnel d'être à l'affût du bien-être au travail par la collaboration et la coopération. Mon passage au RGA bénéficiera certainement à nos membres. Ayant grandi à cheval entre la francophonie (ma famille) et un environnement anglophone, j'ai pu m'imprégner du bilinguisme et prendre conscience de son importance et richesse. C'est pour cette raison qu'aujourd'hui, plus que jamais, je suis engagée à collaborer et soutenir la communauté d'affaires francophone de la région de la capitale nationale.»

**Julie Potvin**  
**Présidente du C.A., Regroupement des gens d'affaires**  
**Leader national PME, MMA Canada, MercerMarsh Benefits**



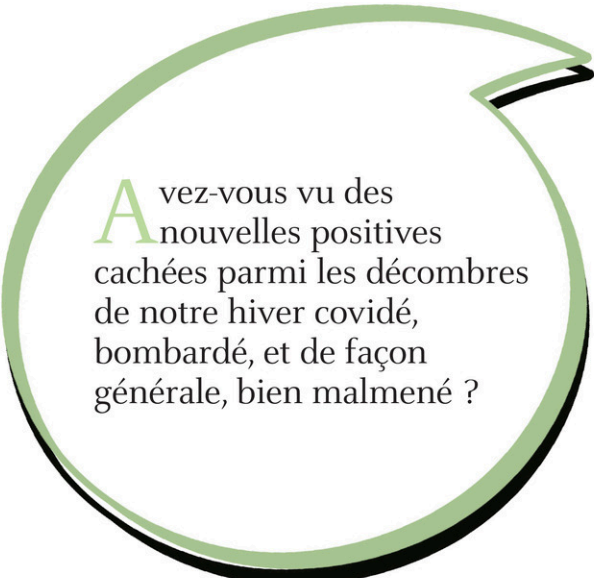
« Je suis impliquée pour protéger la forêt Boucher depuis 12 ans. Pourquoi? Parce que la forêt Boucher, c'est un projet environnemental concret et porté par notre communauté. C'est ma chance de faire quelque chose d'impact pour les générations futures. La lutte aux changements climatiques est une lutte pour notre survie et c'est maintenant qu'il faut agir! Je vise à rassembler tous les citoyens de l'Outaouais derrière le projet, à amasser 1 750 000 \$ pour achever la création du parc de la Forêt-Boucher et à rallier tous les paliers politiques pour acheter les terrains qui restent à protéger.»

**Christina Richard**  
**Présidente, Fondation forêt Boucher**



ÉDITORIAL

# Les tulipes et le leadership bienveillant



Avez-vous vu des nouvelles positives cachées parmi les décombres de notre hiver covidé, bombardé, et de façon générale, bien malmené ?

Moi oui.

Les tulipes sont revenues à Ottawa. Et merci encore à la famille royale des Pays-Bas, que le Canada a accueillie durant la Seconde Guerre mondiale, de nous faire ce cadeau annuel fabuleux.

Ensuite, les journées ont bien allongé.

Les érables ont coulé.

Et malgré toutes sortes de calamités, la Terre a continué de tourner, laissant le printemps s'installer.

Bref, la vie continue.



Et toutes sortes d'entreprises continuent de naître et de croître, portées par des gens pleins d'espoir tournés vers l'avenir. C'est ce qu'on vous présente dans ce numéro. Des gens qui croient à l'avenir de la planète, des humains.

Car malgré toutes les horreurs causées à grande et petite échelle par les gens malveillants de notre monde, de nos mondes, il y a aussi, partout, de la bienveillance.

Des gens qui aident, des gens qui écoutent, qui portent secours. Prenons le temps de les voir et prenons le temps aussi de saisir comment ce bien peut aider non seulement les familles et les communautés à mieux fonctionner, mais aussi les entreprises et les organismes.

### **GARDER LE MORAL**

Connaissez-vous la chercheuse en sciences sociales américaine Brené Brown ?

Je suis une grande admiratrice de cette femme originaire du Texas, autrice de plusieurs livres dont six, d'observation et de conseils sur le leadership notamment, ont réussi à se retrouver sur la liste des meilleurs vendeurs du *New York Times*.

Brené Brown est une mine d'espoir sur le rôle que peut jouer le bien, l'ouverture, l'écoute, l'acceptation de la différence et de la vulnérabilité, dans notre qualité de vie partout, incluant au travail.

Dans ses travaux, elle essaie notamment de comprendre comment fonctionnent les organisations, les équipes et qui sont les bons leaders. Quelles sont leurs caractéristiques. Et comment, en suivant leurs traces, on peut s'assurer que tous et chacun réalise son plein potentiel, tout en étant heureux, au sein de nos équipes dans nos vies au travail.

Vaste programme, certes. Mais surtout, un programme très actuel puisque jamais a-t-on été aussi confronté à la nécessité de garder le moral pour soi, mais aussi de prendre soin de notre monde.

Autant à cause de la pandémie que de la guerre, l'inflation ou la pénurie de main-d'œuvre, nous avons besoin et envie de créer des entreprises, des milieux de travail qui roulent non seulement efficacement mais sereinement. Où on est bien. Personne ne peut se permettre de perdre des employés. Ni des clients d'ailleurs.

Et que dit Mme Brown, justement, aux gestionnaires ou entrepreneurs qui se demandent sur quel pied danser pour garder leurs équipes heureuses mais productives ?

Premier conseil : tenir pour acquis que tout le monde fait de son mieux.

Un bon leader, a-t-elle constaté, fonctionne en se basant sur des hypothèses positives au sujet des gens.

Ensuite, si la collaboration ne fonctionne pas de façon optimale, entre client et fournisseur ou entre patron et employé ou entre collègues ou associés, on peut voir comment corriger cette situation.

Mais le point de départ se doit d'être bienveillant.

Peut-être que la personne que vous trouvez incompetente n'est juste pas dans le bon poste ou traverse un moment difficile.

Ou que le client qui ne rappelle pas n'a juste pas le temps, a oublié qu'il devait le faire ou a peur de décevoir.

Cela ne fait pas du fournisseur un mauvais fournisseur. Ni du client une mauvaise personne.

Ça veut juste dire qu'il y a un échange de plus à avoir pour comprendre s'il y a moyen de s'entendre pour trouver une solution.

Ou que c'est le temps de passer à autre chose.

### **LE POUVOIR DE LA GENTILLESSE**

Écrits comme ça, tous ces principes peuvent avoir l'air de belles paroles trop gentilles pour un monde des affaires où il faut se battre pour faire sa place et ne pas avoir peur d'être en compétition et en bataille, presque, avec la concurrence.

Mais les travaux de Brené Brown disent exactement l'inverse. Que la clé du succès des leaders passe par la capacité de se montrer fragile, d'avoir le courage de mettre des limites, mais aussi d'être transparent.

Que le succès passe par l'ouverture de soi face au risque, par la capacité de lâcher du lest, de desserrer le contrôle.

Si l'ancien président américain Barack Obama a toujours mis de l'avant le pouvoir de la gentillesse, Brené Brown ajoute qu'il y a aussi l'immense pouvoir de la vulnérabilité.

Faisons de ce printemps celui où on laisse craquer nos carapaces pour faire passer la lumière.

**Marie-Claude Lortie**  
Rédactrice en chef

## LES PORTRAITS

## 6 LES PETITS PLATS DE VANESSA

Végétalienne, Vanessa Viau a voulu remédier à la rareté des plats préparés sans viande dans l'Est ontarien. Sa détermination a mené à la naissance de Kyan Cuisine, d'Embrun.

## 14 L'ÉRABLE AU TEMPS DE LA PROHIBITION

L'acériculteur Pierre Caplette fait revivre l'époque de la prohibition dans son érablière des montagnes noires, à Ripon, dans la Petite-Nation.



## 19 LES FLAVOREUX AU CÉGEP

Le Cégep de l'Outaouais et le traiteur gourmet Les Flavoureux se sont associés pour lancer un défi aux étudiantes du programme de technique en diététique. La lasagne de la jeune Lorie Plouffe pourrait bientôt prendre place dans votre frigo.



## 26 L'IMMIGRATION AU SECOURS DES ENTREPRISES

Aux prises avec une pénurie de main-d'oeuvre, Marie-Josée Carrier et des membres de sa famille, sont associés dans des établissements de la chaîne de restauration rapide A&W. Ils ont trouvé la solution aux Philippines. Dix ans plus tard, ils ne regrettent pas leur trouvaille.

## 30 TOUT LE MONDE À TABLE AVEC JULIE

Les Fermes Marcello s'assoient à la table de la populaire animatrice et productrice Julie Snyder avec ses tartinades de tofu. Une association qui est loin d'être anodine pour l'entreprise gatinoise.

## L'ENTREPRENEURIAT

## 35 LE BILINGUISME EN AFFAIRES

Des entrepreneurs de la région d'Ottawa-Gatineau nous expliquent pourquoi le bilinguisme est un atout important en affaires. De quoi faire taire le PDG d'Air Canada, Michael Rousseau.

## 38 RÊVER À SON ENTREPRISE

Se lancer en affaires peut se comparer à un vertigineux saut à l'élastique. En tant que premier incubateur d'entreprises francophone en mode virtuel en Ontario, EntrepreneuriatSÉO a pour mandat de faire des rêves d'entreprise une réalité.

## 41 PLACE À LA RELÈVE

Avec son gala annuel « Les Grands Prix de la Relève d'Affaires », le Regroupement des jeunes chambres de commerce du Québec (RJCCQ) se fait un point d'honneur de faire rayonner la relève entrepreneuriale aux quatre coins de la province.

## LES CHRONIQUES

## 44 L'ENTREPRENEURIAT VERT

À travers les différents plans d'action visant la réduction de gaz à effet de serre émis dans l'atmosphère, nos sociétés en font-elles assez pour intervenir efficacement ?

## 46 LA PHILANTHROPIE

Depuis 1983, le Gîte Ami de Gatineau a accueilli en ses murs des milliers de personnes itinérantes. Le 16 mai prochain, l'organisme tiendra son Show du Gîte, un spectacle bénéfique de variétés musicales venant en aide au seul refuge d'urgence en Outaouais.

## LES CHRONIQUES COMMANDITÉES

## 12 DROIT DES AFFAIRES

Présentée par La Boîte juridique

*La pandémie a forcé la suspension temporaire des opérations dans les tribunaux en 2020. Si les travaux ont repris, il faudra tout de même composer avec des retards qui affecteront les causes à entendre pour la prochaine année.*

## 18 RESSOURCES HUMAINES

Présentée par CLA Personnel

*Pour plusieurs entreprises, le retour au bureau s'accompagnera d'augmentations salariales, pour contrer la pénurie de main-d'oeuvre et faire face à la hausse vertigineuse du coût de la vie. Vous croyez qu'une hausse coûtera cher ? Ne pas le faire pourrait être pire...*



www.ledroitaffaires.ca  
affaires@ledroit.com  
ledroit.com

## Bureau de Gatineau

425, boul. St-Joseph,  
bureau 201  
Gatineau, QC  
J8Y 3Z8

## LAB Le Droit à La Cité

801, prom. de l'Aviation  
pièce D1015  
Ottawa, ON  
K1J 1H2

Tél : 613-562-0111

## DIRECTEUR GÉNÉRAL

Éric Brousseau

## RÉDACTRICE EN CHEF

Marie-Claude Lortie

## DIRECTEUR DE L'INFORMATION

Mario Boulianne

## COORDONNATEUR

Jean Gagnon

## COLLABORATEURS

Claudia Blais-Thompson  
Ani-Rose Deschatelets  
Charles Fontaine  
Anicée Lejeune  
Maude St-Onge  
Julia Pagé

## DIRECTRICE

VENTES ET

## PARTENARIATS

Sylvie Charette

## CHEF D'ÉQUIPE

## PROJETS SPÉCIAUX

## ET PRODUCTION

Marie-France Labelle

## GRAPHISTES

Martin Charbonneau  
Benjamin Roy

## PHOTOGRAPHES

Étienne Ranger  
Simon Séguin-Bertrand  
Patrick Woodbury

## IMPRESSION

TC • Imprimeries  
Trancontinental

Le Droit AFFAIRES est imprimé sur du papier fait d'une combinaison de fibres vierges et/ou de matières recyclées avec de la fibre vierge contrôlée. ca.fsc.org





Soyez les premiers  
à choisir votre  
appartement!

Occupation été 2022



LE COLUMBIA



Découvrez  
nos promotions  
dès aujourd'hui.

388, boulevard St-Joseph  
Gatineau



819 303-3558  
[brigil.com](http://brigil.com)

**brigil**

A young woman with long, straight, light brown hair is smiling warmly at the camera. She is wearing a black short-sleeved top. Her hands are clasped together on a dark, reflective countertop. The background is a kitchen or food preparation area, featuring a metal shelving unit on the left with various items, and a large yellow pegboard on the wall behind her with numerous small containers and tools hanging from it. The lighting is bright and even.

Vanessa Viau  
Cofondatrice  
Kyan Cuisine

KYAN CUISINE

# L'OFFRE VÉGÉTALIENNE DE PRESCOTT ET RUSSELL

par Charles Fontaine / Le Droit

**« IL N'Y A PAS DE REPAS PRÉPARÉS VÉGÉTALIENS  
DANS LA RÉGION ? JE VAIS EN COMMERCIALISER. »**

C'est ce que s'est dit une entrepreneure d'Embrun, Vanessa Viau. Trois ans après le début de Kyan Cuisine, ses plats hauts en couleur se retrouvent dans 10 épiceries et sont livrés à domicile.

---

Fille d'Alain Viau, propriétaire du Marché Bonichoix à Embrun, Vanessa Viau rêve à son entreprise depuis l'école secondaire. C'est après avoir étudié en marketing à La Cité qu'elle a décidé de s'occuper de la section traiteur de l'épicerie de son père.

Végétalienne à l'époque, elle a voulu remédier à un manque dans la région, avec son amie Aude Martel.

« Les deux, on était végétaliennes depuis six mois. On trouvait ça vraiment difficile d'être végétalienne dans les petites régions. L'offre n'était pas là, on est deux filles très occupées et on n'avait pas de bouffe "sur le pouce". C'est là qu'on a décidé de tester nos recettes et de faire de bons repas. Nos amis et notre famille aimaient nos plats, alors de là est venue l'idée de lancer cette entreprise. »

Une entreprise liée à l'alimentation ne lui était pas nécessairement prédestinée, elle qui n'a jamais suivi de cours de cuisine. « J'ai toujours aimé cuisiner. J'ai appris par moi-même et en travaillant avec mon père dans un service de traiteur pendant cinq ans, j'ai beaucoup appris. On préparait des repas pour des mariages de 200 personnes », se souvient M<sup>me</sup> Viau.

Alors qu'ils étaient trois à piloter ce projet depuis janvier 2019, ses deux collègues de l'époque ont quitté le bateau en décembre 2021.

« C'est sûr que j'ai trouvé ça difficile au début, parce que je ne m'attendais pas à ce qu'ils veuillent quitter, mais ils voulaient partir vers de nouvelles aventures. Nous avons terminé le partenariat en bons termes. C'est sûr que c'est plus gros que ce que je pensais de piloter ce projet tout seul, mais ça va bien », dit-elle sur un ton hésitant.

Est-ce qu'elle est débordée par le boulot ? « Oui, je déborde beaucoup !, répond-t-elle en riant. J'ai toujours été quelqu'un qui travaille beaucoup, mais ça, c'est une charge supplémentaire. Je suis en train de voir comment je pourrais sauver du temps. »

La femme de 30 ans prévoit d'ailleurs embaucher un employé dont la tâche sera de l'épauler à la direction à partir de septembre.

PHOTOS : LE DROIT, PATRICK WOODBURY



## Saveurs véganes autour du monde

Même si elle est maintenant végétarienne, Vanessa tient à offrir des plats qui sont moins disponibles sur le marché.

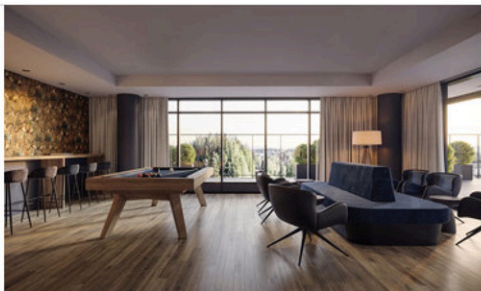
« Je crois qu'on n'est pas obligé de manger de la viande chaque jour. J'aime ça que les gens aient l'option d'avoir des repas végétaliens accessibles et qui goûtent bon. Il y a souvent un préjugé à l'effet que la nourriture végane n'est pas bonne ou ne goûte rien. Je veux m'assurer que ça soit bon, beau et coloré. Ça aide aussi pour la protection de l'environnement. »

— VANESSA VIAU

« C'est une tendance présentement. J'ai plusieurs amies qui laissent tomber la viande », affirme-t-elle.

Ses neuf employés à temps partiel s'affairent à préparer environ 1000 repas par semaine dans leur petite cuisine d'Embrun.

Les plats les plus populaires chez Kyan Cuisine? Les bols bouddah, répond spontanément Vanessa Viau. Ces plats nourrissants, tout aussi colorés les uns que les autres, vont chercher des saveurs de différentes régions du monde. Son menu est composé des plats les plus populaires et d'inspirations saisonnières. Pour le printemps, elle offre un bol de tempeh mariné aux saveurs d'érable. Lorsque les températures vont se réchauffer, les fraises vont se joindre au menu. Outre les bols, Kyan Cuisine propose des mets surgelés, des vinaigrettes et autres produits d'épicerie.



## Livraison et produits en épicerie

La compagnie DELG effectue la livraison à domicile dans les régions d'Ottawa, d'Orléans, des Comtés unis de Prescott et Russell et tout récemment, à Gatineau. Les clients peuvent aussi venir chercher leurs plats chez Kyan Cuisine en précommande.

Mais son plus grand marché reste les 10 épiceries où l'on retrouve les plats végétaliens de Vanessa. La Boite à Grains, IGA Extra des Grives, Foodland à Russell et Vankleek Hill et évidemment le Marché Bonichoix, sont quelques endroits où elle vend ses produits qui sont emballés dans des contenants compostables et recyclables.

## Conquérir les provinces

Même si ses plats protéinés sont offerts dans 10 épiceries, Vanessa Viau en veut davantage, notamment dans des commerces à Ottawa, où elle n'a pas encore percé. D'ici 10 ans, son rêve serait de voir l'arc-en-ciel de ses plats s'étendre à travers tout l'Ontario et le Québec.

À l'été 2023, la Franco-Ontarienne prévoit installer un jardin sur le toit de son édifice de production pour produire ses propres légumes. Elle souhaite aussi agrandir son local pour y avoir un point de vente permanent.

Seule à l'avant du bateau, surchargée, mais regorgeant de nouvelles idées, Vanessa Viau est fière de ce qu'elle a accompli en trois ans. « Je veux toujours me rendre plus loin et en faire plus. C'est quand je m'arrête et que je regarde ce que j'ai accompli que je réalise l'impact que j'ai sur la communauté et que les gens aiment mes plats. »



# brigil

Fier partenaire  
du Droit Affaires



# Des solutions pour PME qui vont au-delà du bancaire

Pour optimiser la gestion de vos ressources humaines

- Service de paie
- Télémédecine
- Avantages sociaux

[bnc.ca/bancaire-plus](https://bnc.ca/bancaire-plus)



Banque Nationale

# Employeur de choix : retenir les employés qualifiés

**Dans presque tous les secteurs, les employeurs sont à la recherche d'employés et ils peinent souvent à en trouver. Si des stratégies de recrutement efficaces peuvent combler certains de leurs besoins de main-d'œuvre à court terme, c'est par la gestion du capital humain, les avantages sociaux et la culture d'entreprise qu'ils pourront devenir un employeur de choix.**

Le rôle d'un employeur dépasse aujourd'hui les limites du lieu de travail. On s'attend aussi à ce qu'il contribue à faciliter la vie de ses employés. En ce sens, les gestionnaires ont intérêt à se montrer généreux en marge du salaire de base. Dans un milieu très compétitif, les petits extras peuvent vous donner l'avantage sur un autre employeur.

## Avantages financiers à considérer :

- Régimes de retraite ou REER collectif
- Programme d'avantages sociaux
- Vacances et congés compétitifs
- Rabais et remboursements (cellulaire, stationnement, abonnements, etc.)

## Pensez bien-être

Si les vacances, l'épargne et autres avantages monétaires peuvent séduire vos employés, il existe une foule d'autres options pour assurer leur bien-être et développer votre marque employeur.

La souplesse dans la gestion de son temps de travail fait partie des demandes de plus en plus fréquentes de la part des employés. Ces mesures contribuent

grandement à la conciliation travail-famille, une préoccupation importante pour les familles d'aujourd'hui. Si le type d'activités de votre entreprise le permet, vous pouvez tenter d'améliorer vos politiques de télétravail. Certaines entreprises permettent aussi aux employés qui le souhaitent de répartir leurs quarts de travail dans la journée.

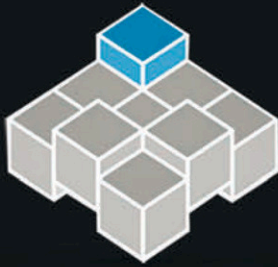
Une façon de vous montrer à l'écoute de vos employés est de nourrir la conversation en continu avec eux. Vous pourriez faire des sondages sur divers sujets liés à l'entreprise et prendre l'engagement de réaliser certaines des demandes. En donnant la parole à vos employés et en créant un espace sécuritaire pour leur permettre de s'exprimer, vous renforcerez leur sentiment d'appartenance.

## Travaillez votre culture d'entreprise

Prenez le temps de réfléchir à vos valeurs et à celles que vous voulez incarner en tant qu'entreprise et trouvez des projets qui cadrent avec vos priorités. Vous pourriez, par exemple, penser à votre implication sociale. Les organisateurs d'événements communautaires sont toujours à la recherche de commanditaires.

Une culture d'entreprise digne de ce nom nécessite également un brin de vie sociale en dehors du boulot. Organisez des activités qui permettront de consolider les liens entre vos employés. Et puis, comme le mode de travail hybride entre le télétravail et le présentiel est une réalité, pensez à la réalité de tous.

Devenir le meilleur employeur qui soit! Certaines mesures peuvent être mises en place rapidement, alors que d'autres demandent de la réflexion et de la concertation. Découvrez comment nos conseillers peuvent vous aider à développer vos affaires.



**LA BOÎTE JURIDIQUE**

Le partenaire d'affaires des PME

CHRONIQUE COMMANDITÉE

# L'IMPACT DE LA COVID-19 SUR LE SYSTÈME JUDICIAIRE

**Du 15 mars au 1<sup>er</sup> septembre 2020, les tribunaux ont été suspendus par arrêté ministériel sauf pour traiter des urgences, et il n'était alors pas possible d'intenter des actions, de présenter des demandes en cours d'instance ou encore de déposer de nouveaux actes de procédures à la Cour. De plus, de nombreux procès ont dû être reportés.**

Or, les effets à long terme de la COVID-19 sur l'administration de la justice ne cessent de s'étendre, alors que cette situation unique risque de provoquer des changements jurisprudentiels dans plusieurs domaines de droit.

## Délais plus longs

Des mesures ont été prises afin d'éviter que la suspension des tribunaux ne cause un préjudice aux justiciables. Ainsi, une prolongation du délai de prescription extinctive, c'est-à-dire de la période que la justice accorde pour intenter un recours a été

prévue et accordée pour une durée équivalente à celle de ladite suspension des activités judiciaires. Au civil, ce délai est généralement de trois ans, mais il y a des exceptions à cette règle.

M<sup>e</sup> Olivier Martineau, de La Boite Juridique, explique: « Tout recours potentiel dont le délai de prescription se terminait au cours de la période visée ou s'étendait au-delà de celle-ci, pourra être intenté cinq mois et demi plus tard qu'initialement établi. Il s'agit d'un facteur important à considérer dans l'évaluation de la recevabilité d'une demande en justice et dans l'évaluation des délais et des conditions d'ouverture d'un recours. »

Le report des procès préalablement fixés entre mars et septembre 2020, en plus d'une forte concentration dans les dépôts de demande en justice suivant la réouverture, auront eu pour conséquence de causer

une forte contingence dans le système de la justice. « Il n'y a pas eu de procès durant cette période. Depuis la réouverture des tribunaux, du rattrapage est au rendez-vous et il est à parier que des délais supplémentaires sont à prévoir », rapporte M<sup>e</sup> Martineau.

## Du positif

La pandémie aura cependant eu des effets positifs sur le système judiciaire. Au moment où tous tentaient de limiter les regroupements et les contacts directs entre les individus, un virage technologique au sein des palais de justice, longtemps attendu et souhaité, s'est réalisé. Ainsi, il est maintenant possible de déposer à la Cour des actes de procédure et autres documents en ligne par le biais du greffe numérique, alors qu'avant la pandémie seul le dépôt de documents en personne et en version papier était possible.

De plus, les demandes en cours d'instance sont maintenant entendues généralement par la Cour virtuellement, tout comme peuvent l'être certains procès.

PROTÉGER

AGIR

CONTRÔLER

ÉVOLUER

## LE PARTENAIRE D'AFFAIRES DES PME

819.778.8809  
[www.laboitejuridique.ca](http://www.laboitejuridique.ca)

« Grâce aux comparutions en visioconférence et aux dépôts numériques au greffe, moins de déplacements sont nécessaires pour les avocats. Ceci avantage nos clients puisqu'ils réalisent des économies en temps et argent », relate l'avocat. Il en est ainsi de la faculté d'autoriser la participation à distance des témoins lors des interrogatoires et des auditions devant la Cour.

### Casse-tête

Puisque les tribunaux sont confrontés à une situation sans précédent, ceci donnera sans doute lieu à des nouvelles pistes de réflexion pour l'adresser, et ce, dans tous les domaines de droit confondus.

Suite à la réouverture des commerces (gym, restaurant, salle de spectacles), il se peut qu'une entreprise soit dans une situation financière précaire et ne puisse réintégrer à l'emploi tous ses employés. Le courant majoritaire jurisprudentiel actuel ne considère toutefois pas ce motif comme raisonnable pour justifier un congédiement, ce qui permettrait normalement un droit de réintégration à l'employé ou l'octroi d'une somme compensatrice. Il est à voir si les tribunaux réagiront de la même manière une fois que l'on ajoute aux considérations, l'impact de la pandémie.

Qu'en est-il de l'entreprise qui, privée de revenu d'exploitation en raison de la fermeture obligatoire, aurait omis ou négligé de payer ses impôts? L'Agence du revenu sera-t-elle disposée à lui consentir un délai additionnel? L'entrepreneur sera-t-il encore assujéti aux intérêts et pénalités nonobstant ces cir-

constances exceptionnelles?

« La jurisprudence demeura applicable, mais les tribunaux auront à décider s'il y a lieu de prévoir des exceptions qui tiendront compte du contexte particulier créé par la pandémie », estime M<sup>e</sup> Martineau.

### BOÎTE CONSEIL DES EXPERTS EN DROIT DES AFFAIRES

**Alors que la société commence à peine à se sortir de ces deux ans de pandémie, des adaptations sont à prévoir dans l'interprétation des lois et leurs effets sur les droits et recours présentés devant les tribunaux. Il serait d'autant plus sage de consulter un conseiller juridique, afin que celui-ci vous assiste dans l'exercice d'un recours en considérant l'impact potentiel de la pandémie, tant sur les délais que sur l'approche à privilégier devant les tribunaux.**

*AVERTISSEMENT: L'information contenue dans cet article, bien qu'elle soit de nature légale, ne constitue pas un avis juridique. Il est suggéré de consulter un professionnel pour des conseils qui sauront répondre à votre situation particulière.*

# L'ÉRABLE COMME AU TEMPS DE LA PROHIBITION

par Anicée Lejeune / Le Droit

**DANS LES CONFINS DE LA  
PETITE-NATION, À RIPON,**  
l'Érablière des Montagnes noires  
concocte de façon artisanale du  
sirop d'érable fumé avec lequel est  
produit de l'alcool d'érable, la cuvée  
Prohibition. Un secret bien protégé  
par son propriétaire, Pierre Caplette.

---



« Je veux que ça reste artisanal, c'est une érablière qui chauffe encore au bois. Je veux faire le meilleur sirop possible pour que le goût soit encore présent dans les alcools que je produis, insiste le propriétaire de l'Érablière des Montagnes noires. On est au Québec, on a le sucre le plus doux au monde, alors il faut le travailler de la meilleure façon possible. »

Après avoir quitté son emploi en relation de travail, pour élever ses enfants, aujourd'hui devenus grands, Pierre Caplette, originaire des Cantons-de-l'Est, s'est acheté une terre à Ripon pour y bâtir une petite érablière.

Son rêve: faire un alcool à base d'érable. « Je n'étais pas prédestiné à ça du tout. Je n'avais jamais conduit de quatre roues ni construit quoi que ce soit. Mais j'ai décidé d'acheter cette érablière et d'y construire en 2014 une cabane pour y faire du sirop et de l'alcool », raconte timidement Pierre Caplette.

L'Érablière des Montagnes noires produit donc aujourd'hui du sirop artisanal, du sirop d'érable fumé ainsi que quatre alcools à base d'érable.

Pour M. Caplette, « la qualité est ce qu'il y a de plus important » et il veut pouvoir la contrôler alors, hors de question d'acheter du sirop industriel, pourtant moins cher, pour fabriquer ses alcools.

D'ailleurs, il utilise aussi des méthodes traditionnelles pour faire fumer avec du bois d'érable son sirop dans un fumeur en cèdre.

Et c'est avec ce sirop pour le moins original qu'il a créé la liqueur de la série Prohibition Paul « Frenchie » Lafrenais, qui a travaillé avec le célèbre mafioso Al Capone à Chicago, un alcool 30 % à base d'érable fumé.

## De la suite dans les idées

Pendant les quatre années où il a peaufiné ses recettes d'alcool à base d'érable, le quinquagénaire a développé son image de marque autour de la prohibition. « Je voulais quelque chose pour frapper l'imaginaire », confie-t-il. Alors, il a fait ses recherches et trouvé les acteurs principaux au Québec de la prohibition. Il a contacté les familles, leur a présenté les alcools et ils ont embarqué.

Ainsi dans la cuvée Prohibition, on retrouve aussi le spiritueux Conrad Labelle, le Al Capone du Québec, et la mistelle Lacordaire en référence au Mouvement du même nom qui prônait, dans les années 40, la sobriété.

Et comme il a de la suite dans les idées, il distille son alcool comme dans les années 20, avec un alambic à whisky en cuivre. Alors, pas question pour l'instant non plus que ses alcools se retrouvent sur les tablettes de la Société des alcools du Québec.

C'est seulement depuis l'été dernier que M. Caplette a sorti à quelques reprises, en catimini, ses nectars de la distillerie pour les faire découvrir. Avec son camion de contrebandier et sa tenue d'époque, il a rodé sur quelques marchés pour y vendre sirop et alcool. Il était récemment au festival Le Vieux-Aylmer se sucre le bec et il sera cet été dans plusieurs événements de la région, notamment au Festival western de Saint-André-Avellin, à l'Outaouais en fête ou encore au Festival de musique traditionnelle de Ripon.

## Le vent dans les voiles

Et l'accueil semble plus que concluant puisque les ventes ne cessent d'augmenter. Deux alcools de la production artisanale sont même en rupture de stock, mais seront bientôt de retour. Quant au sirop d'érable, ce ne sont pas moins de 34 gallons d'or blond qui ont été produits avec les 8000 entailles que comptent les 195 acres de l'érablière.



Pierre Caplette, propriétaire de l'Érablière des Montagnes noires et son ami Sam Nettavong, de Sam cuisine Thaï.

PHOTO : COURTOISIE



PHOTO : LE DROIT, SIMON SÉGUIN-BERTRAND



D'ailleurs, si M. Caplette est un peu hésitant à l'idée de parler de ses produits et de son entreprise, c'est aussi parce qu'il veut être en mesure de répondre à la demande. « Je voulais faire mon étude de marché avant de faire de la publicité, mais les ventes sont plus qu'au rendez-vous. C'est fou ! », lance-t-il encore surpris d'avoir réalisé son rêve.

Alors, il va de soi que des plans d'agrandissement sont prévus dans un avenir proche. Et que d'autres projets sont en train de mûrir et de se bonifier. Notamment, un sirop d'érable vieilli en fûts de chêne d'alcool d'eau-de-vie à l'érable qui sera disponible régulièrement dès le mois de juin. « J'avais fait un test avec 200 bouteilles, et ça s'est vendu en une fin de semaine », précise le propriétaire.

Soutenu par sa famille depuis les débuts, M. Caplette supporte à bout de bras son érablière, mais il peut tout même compter sur l'aide de son fidèle ami et voisin Alain Chartrand qui « fait partie intégrante du projet ». « Mais tout sort de mon cerveau. C'est beaucoup de travail. Partir d'une vision et la faire aboutir, je ne conseille jamais ça à personne », lâche-t-il avant de préciser que sans sa famille ça n'aurait pas été possible.

Depuis 2015, l'érablière propose aussi ses bouteilles de sirop d'érable en verre aux entreprises qui peuvent y apposer leurs étiquettes à des fins de stratégies de marketing. Inutile de se pointer à Ripon pour s'approvisionner en sirop ou en alcool, le repaire de M. Caplette est fermé au public et toutes les ventes se font en ligne.

En revanche, la livraison est gratuite partout dans la Petite-Nation et à Gatineau.

COB-22-011B

**PRÊT À REPENSER  
L'EFFICACITÉ  
DES ENTREPRISES?**

★★★★★

**EXPLORE CES FORMATIONS EN ADMINISTRATION  
OFFERTES DÈS MAI 2022**

- Administration des affaires
- Pratiques en administration des affaires
- Techniques en administration des affaires

Inscris-toi dès maintenant  
613 742-2483, poste 2420  
info@collegelacite.ca  
collegelacite.ca/administration

**LA CITÉ**

**H|R**  
notaire

**Heidi Robinson**  
passé · présent · futur

**Préparons  
demain  
pour eux**

- Testaments
- Successions
- Mandats
- Mariages

**M<sup>e</sup> Heidi Robinson**

**[www.notairerobinson.ca](http://www.notairerobinson.ca)**

851, boul. Saint-René Ouest, Unité F, Gatineau **819.205.9601**



## HAUSSES SALARIALES

# LE PRIX À PAYER?

**Pour de nombreuses entreprises, le « retour à la normale » s'accompagnera d'une facture salée: celle des augmentations de salaires des employés.**

Confrontés à l'explosion des coûts du logement, de l'essence et des denrées alimentaires ces deux dernières années, les travailleurs sont de plus en plus nombreux à exiger un rattrapage salarial. Un salaire qui était raisonnable en 2019 est probablement devenu insuffisant aujourd'hui.

Si de tout temps l'argent a été le nerf de la guerre, il l'est encore plus aujourd'hui. Sur les ondes de Radio-Canada, le secrétaire général de la Fédération des travailleurs du Québec (FTQ), Denis Bolduc, a déclaré que la question salariale est souvent le point qui achoppe aux tables de négociations, « après des hausses de salaire faméliques » au cours des 10 dernières années.

### Attirer ou préserver

À la hausse du coût de la vie s'ajoute une réalité qui frappe durement le marché du travail: le besoin de changement. Ainsi, adopter des conditions de travail avantageuses n'est plus seulement attractif pour recruter, mais aussi, et peut-être surtout pour conserver à l'emploi vos travailleurs les plus performants ou ceux dont le rôle est critique à l'entreprise.

Dans sa mise à jour de février dernier, L'Ordre des conseillers en ressources humaines agréés (CRHA) l'indique clairement: « Le contexte actuel, marqué par une forte inflation ainsi que la difficulté à attirer et retenir les talents pousse les employeurs du Québec à revoir à la hausse leurs prévisions d'augmentation salariale. Le marché s'arrache les talents et les offres sont de plus en plus généreuses. Les employeurs n'ont pas d'autre choix que d'innover dans leurs pratiques de rémunération globale et surtout plus largement, celles de la gestion des ressources humaines. »

### Se démarquer

Les hausses attendues sont de l'ordre de 3,1 à 3,5% au Canada, mais rappelons que l'Indice des prix à la consommation (IPC) a grimpé de plus de 5% en un an. De plus, la hausse devrait se refléter davantage sur les salaires d'entrée que sur celui des hauts dirigeants.

Si votre budget d'exploitation limite votre marge de manœuvre au point de vue salarial, améliorer l'environnement de travail peut vous aider à fidéliser vos employés-clés. Un horaire hybride, le maintien du télétravail pour ceux qui le désirent ou une bonification des vacances peuvent parfois répondre adéquatement aux besoins de vos employés.

## CONSEIL D'EXPERT

**Si vous pensez qu'une augmentation salariale coûte cher, gardez en tête le coût de remplacement d'un employé avec vous depuis plusieurs années: perte d'une partie de la mémoire corporative, coûts de recrutement, de formation, des possibles erreurs, dynamique du travail et esprit d'équipe, etc. Et un employé heureux est un employé productif!**




**Éric Joannis, CPC, CRHA,**  
Vice-président C.L.A. Personnel

# Besoin d'employés? On peut vous aider!



 [clapersonnel.ca](http://clapersonnel.ca)

 370, boul. Gréber  
(suite 205),  
Gatineau QC  
J8T 5R6

 819 771-0830

# LA LASAGNE DE LORIE PLOUFFE

par Julia Pagé / Collaboration spéciale

**POUR UNE PREMIÈRE ANNÉE,  
LE CÉGEP DE L'OUTAOUAIS  
S'EST ASSOCIÉ AU TRAITEUR  
GOURMET LES FLAVOUREUX**

pour lancer un défi éducatif aux élèves du programme technique en diététique. Le projet a connu un franc succès et permettra à une élève de voir sa création culinaire intégrer prochainement les frigos des Flavoureux.

---

**Lorie Plouffe**  
Étudiante  
Cégep de l'Outaouais

Le défi lancé par Raphaël Morneau-Bérubé, président et fondateur des Flavoureux, consistait à créer une recette végétalienne.

Une consigne simple en apparence, mais qui demande non seulement que la recette ne contienne pas de produits d'origine animale, mais qu'elle réponde aussi aux besoins en protéines, en fer et en vitamine B12 que les végétaliens ont de la difficulté à combler.

Lorie Plouffe, une élève du programme, a relevé le défi avec brio et sa lasagne *tex-mex* en a enchanté plus d'un. Pour remplacer la viande, l'étudiante a opté pour le fruit du jacquier, un produit très utilisé en Inde et en Thaïlande, mais encore peu connu ici.

« Depuis que je suis végétarienne, j'utilise beaucoup le fruit du jacquier comme substitut au porc effiloché et c'est vraiment très bon, mais j'en parlais autour de moi et personne ne savait ce que c'était, raconte la jeune étudiante. Lorsque j'ai fait goûter ma recette au reste de la classe, ils ont été agréablement surpris. J'étais contente de pouvoir contribuer à faire connaître ce produit. »



**Lorie Plouffe**  
Étudiante  
Cégep de l'Outaouais





Raphaël Morneau-Bérubé  
Président  
Les Flavoureux

Malgré le soutien de personnes-ressources tout au long du projet, l'autonomie des élèves était fortement encouragée. Outre les contraintes diététiques, Lorie Plouffe a pu bénéficier d'une totale liberté pour créer sa recette.

« Je suis partie pratiquement de rien et j'ai fait beaucoup de recherches et d'essais avant d'arriver au produit final. Par contre, j'adore cuisiner et je suis végétarienne, alors j'ai pu me servir de mon bagage personnel. »

Le défi lancé à Lorie Plouffe était de taille. « C'était un très gros projet et au départ je me demandais comment j'allais faire, mais j'ai été vraiment bien appuyée par mes professeurs et par Raphaël. Ça m'a donné confiance, explique la jeune cuisinière. À la fin du projet, j'ai été contente de voir que mes efforts ont porté fruit. C'était un beau sentiment de fierté. »

**LA BOÎTE**  
à grains  
**SUPERMARCHÉ SANTÉ**

<b>SAINT-JOSEPH</b> 581, boulevard Saint-Joseph 819 771-3000	<b>GRÉBER</b> 325, boulevard Gréber 819 243-3002	<b>PLATEAU</b> 25-C, boulevard du Plateau 819 777-3001	<b>AYLMER</b> 186, avenue de la Colline 819 684-0512
---	---	---	---

**LABOITEAGRAINS.COM**

---

**Service-conseil  
santé  
7 jours sur 7**

**Livraison locale rapide et gratuite  
sur achats de 60\$ et plus  
ACHATS EN LIGNE**

plus de  
**40 ans**

Raphaël Morneau-Bérubé, qui avait comme mandat d'accompagner Lorie Plouffe dans son projet, avoue qu'il n'a pas trop eu à s'en mêler: « Lorie était vraiment travaillante et elle a fait sa recette de façon très indépendante. »

Cette passion pour la cuisine qui anime la cégépienne est la même que ressentait Raphaël Morneau-Bélisle lorsqu'il a quitté son stage en droit pour fonder Les Flavoureux. Aujourd'hui, le traiteur gourmet de la rue Ducharme à Gatineau en est déjà à sa huitième année d'existence. M. Morneau-Bérubé raconte qu'il a lui aussi pu bénéficier de l'aide de partenaires pendant ses études et au début de sa carrière entrepreneuriale. « Je me souviens de l'impact positif qu'ont eu des partenaires à l'écoute, impliqués et qui croient en nos projets. C'est un peu ce que je tente de répliquer. Je sais à quel point c'est bénéfique pour les jeunes. »

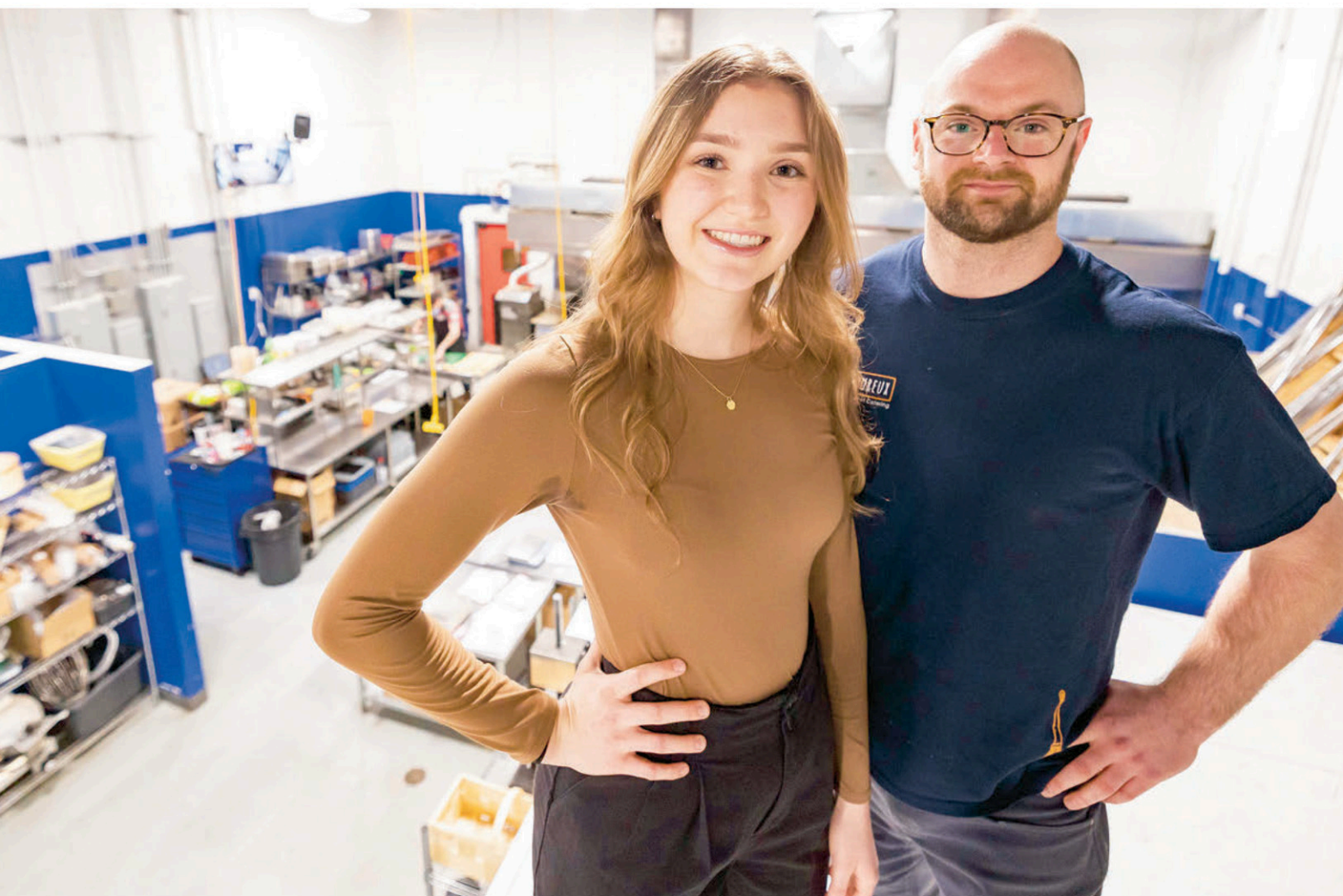
Raphaël Morneau-Bérubé est content de pouvoir s'engager dans ce genre de projets. Les Flavoureux avaient déjà des partenariats avec le Cégep de l'Outaouais dans d'autres programmes, mais pas en diététique. C'est donc la première fois que leur collaboration prend cette forme et les résultats ont largement dépassé les attentes. Raphaël Morneau-Bérubé dit vouloir à tout prix reproduire l'expérience. « On a déjà signé pour l'année prochaine », annonce-t-il.

La Technique de diététique du Cégep de l'Outaouais et l'expérience qu'elle a eue avec les Flavoureux ont confirmé la passion de Lorie Plouffe pour son domaine d'étude.

Elle confie d'ailleurs qu'elle vient d'être acceptée au baccalauréat en nutrition de l'Université d'Ottawa.

Cette nouvelle étape comportera sûrement son lot de défis, mais avec l'expérience pratique qu'elle a acquise pendant son passage au niveau collégial, elle se sent confiante.

Entre-temps, la production de la lasagne de la collégienne devrait débuter sous peu et les consommateurs pourront goûter aux saveurs de cette collaboration dans quelques semaines.



..... DÉFI SKI 2022 .....

19ÈME ÉDITION

**DÉFI RELEVÉ  
ET OBJECTIF  
DÉPASSÉ!**

Grâce à Distribution Matériaux Lavoie et Desjardins l'édition 2022 du Défi Ski Santé fut un réel succès. L'objectif fixé a été dépassé et nous sommes fiers d'annoncer que **70 199 \$** ont été amassés afin de soutenir la clinique de pneumologie du CISSS de l'Outaouais.

**MERCI À TOUS  
NOS PARTENAIRES!**

PRÉSENTÉ PAR:

**DML<sup>7</sup>**  
Matériaux de construction  
Building Supplies



Une activité de la  
**FONDATION  
SANTÉ  
GATINEAU**



Sébastien Lavoie de DML a relevé le Défi Ski Santé 2022!

**MERCI!**

..... PARTENAIRES MAJEURS .....



..... FIERS PARTENAIRES .....



## Jessy Desjardins : de la parole aux actes

En tant que bâtisseur citoyen, Brigil reçoit chaque semaine plusieurs demandes de dons. Depuis 1985, ce sont plus de 300 organismes de la région de la capitale nationale qui ont pu compter sur l'appui de l'entreprise.

Toutes les causes qui solidifient le tissu social sont bonnes, mais lorsque Jessy Desjardins, vice-président, Développement et conception chez Brigil, a été approché par la Fondation forêt Boucher pour devenir président de leur campagne de financement « Tous pour le parc de la Forêt-Boucher », une corde sensible a vibré en lui.

*« Cette campagne appuie une cause qui me tient à cœur et qui a des répercussions directes sur la qualité de vie. Il faut assurer l'accessibilité des espaces verts dans les centres urbains. Éviter aux citoyens d'avoir à prendre l'automobile pour aller se ressourcer en nature est une action tangible pour contrer la lutte aux changements climatiques. »*



**Jessy Desjardins**

Vice-président, Développement et conception chez Brigil

## L'importance des forêts de proximité

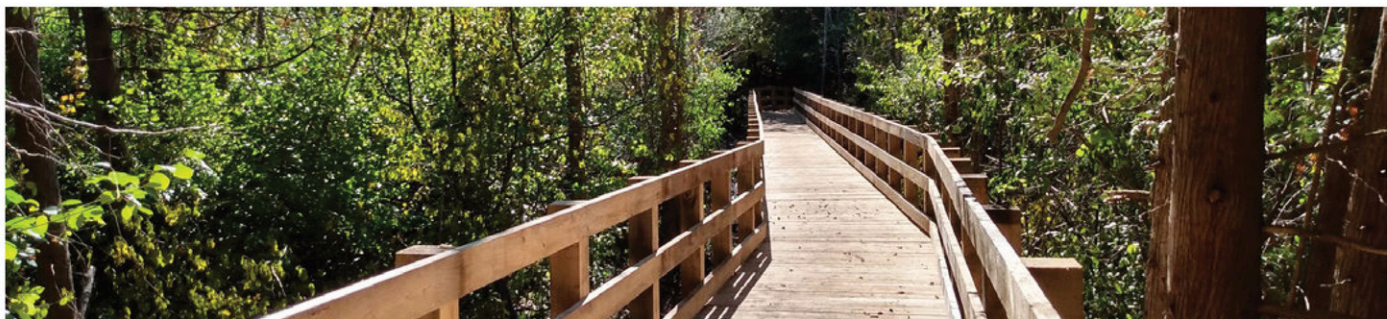
La forêt Boucher est la dernière forêt urbaine d'Aylmer, un trésor de très grande valeur écologique. En plus d'embellir le paysage urbain, les forêts en ville améliorent la qualité de vie des citoyens et citoyennes, promeuvent le bien-être mental et physique et sont un pilier incontournable d'une communauté en santé.

Partenaire de longue date de la Fondation forêt Boucher, il allait de soi pour Jessy et Brigil d'y investir temps et argent pour assurer la protection et la pérennité de la deuxième plus grande forêt urbaine de Gatineau.

*« Brigil a été le premier donateur de la Fondation dès ses débuts en 2007. Je suis heureuse qu'ils s'impliquent à fond dans la campagne. Jessy a réellement l'environnement à cœur et symbolise la relève en philanthropie. Les membres du Cabinet et moi sommes très heureux de collaborer avec lui. »*

**Christina Richard**

Présidente de la Fondation forêt Boucher



# Mission: amasser 1 750 000 \$

Appuyé par un solide cabinet de campagne composé de femmes et hommes d'affaires de la région, l'une des responsabilités maîtresses du Président de campagne est de mobiliser son réseau d'affaires et le grand public pour atteindre l'objectif financier de la campagne, en plus de souscrire un don corporatif.

En date d'aujourd'hui, un peu plus d'un million de dollars a déjà été amassé, incluant le don de 250 000 \$ octroyé par Brigil.



## À quoi serviront vos dons?

### 1. L'aménagement du parc

- Ajout de mobilier urbain et de signalisation
- Piste d'hébertisme et piste d'initiation au vélo de montagne
- Abri au cœur de la forêt pour y tenir des activités pédagogiques
- 8 km de sentiers, trottoirs en bois et passerelles pour protéger les milieux humides

### 2. Accessibilité du parc

- Aménagement d'une boucle de 1 km pour les personnes à mobilité réduite

### 3. Éducation et conservation

- Activités pédagogiques pour les garderies, les écoles et le grand public
- Partenariat avec l'Institution des sciences de la forêt tempérée (ISFORT)
- Actions de conservation des écosystèmes



Jessy et toute l'équipe Brigil vous invitent à unir nos forces pour concrétiser ce projet et permettre à tous de profiter d'un oasis vert de proximité, et ce, à perpétuité.

# brigil

[brigil.com](http://brigil.com)

819 243-7392

## Donnez généreusement



Faites un don en ligne en visitant le site web de la Fondation forêt Boucher : [www.fondationforetboucher.ca](http://www.fondationforetboucher.ca)

Ensemble, faisons une différence, pour nous et pour les générations futures.

# LES TRAVAILLEURS ÉTRANGERS À LA RESCOUSSE

par **Julia Pagé** / Collaboration spéciale

**QUE FAIT-ON QUAND ON FAIT FACE À UNE PÉNURIE DE MAIN-D'ŒUVRE ?** On encourage l'immigration et on lance même une entreprise de services pour faciliter celle-ci, répondent Marie-Josée Carrier, son frère Jean-Philippe et sa conjointe, Cynthia Clavel, une équipe de gens d'affaires de l'Outaouais qui ont su littéralement faire basculer un défi en nouveau projet.

---

**Marie-Josée Carrier**  
Associée  
A&W et  
En vue personnel Inc



« Il y a 10 ans, on achetait notre première franchise et on faisait déjà face à une importante pénurie de main-d'œuvre », raconte Marie-Josée. On était rendu au point de devoir ouvrir à des heures très réduites et on avait de la difficulté à servir adéquatement les clients. Le McDonald de la place faisait déjà venir des travailleurs étrangers pour pallier au problème, alors on s'est dit qu'on ferait la même chose. On a rapidement entrepris les démarches. »

Et c'est ainsi que tout a démarré. La pénurie de main-d'œuvre affecte gravement le milieu de la restauration, mais tout ça ne date pas d'hier et la pandémie n'a fait qu'aggraver le problème. Malgré tout, les affaires de Marie Josée Carrier et de ses associés, détenteurs de cinq franchises A&W, se portent à merveille. « La pénurie de main-d'œuvre ne nous fait pas peur, on dort bien la nuit », dit l'entrepreneure en riant.

Si Marie-Josée Carrier est si sereine, c'est surtout grâce à la possibilité de faire venir des travailleurs de l'étranger au Canada, ce qu'elle et ses associés font depuis plusieurs années. « À l'époque, c'était une question de survie », raconte-t-elle.

Au fil des ans, Mme Carrier, son frère, sa belle-sœur et son père, tous associés, ont été en mesure d'employer plus de 50 travailleurs des Philippines et selon elle, c'est la clé de leur succès. « On est surtout contents parce que la plupart d'entre eux travaillent encore avec nous après toutes ces années et plusieurs ont aussi réussi à devenir résidents permanents. C'est une fierté pour nous. »

Plus impressionnant encore, Analiza Serrano, une des premières Philippines à être ainsi venue au pays, a récemment rejoint les rangs de Marie-Josée et de sa famille, pour devenir franchisee associée de leur 5<sup>e</sup> succursale. « C'est un rêve qui se réalise. Des fois, je me demande si c'est bien vrai », raconte la Philippine le sourire dans la voix.

Un peu moins de 10 ans après son arrivée au Canada comme travailleuse saisonnière, Mme Serrano se dit heureuse de pouvoir enfin assouvir pleinement ses ambitions.

« J'adore mon pays, mais je savais qu'en arrivant au Canada j'aurais de meilleures opportunités. Je me souviens qu'à l'époque, je ne pensais même pas aux difficultés potentielles, j'avais juste hâte de voir la neige et de commencer ma nouvelle vie », confie-t-elle.

### Surmonter les défis

Sans surprise, c'est le défi de la langue qui a posé le plus de difficultés, mais Analiza l'a relevé avec brio.

« En arrivant ici, je ne parlais pas du tout français, mais Marie-Josée m'a beaucoup aidé. Elle m'a encouragée à travailler au comptoir, même si mes connaissances étaient vraiment limitées. Je me souviens que j'avais appris le nom de tous les items du menu par cœur et la façon de prononcer les chiffres. Je me débrouillais », explique Analiza dans un français presque parfait.

Marie-Josée Carrier a rapidement observé le fort potentiel d'Analiza. « Elle a commencé comme serveuse et elle a rapidement monté les échelons. Je voyais qu'elle avait un fort désir entrepreneurial. Ce n'est vraiment pas donné à tout le monde. »



PHOTO : LE DROIT, SIMON SÉGUIN-BERTRAND



## NOS RÉALISATIONS, DES RELATIONS SOLIDES!

Vous avez un projet en tête?

Notre équipe de gestionnaires s'occupe de tout!



Photos : Sibebe Photographe

819 778-2828

cama-industries.com



Les associés  
Jean-Philippe Carrier,  
Cynthia Clavel et  
Marie-Josée Carrier

Malgré les 13 000 km séparant Gatineau des Philippines, l'intégration s'est faite dans l'harmonie la plus parfaite. « Ce sont des gens de famille, des gens loyaux et ils sont très travailleurs. On leur ressemble beaucoup plus qu'on pense », dit la femme d'affaires, qui raconte avoir tissé de forts liens avec ces travailleurs devenus essentiels au succès de son entreprise.

À la suite de leurs démarches, Marie-Josée Carrier et sa famille se sont fait approcher par plusieurs entrepreneurs. C'est ce qui leur a donné l'idée de mettre sur pied une entreprise d'immigration et de conseil pour les entreprises voulant entreprendre les mêmes démarches. Donc après avoir fait affaire avec Mercan Capital pour de l'aide en immigration durant de nombreuses années, ils ont lancé En vue personnel inc. La compagnie en est à ses tout débuts, mais elle promet de tout mettre en œuvre pour que les travailleurs étrangers soient bien accueillis et bien intégrés. Marjorie Quintos, la conseillère en immigration qui les aide depuis 10 ans, s'est même associée à eux dans ce nouveau projet.

L'histoire continue donc de s'écrire pour Marie-Josée Carrier, ses associés et tous les travailleurs étrangers qui ont rejoint leurs rangs au fil des années. Il y a 10 ans, la décision de faire venir ces travailleurs des Philippines s'est avérée financièrement salubre pour l'entrepreneure et sa famille, mais au fil des ans c'est surtout une histoire humaine, de partage de culture et de savoirs, qui s'est écrite.

## Samson



Mathieu Farley



Mark Dillon



Karl Shepherd



Alain Rocan



Daniel Charron

**Impliqué dans la communauté depuis plus de 30 ans.**

Vérification et évaluation | Gestion financière | Comptabilité et fiscalité | Cybersécurité | Design graphique

Service d'apprentissage et de gestion des talents | Service de gestion des personnes et du changement

[samson.ca](http://samson.ca)

# LES FERMES MARCELLO ET JULIE SNYDER À LA MÊME TABLE

par **Claudia Blais-Thompson** / Le Droit

**L'ANIMATRICE ET PRODUCTRICE JULIE SNYDER LANÇAIT RÉCEMMENT UNE GAMME DE PRODUITS D'ÉPICERIE 100 % VÉGÉTARIENS.** Parmi les 14 produits locaux en vedette et disponibles sur les tablettes des 328 épicerie Metro du Québec, on retrouve les tartinades de tofu des Fermes Marcello de Gatineau.

---





**Julie Snyder**  
Animatrice,  
productrice et  
entrepreneure

Les Fermes Marcello ont développé deux nouvelles tartinades de tofu, l'une à la lime et à la coriandre et l'autre faite de tomates séchées vendues sous la marque *Julie*. Ces tartinades ont été développées expressément pour le menu végétarien et végétalien de l'animatrice de La semaine des quatre Julie.

Cette dernière était déjà une grande consommatrice de leur tartinade au curcuma disponible sur les étagères de plusieurs points de vente, raconte le directeur des ventes, d'approvisionnement et développement des affaires aux Fermes Marcello, Gabriel Bélisle-Dupuis.

« Elle [Julie Snyder] a goûté notre tartinade de tofu qu'on vend aux Fermes Lufa, à Montréal. Elle voulait partir sa propre marque de produits, un peu comme Stefano et Ricardo. Comme notre tartinade était l'un de ses produits préférés, elle voulait absolument une tartinade de tofu. »

Pour ce dernier, c'est un « honneur » de travailler avec quelqu'un comme Julie Snyder. Pour la visibilité, mais aussi pour l'association des valeurs alimentaires que la marque de commerce veut mettre de l'avant.

« J'ai toujours aimé partager mes recettes et proposer des astuces de cuisine à mes proches, affirmait Julie Snyder par communiqué. Aujourd'hui, c'est naturel pour moi d'offrir au public des produits santé que je consomme dans ma vie quotidienne. C'est une façon concrète de continuer de promouvoir l'importance d'une saine alimentation. »

## Des standards de qualité élevés

L'association des Fermes Marcello avec Julie Snyder est aussi une source de fierté pour l'entreprise outaouaise.

« Ce n'est pas tous les jours qu'on se fait approcher par Julie Snyder pour développer un produit, lance fièrement Gabriel Bélisle-Dupuis. Elle est une végétarienne assumée depuis le début des années 1990. D'avoir cette personne qui s'associe avec vous, ça nous fait chaud au cœur. »

Les Fermes Marcello s'approvisionnent « le plus possible » auprès de fournisseurs locaux et 80 % de leurs produits sont véganes. Pesto, sauce BBQ, ketchup, tartinade chocolatée à base de graines de citrouille et la tartinade de tofu végane, c'est près de 40 produits que Les Fermes Marcello concoctent. Et tous ces produits ont des critères de qualité très élevés, assure l'entrepreneur.

« Le plus local, c'est le basilic cultivé par notre partenaire Les Fermes Fondi en Outaouais poursuit Gabriel Bélisle-Dupuis qui avoue avoir donné des conseils à Julie Snyder pour bien cultiver le basilic à l'intérieur. Un autre exemple, c'est La Soyarie, l'usine de production de tofu à Gatineau.

Chaque semaine, on leur achète environ une tonne de tofu pour le transformer pour nos produits, et maintenant, ceux de Julie Snyder.»

**Gabriel Bélisle-Dupuis**

Directeur des ventes, approvisionnement et développement des affaires  
Les Fermes Marcello  
PHOTO : ARCHIVES LE DROIT

Installés à la plateforme agricole de L'Ange-Gardien depuis 12 ans, Les Fermes Fondi cultivent le basilic sur une parcelle de terre certifiée bio pour Les Fermes Marcello. « On connaît le cultivateur qui l'a planté, par qui il a été récolté, c'est ce qui fait que notre pesto goûte ça », insiste Gabriel Bélisle-Dupuis.

Parce que l'un des autres points de la mission que lui et ses associés se sont donnés est de créer des produits hautement gustatifs tout en s'approvisionnant auprès des producteurs biologiques.

« Si on ne peut pas sortir un produit qui est trop cher, on ne va pas le faire plus *cheap*, on ne le fera tout simplement pas. Plutôt que de faire un produit de moindre qualité, on préfère mettre sur le marché des produits que les gens vont racheter parce que c'est bon tout simplement », insiste l'entrepreneur.

Les produits des Fermes Marcello sont disponibles dans plusieurs points de vente situés à Gatineau, Ottawa et Montréal.



# Campagne de financement

Tous  
pour le



PARC DE LA  
**Forêt-Boucher**

## Objectif 1,75 millions \$



## Faites un don aujourd'hui



**Créer le parc  
de la Forêt-Boucher**



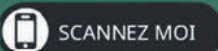
**Une destination  
plein air urbain  
accessible à tous**



**Préserver  
l'intégrité écologique  
de la forêt Boucher**



[www.fondationforetboucher.ca](http://www.fondationforetboucher.ca)



BANQUE  
NATIONALE  
présente:

# 5 à 7

leDroit  
— AFFAIRES

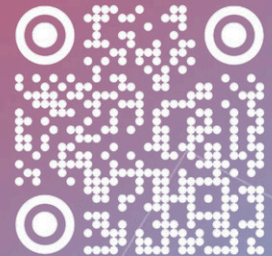
En collaboration  
avec:

**ESPACE**  
| CATALYSÉ PAR Cilex



Conférence avec  
**Anthony Vendrame** | cofondateur de  
Poches et fils

Mardi  
**10 mai**  
2022  
Double Tree  
by Hilton



**ESPACE**  
| CATALYSÉ PAR Cilex

# NET 5.0

Numérique  
Éducation  
Transformation



**11  
12**  
mai  
2022

Inscrivez-vous:  
[espace-o.ca/net-5-0](https://espace-o.ca/net-5-0)

**Michael Rousseau**  
Président-directeur général  
Air Canada

PHOTO : ARCHIVES LA PRESSE ALAIN ROBERGE

# LE BILINGUISME COMME ATOUT DE DÉVELOPPEMENT DES AFFAIRES

par **Anicée Lejeune** / Le Droit

**LES PROPOS CONCERNANT LE BILINGUISME TENUS EN NOVEMBRE DERNIER PAR LE PRÉSIDENT-DIRECTEUR GÉNÉRAL D'AIR CANADA ONT FAIT COULER BEAUCOUP D'ENCRE.** Même s'il a tout récemment tenté d'apaiser la controverse linguistique qu'il a déclenchée, Michael Rousseau n'en reste pas moins incapable de travailler en français. Pourtant, des entrepreneurs de la région de la capitale nationale s'accordent pour dire qu'ils ne tirent que des avantages à œuvrer dans les deux langues officielles.

Le PDG du transporteur aérien était de passage en comité parlementaire le 21 mars dernier pour essayer de calmer la polémique qu'il a créée en affirmant que, depuis 14 ans, il vivait et travaillait uniquement en anglais à Montréal.

« Je suis désolé, je m'excuse encore ici et je prends la responsabilité de mes propos. Je regrette l'impact sur mes employés qui servent nos clients tous les jours », avait déclaré en français Michael Rousseau au début de son témoignage devant le comité permanent des langues officielles.

Ce n'est pourtant pas un secret, le bilinguisme est incontournable pour développer une clientèle, un réseau et accroître les opportunités d'affaires autant à l'échelle nationale qu'internationale.

C'est aussi un avantage pour se démarquer dans un milieu unilingue et saisir des occasions de marchés.

## **Comprendre une communauté**

Des avantages bien compris par l'entreprise PGF Consultants, à Ottawa, qui compte des clients au Canada et à l'international, notamment en Afrique depuis une quinzaine d'années.

Pour son président et propriétaire Benoît Hubert, travailler dans les deux langues a été bénéfique pour le développement de l'entreprise.

« Ça a été un atout pour nous, autant sur la scène fédérale canadienne qu'en Afrique de l'Ouest et centrale où il y a de plus en plus une présence anglophone qui préfère l'anglais comme langue de travail, explique M. Hubert. Quand on voit un cabinet, dont l'équipe parle français, on présume systématiquement qu'ils maîtrisent aussi l'anglais. »

L'entreprise fondée en 1988 et dont M. Hubert est propriétaire depuis 2013, œuvre dans trois secteurs d'intervention : le positionnement des organisations, la bonne gestion et la formation. Sa clientèle est issue majoritairement du secteur à but non lucratif, que ce soit dans le milieu communautaire, institutionnel ou gouvernemental.

« Au Canada, il y a des exigences gouvernementales en matière de bilinguisme. Alors d'être une entreprise bilingue, ça nous ouvre des marchés énormes dans l'administration publique pour servir des clients dans les deux langues officielles », souligne-t-il.

Pour M. Hubert, le bilinguisme peut également aider à la compréhension d'une communauté. « Beaucoup d'organisations ont une volonté, ou un besoin, d'améliorer leur service pour la communauté francophone, mais la majorité de cadres ou membres du CA est anglophone, explique-t-il. Alors, on leur apporte une compréhension du milieu. On devient donc des bâtisseurs de ponts. »

Soucieux de la diversité canadienne et ayant un intérêt au développement du Grand Nord, PGF Consultants a embauché une personne bilingue inuktitut-anglais. « C'est notre nouvelle réalité et pour être cohérent avec la clientèle qu'on dessert, il faut avoir une ouverture », estime M. Hubert qui précise que le reste de l'équipe maîtrise les deux langues officielles.



### Communiquer avec la clientèle

De son côté, Anne-Marie Proulx, propriétaire de Barbara Personnel inc., une agence de placement à Gatineau depuis 48 ans, confie que l'essentiel du travail se fait en français, mais que le bilinguisme reste pour le moins important pour avoir des opportunités d'affaires.

« On a des clients autant du côté ontarien que québécois. Et plusieurs candidats que nous représentons sont francophones ou anglophones ou bilingues. Alors, on s'assure qu'on peut communiquer adéquatement avec nos clients », souligne M<sup>me</sup> Proulx.

La spécialiste en recrutement explique également que parmi ses clients, ceux qui ont des postes en administration à combler exigent pour la plupart que les candidats soient parfaitement bilingues. « Parce qu'ils ont une clientèle ou un fournisseur anglophone. Mais aussi parce qu'on est dans la capitale nationale, et qu'il y a des affaires qui se font des deux côtés de la rivière », rappelle-t-elle.

PHOTO : COURTOISIE



Anne-Marie Proulx, propriétaire de Barbara Personnel

### Servir dans les deux langues

Pour Robert Taillefer, président-directeur général de Croisières Outaouais depuis 1997, le bilinguisme est primordial surtout dans son domaine. « On fait du tourisme sur les deux rives. Alors, c'est important que la clientèle puisse être servie dans la langue de son choix, estime-t-il. C'est une des qualités que je recherche chez tous les membres de mon équipe. »

Alors, il met un point d'honneur à ce que ses employés soient parfaitement bilingues. C'est d'ailleurs un prérequis pour être embauché, bien que M. Taillefer reconnaît que la pénurie de main-d'œuvre lui cause quelques défis de recrutement. « On a du personnel certifié pour le navire, comme le commandant, qui n'interagit pas avec la clientèle et qui est unilingue. Par contre, pour tous les postes en contact avec le client, la maîtrise du français et de l'anglais est exigée. »

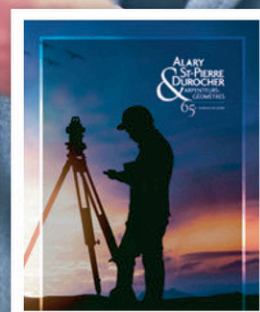
Pour M. Taillefer, ce prérequis est indispensable à la croissance économique de son entreprise de navires de croisières. Selon lui, les clients satisfaits d'avoir pu se faire servir dans la langue de leur choix ne manquent pas de laisser des commentaires sur des plateformes de tourisme. « C'est un effet boule de neige. On a plus de clients parce qu'on est bilingue et ça augmente notre chiffre d'affaires. Et puis, je pense qu'on est rendu-là : d'avoir des gens bilingues partout à travers le Canada », termine M. Taillefer.

# Vous avez atteint l'excellence. Soulignez-le avec distinction!

Pour célébrer un anniversaire d'entreprise, saluer le travail de vos partenaires et employés ou annoncer une étape importante dans votre développement corporatif, offrez-vous un outil promotionnel qui fera rayonner votre entreprise sur nos différentes plateformes dans toute la région!  
Un leg unique pour notre communauté.

**VOTRE ENTREPRISE  
CÉLÈBRE SON  
ANNIVERSAIRE EN 2022?**

**Réservez votre magazine  
dès maintenant!  
613 562-7747**



**leDroit**  
— NUMÉRIQUE

**Local. De calibre mondial.**



**Patrick Cloutier**  
Directeur général  
Société Économique de l'Ontario

# LA SÉO AU COEUR DE LA FORMATION EN AFFAIRES

par Ani-Rose Deschatelets / Le Droit

**POUR UN NÉOPHYTE DU MONDE DE L'ENTREPRENEURIAT, SE LANCER EN AFFAIRES PEUT SE COMPARER À UN VERTIGINEUX SAUT À L'ÉLASTIQUE.** Même les entrepreneurs les plus expérimentés peuvent vouloir parfaire leurs connaissances et ajouter une nouvelle corde à leur arc. En tant que premier incubateur d'entreprises francophone en mode virtuel de la province, l'incubateur EntrepreneuriatSÉO de la Société Économique de l'Ontario (SÉO) s'est donné comme mandat de faire des rêves d'entreprise une réalité.

Dans les faits, un incubateur d'entreprise est un programme de formations qui permet aux entrepreneurs et aux entreprises d'obtenir des outils, des connaissances et du mentorat afin de bien comprendre tous les aspects qui entrent en ligne de compte avec le fait de se lancer en affaires, a expliqué au Droit AFFAIRES Patrick Cloutier, directeur général de la SÉO.

En Ontario, la SÉO croit qu'il existe au minimum une cinquantaine d'incubateurs de façon virtuelle ou en présentiel en anglais, alors que les programmes du genre se font beaucoup plus rares en français.

Durant la pandémie de la COVID-19, le besoin pour ce genre d'incubateur s'est d'ailleurs davantage fait sentir, ajoute le directeur général. « Il y avait un besoin. On l'a vu sur le terrain. Les gens viennent nous voir. Les gens veulent créer leur propre entreprise. On voit que les gens recherchent l'autonomie. Les gens veulent être leur propre patron, veulent avoir la flexibilité d'avoir leur propre entreprise, de prendre leurs propres décisions. »

L'incubateur EntrepreneuriatSÉO propose une formation en ligne répartie sur 14 semaines. Les gens qui y participent ont donc accès à 14 modules, allant du développement de la clientèle jusqu'à la constitution d'une équipe de travail. Le programme est également constitué d'une dizaine de volets plus nichés, comme Petite enfance, Femmes entrepreneures, Entrepreneuriat 50+ ou Entrepreneuriat pour personnes immigrantes. Deux nouveaux volets ont aussi été créés lors de la deuxième cohorte qui a débuté le 28 mars dernier, à savoir Entrepreneuriat jeunesse et Femmes noires entrepreneures.

« Les volets sont de la formation de base, mais spécialisés à chaque volet. Les gens ont accès à des formateurs, à des consultants, à des avocats, à des comptables et à des gens du milieu d'affaires. Chaque personne va vraiment avoir accès à une formation de qualité selon le volet auquel il s'inscrit », explique M. Cloutier.

### **Une formation de qualité en virtuel**

Pour Patrick Cloutier, les avantages d'un incubateur en mode virtuel sont nombreux. « Souvent, on retrouve des incubateurs dans des grands centres urbains comme Toronto et Ottawa. Si on n'est pas résidents de ces villes-là, on n'a pas accès à ces formations », avance-t-il. En ligne, l'incubateur EntrepreneuriatSÉO peut donc accueillir des participants ou intéresser des gens de tout l'Ontario, de Toronto à Ottawa, en passant par Casselman, Sturgeon Falls, Cornwall et Kapuskasing. « En le faisant virtuellement, le coût est plus minime pour les gens. On parle d'un coût de 140\$ pour les 14 semaines de formation. Et la beauté de la chose, c'est que les gens peuvent le faire à leur propre rythme. »

Et les gens en ont pour leur argent, assure le directeur général. L'incubateur propose plus d'une soixantaine de vidéos explicatives, des documents, des jeux-questionnaires, des formulaires et plusieurs heures d'accompagnement personnalisé. « Les gens ont vraiment accès à une formation de qualité. Au terme de 14 semaines, ils vont être capables d'avoir un plan d'affaires, connaître les rudiments d'une entreprise, les ressources humaines, le financement. »

## Des partenariats clés

L'incubateur EntrepreneuriatSÉO ne pourrait être ce qu'il est sans l'aide précieuse de plus d'une vingtaine de partenaires, assure M. Cloutier. Ces partenaires jouent plusieurs rôles, dont celui de permettre aux participants d'avoir accès à des acteurs du milieu associés au volet entrepreneurial qu'ils ont choisi de suivre dans l'incubateur. À titre d'exemple, la Fédération des aînés et des retraités francophones de l'Ontario contribue au volet Entrepreneuriat 50+. L'Université de Montréal, la Fondation franco-ontarienne, l'Université Ryerson, les gouvernements fédéral et ontarien font également partie des partenaires importants de l'incubateur EntrepreneuriatSÉO.

Parmi ces partenaires, le Mouvement Desjardins se taille une place de choix. À la fin de la cohorte, les participants sont invités à faire un argumentaire de vente de leur entreprise. Les meilleurs d'entre eux seront choisis par un panel de juges indépendant et basés sur des critères comme la qualité de l'argumentaire, la stratégie commerciale et le plan financier. Ils recevront une bourse de 1000 \$ de l'institution financière. Un total de 13000 \$ sera remis cette année, provenant du Fonds d'aide au développement du milieu de la Caisse Desjardins Ontario.

« Des fois, ça peut leur donner un plus dans leur processus pour reconnaître et valider que se lancer en affaires était une bonne idée à la base. Évidemment, se lancer en affaires est une décision qui exige beaucoup de sang-froid et de courage. Peu importe qu'ils gagnent ou non, les participants à l'incubateur reçoivent une bonne formation qui les prépare bien vers le chemin de l'entrepreneuriat », conclut M. Cloutier.

Lors de la première cohorte de l'incubateur, qui a débuté le 22 novembre dernier, 35 personnes ont pris part à la formation.

La deuxième cohorte a débuté le 28 mars. Les intéressés peuvent s'inscrire à tout moment à l'incubateur directement sur le site web de la SÉO.

À L'ACHAT D'UN ST-BURGER

# 4 AILES GRATUITES



225, boul. Maisonneuve (secteur Hull) 819-776-6012  
 357, boul. Maloney (secteur Gatineau) 819-643-4419  
 181, rue Principale (secteur Aylmer) 819-685-9119  
 97, rue Georges (secteur Masson-Angers) 819-617-4419  
 1754, boul. St-Laurent, Ottawa 613-526-1222  
 2484, boul. St-Joseph, Orléans 613-824-3267

**St-Hubert**

Promotion offerte pour un temps limité dans les rôtisseries participantes. Quatre ailes de poulet gratuites à l'achat d'un repas St-Burger. Présentations suggérées. La sélection peut varier d'une rôtisserie à l'autre. Jusqu'à épuisement des stocks. <sup>TM</sup> Marque déposée de Groupe St-Hubert Ltée.

QUI

Depuis 6 ans,  
nous avons bâti  
un trésor en Outaouais

Découvre-moi  
au [sito.qc.ca](http://sito.qc.ca)

Notre richesse,  
notre ouverture  
sur le monde

SUIS  
JE

Et cours  
la chance  
de gagner **\$300**



Date du tirage: 19 mai 2022

Avec la participation financière de : **Québec**

Prix offerts par : **Desjardins**

# LA RELÈVE D’AFFAIRES MISE EN VEDETTE

par Ani-Rose Deschatelets / Le Droit

**DEPUIS MAINTENANT 30 ANS, LE REGROUPEMENT DES JEUNES CHAMBRES DE COMMERCE DU QUÉBEC (RJCCQ)** se fait un point d’honneur de faire rayonner la relève entrepreneuriale aux quatre coins de la province. À l’aube du gala annuel « les Grands Prix de la Relève d’Affaires », les 46 jeunes chambres de commerce membres du RJCCQ, dont La Relève de la Chambre de commerce de Gatineau (RCCG), sont invitées à inciter leurs membres à poser leurs candidatures, afin de célébrer les jeunes entrepreneurs qui ont brillé dans leurs secteurs d’activités respectifs tout au long de l’année.

---

PHOTO : COURTOISIE

**Pierre Graff**  
Président-directeur général  
Regroupement des jeunes chambres de commerce du Québec

Le Gala des  
**Grands Prix** de la relève  
d'affaires

BANQUE NATIONALE

Découvrez  
les lauréat(e)s

UNIS  
DANS LA  
DIVERSITÉ

Le français,  
c'est de mes  
affaires!

Un événement signé  
RJCCQ

« Le RJCCQ, c'est du soutien pour que chaque entrepreneur soit la meilleure version de lui-même et reçoive de l'aide pour cheminer », résume Pierre Graff, président-directeur général du Regroupement des jeunes chambres de commerce du Québec.

Depuis 1992, le RJCCQ soutient et fait rayonner plus de 13 000 professionnels, de cadres, de travailleurs autonomes et d'entrepreneurs âgés de 18 à 40 ans.

Le Gala « Grands Prix de la Relève d'Affaires » est donc la « cerise sur le sundae » du travail accompli durant l'année. Il récompense les réalisations, les innovations, mais aussi la création et le savoir-faire québécois de la relève d'affaires.

Les jeunes entrepreneurs peuvent se démarquer dans onze catégories distinctes, allant d'activité de l'année, à entrepreneur(e) de l'année, en passant par le prix Leadership au féminin, PME ou *Startup* de l'année – volet tourisme, mais également Bénévole de l'année.

Cette dernière catégorie se taille une place de choix puisque, selon M. Graff, il faut certes être capable de reconnaître le travail des jeunes entrepreneurs et des jeunes professionnels qui se démarquent, mais il faut aussi valoriser l'engagement.

« Il faut savoir que la plupart des jeunes chambres de commerce à travers le Québec ne reposent pas toujours sur les employés. Il y a toujours énormément de bénévoles qui sont impliqués. C'est sûr qu'il y a une dimension très symbolique quand vous avez la chance d'avoir une tape dans le dos et de vous faire dire que vous vous êtes fait valoir. C'est sûr que c'est extrêmement valorisant. Je pense que les Grands Prix de la Relève d'Affaires sont vraiment une reconnaissance de leur travail, de l'investissement quotidien qu'ils mettent dans leurs idées pour créer de la richesse. Je pense que c'est pour ça qu'on a toujours autant de candidatures à travers la province. Nos jeunes entrepreneurs mériteraient un peu plus de reconnaissance. »

En Outaouais, la participation de la relève d'affaires régionale au gala fluctue selon les années. « Ce sera à voir cette année.

Les candidatures viennent d'ouvrir, j'espère que les jeunes professionnels, les jeunes entrepreneurs de la région de l'Outaouais appliqueront en masse pour cette édition du trentième anniversaire du regroupement. »

M. Graff souligne que le RJCCQ entretient présentement des discussions avec son partenaire local, la Chambre de commerce de Gatineau, afin que le message soit entendu et qu'un maximum de jeunes entrepreneurs de l'Outaouais puisse briller lors du gala.

D'ailleurs, l'Outaouais a déjà été très bien représenté au gala des Grands Prix de la Relève d'Affaires. Simon-Pier Ouellet, un ancien journaliste qui a œuvré pendant une dizaine d'années en Outaouais, a déjà été finaliste dans la catégorie Entrepreneur de l'année, pour son entreprise OLA Bamboo qui a pris naissance dans la région.

## Célébrer l'audace de la pandémie

Durant la pandémie, les jeunes chambres de commerce et leurs membres se sont particulièrement démarqués par leur audace à surmonter des défis inédits, souligne le RJCCQ. La façon dont les entrepreneurs ont su tirer profit de la pandémie est toutefois très disparate selon les industries, précise M. Graff.

« On a constaté sur le terrain de grands enjeux qui sont liés à l'économie, donc évidemment le manque de prévisibilité a créé une incertitude et un stress supplémentaire chez les entrepreneurs et d'énormes enjeux de santé mentale. Et d'un autre côté, qui dit crise, dit opportunité. Et vraiment, la capacité des jeunes est d'être résilients et de saisir les opportunités qui s'offrent à eux. C'est ce qui fait que plusieurs entrepreneurs ont réussi vraiment à s'adapter et à tirer le meilleur de la situation pandémique. »

Le Gala « Grands Prix de la Relève d'Affaires » revêtira un aura particulier pour cette nouvelle édition, une mouture qui saura certainement redonner un second souffle aux entrepreneurs et aux commerçants qui ont essuyé un lot incalculable de problématiques et d'incertitudes au cours des deux dernières années.

Le Gala annuel des Grands Prix de la Relève d'Affaires se tiendra le vendredi 3 juin prochain, au Grand quai du Port de Montréal.

## On bouge pour les jeunes

2 au 15 mai 

Propulsée par



Centraide  
Outaouais



Centraide  
Est de l'Ontario

## INSCRIVEZ-VOUS AUX DIFFÉRENTS DÉFIS



TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION

*MoveSpring*

Pour tous les détails:

[centraideeo.ca/evenements/on-bouge-pour-les-jeunes/](http://centraideeo.ca/evenements/on-bouge-pour-les-jeunes/)

## MERCI À NOS PARTENAIRES

### CHEFS DE FILE



### PARTENAIRES DÉFI



Une invitation de **leDroit** NUMÉRIQUE



CHRONIQUE

## ENTREPRENEURIAT VERT

par Maude St-Onge

# Loin loin, les cibles environnementales

L'action climatique est l'affaire de tous. Les études et les rapports faisant état de sombres prévisions pour l'avenir se multiplient. Les changements climatiques sont réels, et la fenêtre dont nous disposons pour réduire nos émissions de gaz à effet de serre ( GES ) afin de contrôler les dommages rétrécit à vue d'œil. Ce message est pourtant empreint d'optimisme, puisqu'il signifie que chacun peut faire preuve de leadership et d'initiative afin de contribuer à cette lutte collective.

On dit souvent que le gouvernement doit assurer le leadership sur les actions contre les changements climatiques.

Que les nombreuses mesures, programmes de financement et stratégies sont la solution. Il est vrai qu'ils présentent un large potentiel et mettent en place de puissants leviers.

Toutefois, les plus récentes analyses démontrent un large fossé entre les cibles environnementales prévues au différents plans d'actions et les résultats obtenus.

Permettez-moi d'abord une mise en contexte. Le gouvernement du Québec s'est fixé une cible de réduction des émissions de gaz à effet de serre ( GES ) de 37,5 % en 2030 par rapport aux niveaux de 1990. Pour y arriver, le Plan pour une économie verte 2030 (PEV), présentement en vigueur, fait suite au Plan d'action 2013-2020 sur les changements climatiques ( PACC ).

La première étape vers le succès est de se fixer des objectifs mesurables, certes, mais il ne faut surtout pas négliger l'importance d'une reddition de comptes rigoureuse.

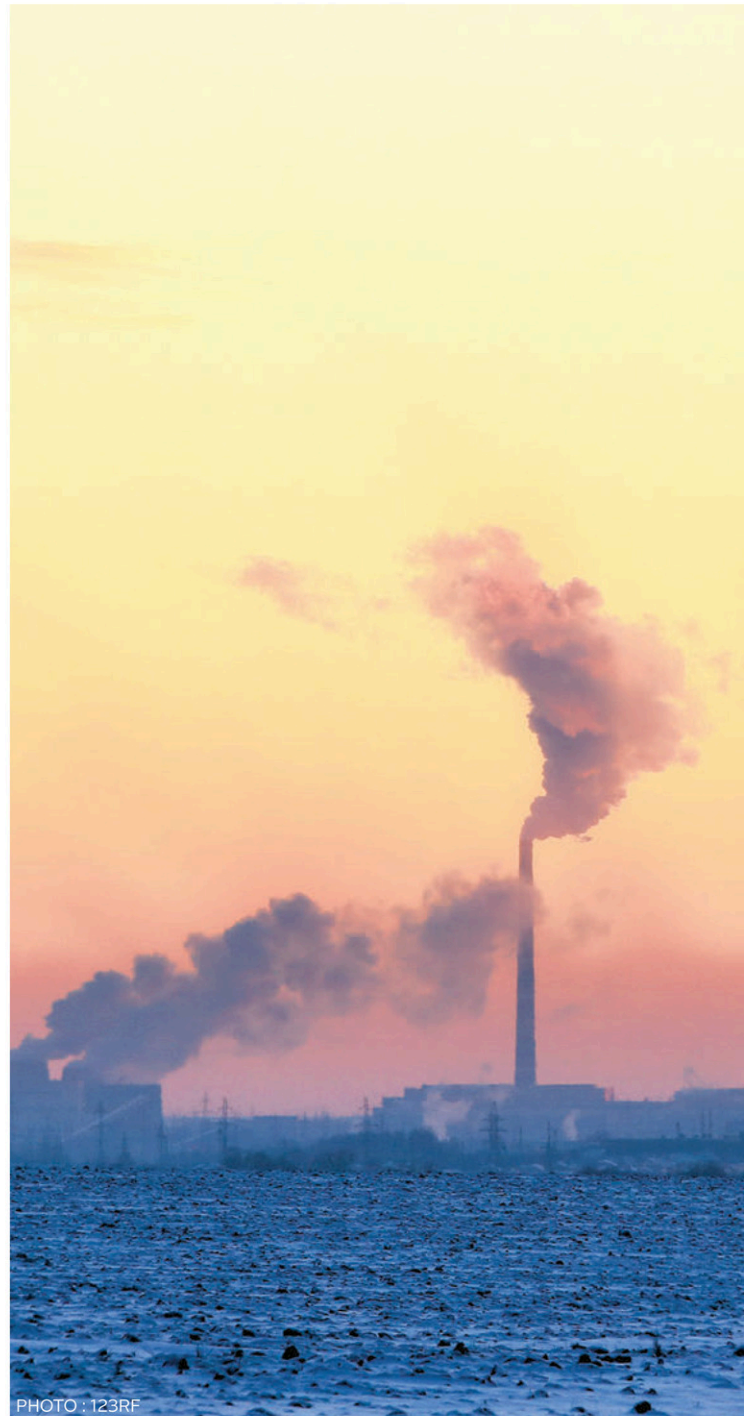


PHOTO : 123RF

Face à l'absence de résultats de la part du ministère de l'environnement, la Chaire de gestion du secteur de l'énergie du HEC Montréal a minutieusement mesuré les retombées de chaque action, dont les résultats sont présentés dans le rapport s'intitulant *Bilan du plan d'action 2013-2020 sur les changements climatiques et perspectives sur le Plan pour une économie verte 2030* déposé en mars 2022.

C'est avec une grande déception que ce rapport expose le large écart entre les cibles fixées et la performance réelle des actions prévues au PACC 2013-2020. Trois incohérences en sont tirées.



Premièrement, l'allocation des ressources entre chaque action n'est pas cohérente avec leur potentiel de réduction des GES. En effet, parmi les 203 actions prévues, celles qui sont réellement fructueuses se comptent sur les doigts d'une main. Ces cinq « meilleures » actions ont d'ailleurs contribué à 80 % des réductions d'émissions tout en impliquant moins de 30 % des dépenses. Ce constat signifie donc que certaines actions à faible coût peuvent être très payantes d'un point de vue environnemental. À l'inverse, d'autres actions sont coûteuses et portent peu de résultats prouvés. Un recul est de mise afin de favoriser, à l'avenir, celles offrant un meilleur ratio coût-bénéfice.

Une seconde incohérence en résulte : certaines de ces actions à faible impact environnemental ont été reconduites dans le PEV 2030. Cette répétition des actions témoigne de toute évidence d'un manque d'innovation. Il me semble qu'un certain scientifique a avancé l'idée suivante : « La folie, c'est de faire toujours la même chose et de s'attendre à un résultat différent ». N'est-ce pas ce que nous faisons ?

Enfin, l'incohérence la plus surprenante : il était connu d'emblée que les actions étaient insuffisantes pour atteindre les cibles de réduction de GES. En effet, quand on additionne les cibles individuelles pour chaque action dont un objectif chiffré est associé, on observe un large écart avec la promesse de réduction des émissions de GES.

Je suis d'avis que ces constats doivent être perçus comme une excellente source d'apprentissages. Cessons de compter sur autrui pour agir contre la crise climatique et, au contraire, faisons preuve d'innovation en mettant en place de nouvelles mesures. Osons surpasser les actions « bonbons », comme le financement des voitures électriques.

Voici quelques exemples qui devraient être entrepris non seulement par le gouvernement, mais aussi par les municipalités et autres acteurs importants :

- De nouveaux critères d'aménagement du territoire pourraient rendre notre quotidien plus durable, notamment par l'offre de services accessibles et centraux (un hôpital au centre-ville me paraît logique pour limiter l'étalement urbain) ;
- L'adoption de mesures d'écofiscalité permettrait notamment aux municipalités de sortir de leur dépendance à l'impôt foncier ;
- La mise en place de mesures d'efficacité énergétique peut être très payante. Hydro Québec en a fait la promotion à plusieurs reprises et l'a d'ailleurs positionné dans sa récente planification stratégique 2022-2026 ;
- La modernisation et l'optimisation des chaînes de production sont indispensables pour assurer une compétitivité des entreprises ;
- Le développement de parcours de formation d'une main-d'œuvre de qualité qui pourra exécuter des emplois durables est primordiale.

Ce ne sont que quelques exemples du large potentiel qui se présente à nous. Faisons preuve de leadership, car la transition écologique est l'affaire de tous !

*Notre collaboratrice Maude St-Onge est coordonnatrice de projets d'économie verte auprès du Conseil régional de l'environnement et du développement durable de l'Outaouais ( CREDDO ).*

## CHRONIQUE

## PHILANTHROPIE

# Le Show du Gîte

Le 16 mai prochain, à la Salle Odyssée de la Maison de la culture de Gatineau, se tiendra la 7<sup>e</sup> édition du Show du Gîte, un spectacle bénéfique de variétés musicales qui a pour but d'apporter un soutien financier au Gîte Ami, le seul refuge d'urgence pour personnes itinérantes et sans-abri de l'Outaouais. Le Droit AFFAIRES en a discuté avec sa directrice générale exécutive, M<sup>me</sup> Lise Paradis

## Avant d'aborder le Show du Gîte, décrivez-nous les services qui sont offerts par le Gîte Ami ?

Le Gîte Ami offre à ses usagers l'hébergement d'urgence ou temporaire, le petit déjeuner, le souper, un comptoir vestimentaire, un service de buanderie ainsi qu'un soutien psychosocial en appui aux démarches de ses usagers en vue d'un retour vers l'autonomie. Le Gîte ami est un centre d'hébergement d'urgence et temporaire communautaire œuvrant auprès de personnes confrontées à l'exclusion sociale et à l'itinérance. Il œuvre en partenariat avec de nombreux organismes du milieu comme, par exemple, la Soupe populaire de Hull, le BRAS et le Centre d'intervention et de prévention en toxicomanie de l'Outaouais.

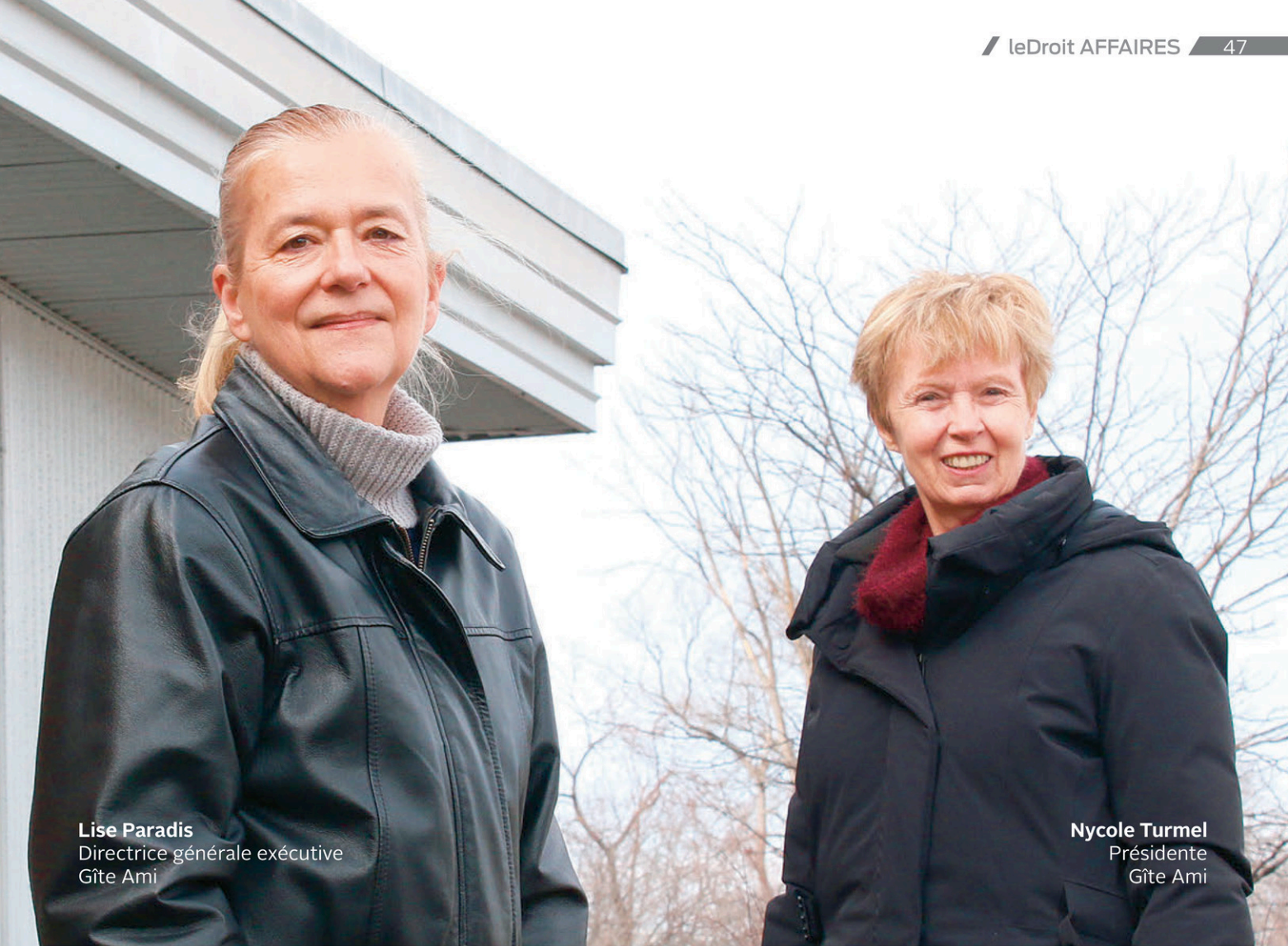


## Quelles sont les valeurs défendues par votre organisme ?

Le Gîte Ami dispense ses services sans préjugés, dans le respect et la dignité humaine, en favorisant un processus adapté d'intégration sociale. Il est un lieu d'encouragement qui favorise la prise en charge de la personne à travers un processus d'animation et de soutien concret. Le Gîte Ami favorise aussi l'intégration sociale des personnes itinérantes et sans-abri en utilisant les ressources du milieu et en collaborant étroitement avec les organismes communautaires et institutionnels de la région et de l'extérieur.

**brigil**

Fier de soutenir les organismes  
de la région de la capitale nationale



**Lise Paradis**  
Directrice générale exécutive  
Gîte Ami

**Nycole Turmel**  
Présidente  
Gîte Ami

### **Quels impacts vos services ont-ils sur la communauté ?**

En 2019-2020, Le Gîte Ami a hébergé 628 personnes différentes dont 131 femmes, totalisant 21 489 nuitées. Un total de 50 156 repas furent servis pendant cette période. En plus de ses installations de la rue Morin dans le secteur Hull, il offre des services au Motel Montcalm du secteur Gatineau, ainsi qu'au Transit et bientôt dans un mini-milieu offrant de l'hébergement de transition.

### **Quel est votre plus grand défi ?**

L'indifférence et le manque de moyens face à la persistance de l'extrême pauvreté, des problèmes de santé mentale et de polytoxicomanie chez les personnes itinérantes et marginalisées.

### **Parlez-nous maintenant du Show du Gîte ?**

Le Show du Gîte est un grand spectacle bénéfique de variétés musicales au profit du Gîte Ami. En six ans, il a permis d'amasser quelque 120 000 \$ pour le Gîte Ami. Il jouit d'une notoriété importante et de l'appui de nombreux partenaires du monde des affaires, du milieu associatif et du secteur communautaire.

### **Et comment cette activité de financement se démarque-t-elle ?**

Au fil des ans, le Show du Gîte a collaboré avec plusieurs artistes de la région dont le Chœur qui bat et le Chœur classique de l'Outaouais. En plus d'offrir aux spectateurs un événement musical de grande qualité, le Show du Gîte permet de connaître les besoins de la clientèle du Gîte Ami, de bâtir des ponts entre différents milieux et de célébrer la solidarité communautaire autour des phénomènes de l'exclusion sociale et de l'itinérance. Le Show du Gîte redonne les surplus générés par le spectacle au Gîte Ami pour l'appuyer dans sa mission.

### **Pourquoi devrions-nous appuyer votre cause ?**

Parce qu'on juge une société à la façon dont elle prend soin des plus vulnérables.

*Pour joindre le Gîte Ami, il faut composer le **819-776-0134** ou encore se rendre au **legiteami.org**. Pour acheter des billets pour le Show du Gîte, il faut se diriger vers le **showdugite.ca**.*

# gala HORIZON 2022

Le **vendredi 27 mai 2022**  
à 18h00 au  
Musée canadien de l'histoire.

**FAITES PARTIE DE LA COMMUNAUTÉ  
D'AFFAIRES, INSPIRANTE,  
MOTIVÉE ET RÉSILIENTE,  
DE LA RÉGION DE LA CAPITALE  
NATIONALE ET FAÇONNEZ UN  
FUTUR INCLUSIF ET SOLIDAIRE !**

Consultez le **RG.A.CA**  
pour de plus amples informations.

# RG.A

Partenaires présentateurs :



*L'expérience*

**Marcil Lavallée**

Comptables professionnels agréés



## ÉVÉNEMENTS À VENIR

**5 MAI | 13H À 17H**

### Événement *Solution main-d'oeuvre*

Au DoubleTree by Hilton Gatineau - Ottawa.  
Sur inscription seulement.

**15 MAI | 9H À 17H**

### Festival Bouge Bouge

Au Parc Jacques Cartier Nord.  
Sur inscription seulement.

**31 MAI | 16H À 19H**

### Événement *Oser sa réussite* avec **Manuela Teixeira.**

Au Pub Chelsea.  
Sur inscription seulement.



## Mentorat

Chambre de Commerce  
de Gatineau

### L'humain avant tout

Au Programme de mentorat, la nature de notre accompagnement est dans son côté humain. Chaque relation est créée sur la base des personnalités, des besoins et des points communs.

### Les mentors

Entrepreneurs chevronnés, ils ont plus de 10 années d'expérience et contribuent au développement des compétences entrepreneuriales des mentorés. Ils les accompagnent dans leurs réflexions et les orientent pour qu'ils trouvent leurs propres réponses, ce qui leur développe de meilleurs réflexes d'affaires.

### Les mentorés

Décidé d'être accompagné et aidé en toute humilité, l'entrepreneur, jeune en expérience, brise l'isolement et trouve le soutien, l'écoute et les encouragements nécessaires pour se donner confiance. Il bénéficie de la sagesse et du bagage d'un entrepreneur d'expérience pour propulser son entreprise vers de plus hauts sommets.

### Devenir mentor ou mentoré

Pour en apprendre plus sur le Programme de mentorat et pour devenir mentor ou mentoré, communiquez avec le responsable à [mentorat@ccgateau.ca](mailto:mentorat@ccgateau.ca). Vous serez accompagné tout au long du processus d'intégration qui est dynamique et structuré.

[in](#) [f](#) [t](#) @ccgateau  
[ccgateau.ca](http://ccgateau.ca)

# LA PUBLICITÉ EN 2022, ÇA PASSE PAR **LE MARKETING DE CONTENU**

- Fidélisez votre communauté existante
- Attirez de nouveaux clients
- Laissez le contenu faire le travail

## **Le contenu est roi!**

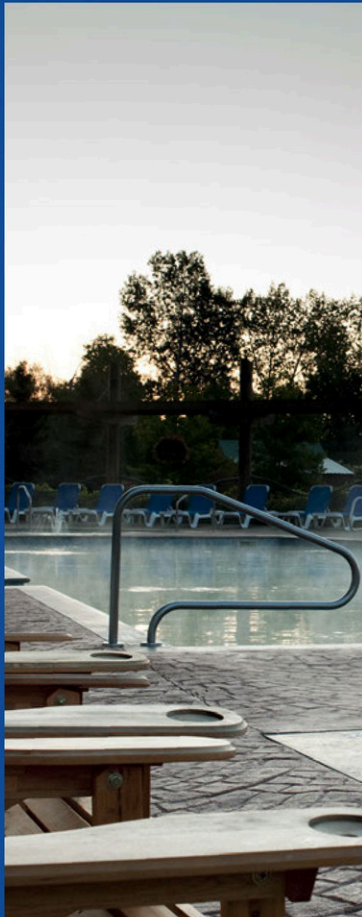
Contactez-nous  
613 562-7747  
[publicite@ledroit.com](mailto:publicite@ledroit.com)

**CHAQUE SEMAINE, LE DROIT JOINT 40%  
DE LA POPULATION FRANCOPHONE  
D'OTTAWA-GATINEAU PAR LE BIAIS DE  
SES DIFFÉRENTES PLATEFORMES.**

**158 000** PERSONNES REJOINTES  
CHAQUE SEMAINE.\*

**leDroit**  
—  
NUMÉRIQUE

**Local. De calibre mondial.**



Passez en  
mode décontracté et  
**évadez-vous**  
dans l'un des meilleurs  
hôtels de la chaîne Hilton  
en Amérique du Nord.

**L'hôtel cinq étoiles de prédilection dans la région de Gatineau-Ottawa offre :**

- 349 chambres, dont 37 suites;
- des restaurants et des bars;
- un salon de cigares;
- un accès direct au Casino du Lac-Leamy;
- un spa, un centre sportif;
- des piscines intérieure et extérieure;
- un stationnement extérieur gratuit;
- l'accès gratuit à Internet.



819 790-6444 • 1 866 488-7888 • [info@hiltonlacleamy.com](mailto:info@hiltonlacleamy.com) • [lacleamy.hilton.com](http://lacleamy.hilton.com)