

L'Essor

Automne 2017

de nos quartiers

Spécial
INNOVATION

Journal destiné aux professionnels, aux entreprises et aux organisations des quartiers historiques de Trois-Rivières



SOMMAIRE

PAGE 2 à 4

TROIS REGARDS

Trois entreprises innovantes

PAGE 5

LA CHRONIQU'ESSOR

Qu'est-ce que l'innovation ?
Brisons quelques mythes

PAGE 6

L'ESPACE PRO

Jardinage et compostage au bureau

PAGE 7

LA BONNE IDÉE

Quand l'innovation a bon goût

PAGE 8

L'ESPACE CDEC

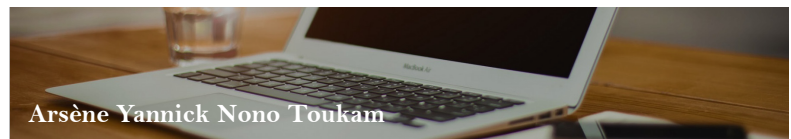
CDÉC
de Trois-Rivières
Corporation de développement
économique communautaire

TROIS REGARDS

Trois entreprises innovantes



CO-KREATIVE : UNE AUTRE FAÇON DE COLLABORER



Situé au 950, Saint-Prospér, Co-Kreative est un centre multiservice de production numérique unique à Trois-Rivières. Ce centre est un espace de création et de cocréation où plusieurs artistes – travailleurs autonomes pour la plupart – ont la possibilité d'utiliser un cadre de travail et du matériel commun. Ainsi, ils peuvent donner vie à leur création tout en favorisant le partage de connaissances. En tant que modèle innovant d'espace de travail partagé et de cocréation, ce lieu réunit sous un même toit des talents complémentaires qui œuvrent dans le domaine numérique et favorise le partage de connaissances, de créativité et de savoir-faire entre les utilisateurs.

La production vidéo, l'enregistrement audio, la conception de sites web et l'impression 3D sont des services disponibles au même endroit. Les créateurs qui se retrouvent dans les locaux sont musiciens, cinéastes, photographes, producteurs, infographistes,

planificateurs, spécialistes en impression 3D et stratège web. Ceux-ci profitent des ressources et des équipements dont ils ont besoin pour réaliser leurs idées. Des vidéoclips, des courts métrages et des vox pop humoristiques – comme *Zone grise*, tourné au Festivoix de Trois-Rivières – sont autant d'éléments à ajouter à la liste des réalisations de Co-Kreative.

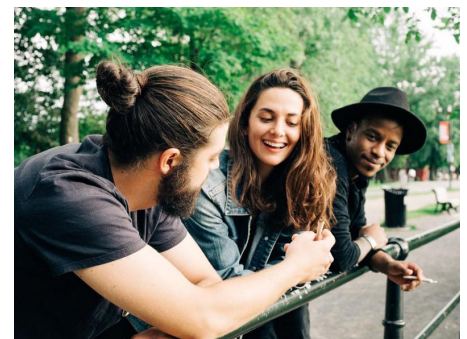
Cette coopérative numérique fait partie d'un nouveau mouvement en entrepreneuriat. Comme il est indiqué sur sa page web, « ce qui rend la Co-Kreative spéciale, c'est la communauté qui l'entoure, mais aussi les services qui y sont offerts ».

Co-KREATIVE

950, rue Saint-Prospér

819 376-1094

www.impactsonorisation.ca/cokreative/index.html

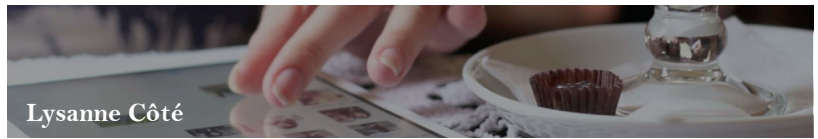


TROIS REGARDS

Trois entreprises innovantes



SORT QUI PEUT! : S'ÉVADER AUTREMENT

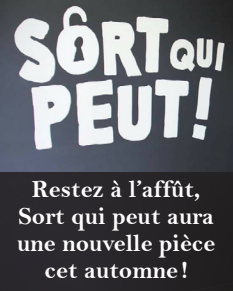


Lysanne Côté

Dans un monde où tout va trop vite, où la technologie et le virtuel prennent beaucoup de place dans nos vies, certains entrepreneurs ont décidé de revenir aux sources et de prendre en considération l'importance de l'humain, des relations face à face et de la simplicité du jeu.

Andy et Laurie-Josée, deux jeunes entrepreneurs de Trois-Rivières, sont des passionnés de jeux de société. Laurie-Josée a grandi autour des jeux et des énigmes. À tout hasard, il y a quelques années, elle et Andy ont participé à un jeu d'évasion à l'extérieur de la région. Sans trop savoir à quoi s'attendre, ils en sont ressortis avec une petite flamme dans les yeux et des papillons dans le ventre. C'était le début d'une grande aventure. À la suite de cette journée, le couple était déterminé à instaurer un concept de jeux d'évasion à Trois-Rivières. Pourquoi? Premièrement, pour le plaisir de créer un jeu de société de toutes pièces avec des énigmes en grandeur nature et à partir d'un thème défini. Deuxièmement, pour le simple plaisir de voir les gens s'amuser, de créer des liens, de se rassembler et de jouer ensemble. En août dernier, cela a fait un an qu'Andy et Laurie-Josée ont ouvert les portes de Sort qui peut!

Qu'est-ce qu'un jeu d'évasion? Un peu comme son nom l'indique, un groupe de personnes (de deux à six) entrent dans une pièce et doivent résoudre des énigmes, trouver des codes, user de stratégies et collaborer afin de trouver le moyen de sortir de la pièce, le tout dans une période de 60 minutes. Alors qu'on pense trop souvent que pour innover il faut s'immiscer dans le monde



des technologies, le couple a simplement décidé de rassembler les gens à une époque où le virtuel est omniprésent. Ils investissent près de 300 heures dans la création d'un thème, à partir de la germination de l'idée jusqu'à l'ouverture de

la pièce. Sur place, ils vendent également des jeux de société qu'ils ont eux-mêmes essayés et adoptés. Les deux tentent également de créer des énigmes classiques en amenant les participants à réfléchir autrement. Ces derniers doivent connaître et reconnaître les forces de chacun afin de les mettre à profit collectivement pour réussir à sortir de la pièce. Facile, vous dites? Les deux premières pièces créées avaient un taux de réussite de 8 % et 15 %. Sachez que lors d'une séance de jeux, les participants sont observés et les «accompagnateurs» peuvent donner des indices à l'aide de walkie-talkies, sans donner de réponses. Ils mettront simplement de l'avant des pistes pour amener les joueurs à réfléchir autrement. C'est ça innover en entrepreneuriat : amener les gens « en dehors de la boîte » et faire les choses différemment. Il s'agit là d'une belle activité de team building accessible pour un employeur et à faire entre collègues pour apprendre à travailler ensemble. Arriverons-nous à réfléchir autrement?

SORT QUI PEUT!

162, rue St-Laurent | 819 909-7077 | www.sortquipeut.ca

TROIS REGARDS

Trois entreprises innovantes



VÉGÉ PRÊT À MANGER : ADAPTER SON OFFRE



Marie-Christine Tessier

Végé prêt à manger est née par inadvertance. Loin d'avoir planifié méticuleusement la création de leur entreprise, Geneviève et son conjoint Mathieu ont décidé de se lancer à pieds joints dans une aventure qui les appelait de plus en plus. Tous deux ont mis sur la glace leur profession d'intervenant pour se consacrer à temps plein au développement de Végé prêt à manger.

Passionnée de nourriture saine, Geneviève offrait des cours de cuisine santé et végétarienne depuis près de huit ans au centre Jean-Noël-Trudel avant de faire le saut en entreprise. La demande étant forte, le couple a décidé de prendre possession d'un local sur la rue Saint-Georges pour développer leurs activités. Celles-ci se déploient dans trois créneaux distincts. Tout d'abord le service de traiteur, qui vise une clientèle composée aussi bien d'individus que d'entreprises, est le plus occupé. Les ateliers de cuisine font aussi partie de l'offre des deux entrepreneurs, tout comme les menus midis à déguster sur place ou à emporter. La mission de Végé prêt à manger est d'offrir une cuisine accessible, sans artifices. Par l'entremise de ces trois services, l'entreprise touche trois clientèles différentes.

Ayant à peine plus d'un an d'existence, l'entreprise a innové en développant une série d'émissions sur NousTV (anciennement CogecoTV). En 15 minutes par épisode, Geneviève Marchand présente deux recettes simples et faciles d'apprentissage.

Le couple d'entrepreneurs ne semble pas être à court d'initiatives. Geneviève et Mathieu espèrent s'allier avec des partenaires provenant de domaines d'activités multiples pour ainsi créer un réseau qui penserait « autrement ». Une communauté d'affaires qui tiendrait compte que la santé est un tout et qu'une vision globale d'un mode de vie sain doit être réfléchi et appliquée. Les massothérapeutes et nutritionnistes, par exemple, en feraient partie.

Bien implanté dans son milieu, Végé prêt à manger souhaite devenir la référence végétarienne en Mauricie.

Seul bémol dans l'environnement de ce nouveau commerce : la rue Saint-Georges, qui est parsemée de locaux vacants. Geneviève et Mathieu espèrent que leur présence attirera d'autres commerçants dans les environs. L'appel aux autres entrepreneurs est lancé!



Végé prêt à manger

573, rue Saint-Georges
vege@vegepretamanger.com
www.vegepretamanger.com

CHRONIQUESSOR

QU'EST-CE QUE L'INNOVATION? BRISONS QUELQUES MYTHES...

Par Lysanne Côté

Agente de développement, CDEC de Trois-Rivières

L'innovation est sur toutes les lèvres. Mais que signifie-t-elle exactement? D'emblée, les gens ont tendance à associer innovation et technologie. Est-ce adéquat? Peut-on uniquement innover à travers l'informatique, la technologie ou les médias sociaux? La réponse est non.

Selon le Larousse, l'innovation se définit comme suit :

« Processus d'influence qui conduit au changement social et dont l'effet consiste à rejeter les normes sociales existantes et à en proposer de nouvelles. »¹

Comment l'innovation peut-elle se traduire en entreprise?

Voici quelques exemples :

L'INNOVATION DANS LES PRODUITS

Il s'agit probablement de la forme la plus courante d'innovation. Les entreprises vont investir beaucoup dans la recherche et le développement afin de trouver un moyen de se démarquer de la concurrence. Elles vont essayer de développer un nouveau produit ou un nouveau service. Selon le rapport du Global Entrepreneurship 2016², le Québec se situe au 1^{er} rang dans la catégorie des entrepreneurs émergents (moins de 42 mois d'existence) à cibler de nouveaux marchés et de nouveaux produits. Le Québec a une forte tendance à cibler des marchés de niche innovants, c'est-à-dire des marchés où il y a peu ou pas de concurrence.

L'INNOVATION DANS LE SERVICE

Avec les nouvelles technologies, les entreprises ont tendance à suivre le courant. Par contre, à l'ère de l'informatique, certaines entreprises vont innover en effectuant un retour aux sources. Elles offriront un service à la clientèle unique et très personnalisé ou, tout simplement, elles miseront sur le rassemblement et l'échange. À l'ère où tout va trop vite, certaines entreprises préfèrent miser sur la qualité des relations humaines, tandis que d'autres vont faire vivre une expérience aux clients à travers leur processus d'achat.

L'INNOVATION DANS LA GESTION

Trop souvent, les entreprises sont axées sur les résultats, sur le client, sur les ventes, mais il ne faut pas oublier l'équipe qui travaille parfois dans l'ombre. On peut également innover dans la gestion du personnel. Plusieurs entreprises commencent à considérer la conciliation travail – famille – vie personnelle (CTFVP). Il est possible d'innover en sortant du cadre « 9 à 5 » traditionnel. Que ce soit dans la flexibilité des horaires, dans l'aménagement de l'espace de travail ou dans la gestion des congés, il est efficace de s'adapter à l'employé. En considérant l'humain derrière le travailleur, cela crée un impact considérable sur la dynamique de l'équipe, sur la rétention et, par incidence, sur les résultats de l'entreprise.

En résumé, l'innovation n'est pas présente que dans les technologies. Il ne s'agit pas toujours de réinventer la roue pour innover; il peut parfois suffire de prendre des chemins peu fréquentés...

¹ <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/innovation/43196#WZFFCw6idG4G8Bj.99>

² https://oraprdnt.uqtr.quebec.ca/pls/public/docs/GSC1512/O000096769_Rapport_GEM_2016.pdf



L'ESPACE PRO

Jardinage et compostage au bureau

Pourquoi ne pas joindre l'utile à l'agréable en jardinant et en compostant au travail?

Par Joëlle Carle
Agricultrice urbaine
Membre fondatrice de La Brouette



UN POTAGER DEVANT SON COMMERCE?

Des commerçants du centre-ville l'ont testé au cours des deux derniers étés avec les barils des Incroyables comestibles de Trois-Rivières. Quel plaisir que de suivre la croissance d'un plant, puis de voir des légumes qui se mettent à pousser! Parlez-en au Café Frida, qui a attiré les regards grâce à son potager en bacs et à ses belles récoltes!

En cultivant des plantes comestibles devant un commerce, on pique la curiosité des gens. Ils ralentissent le pas, observent les plants, puis découvrent le commerce qui se cache derrière. En plus de sensibiliser les passants à l'agriculture urbaine, les plantes comestibles deviennent un sujet de conversation et une façon d'attirer une attention positive sur son commerce.

En hiver, pourquoi ne pas se mettre au jardinage intérieur avec des fines herbes ou des plantes d'intérieur? Toutes les raisons sont bonnes pour intégrer un peu de nature dans le quotidien de ses employés.



UN COMPOSTEUR AU TRAVAIL?

J'ai travaillé quelques années dans un cabinet de traduction près du centre-ville, où nous avons accès à une petite cour. « Pourquoi ne pas composter? », ai-je demandé à mon patron. Il n'en fallait pas plus pour mettre le projet en branle. Comme quoi il suffit parfois simplement de demander! Le premier été a été un réel succès. Tellement que l'année suivante, nous avons installé un deuxième composteur pour recueillir les matières organiques que les employés apportaient de chez eux, avec l'autorisation de l'employeur. Un compost bien fait ne sent rien, n'attire pas la vermine et ne cause pas de désagréments. Pourquoi ne pas tenter le coup dans ce cas? Embarquez dans la vague!

Pas de cour? Pas de problème! Diverses solutions existent. Je composte depuis des années sur un toit en plein centre-ville. Il suffit de construire une base qu'on remplit de terre (provenant idéalement d'un jardin, pour qu'elle contienne des micro-organismes et des vers de terre!) et d'y déposer le composteur. On respecte les ratios de matières brunes (feuilles mortes, paille, papier journal, etc.) et de matières vertes (épluchures de fruits et de légumes, marc de café, feuilles de thé et de tisane, etc.), on aère et on arrose de temps en temps et le tour est joué!

Besoin d'idées et de soutien? Communiquez avec l'équipe de La Brouette à info@labrouette.ca
Parce que l'agriculture urbaine, c'est plus que des légumes!

LA BONNE IDÉE

Quand l'innovation a bon goût



Par Marie-Christine Tessier,
chargée de projets à la CDEC de Trois-Rivières

Situé sur la rue Radisson, cette petite zone si près et en même temps si loin de la rue des Forges, l'Épi, Buvette de quartier a fait le pari d'allier la simplicité à l'innovation.

Pour la petite histoire, l'équipe dirigeante cherchait un espace rassembleur, hors du circuit touristique traditionnel. Un local abandonné depuis cinq ans a été leur coup de cœur après environ deux ans de recherche. Ce petit bout de rue était prêt à rayonner. Mireille Dugré, copropriétaire de la Buvette, désirait apporter le même vent de fraîcheur que certains acolytes restaurateurs. Le concept avait été élaboré noir sur blanc : respect du client, endroit chaleureux et rassembleur. L'ambiance et la nourriture, toutes deux remodelées, pour n'en garder que l'essence. Tout d'abord, il fallait une simplicité dans les détails et dans l'esthétisme : une trentaine de places, un décor naturel, des serviettes de table en tissu et de la vaisselle fabriquée par une artiste québécoise. Rien de tape-à-l'œil. Pourtant, l'entrepreneure admet que l'atmosphère ainsi créée est indissociable du récent succès du restaurant.

L'Épi innove en plusieurs aspects. Côté nourriture, le maître d'œuvre Simon Lemire utilise des produits de saison et le plus possible locaux. Le menu change constamment, au gré de la variété de l'approvisionnement et de l'inspiration du chef. À un peu moins de trois mois d'activités, le restaurant compte déjà des incontournables qui résistent au changement sur l'ardoise. Le boudin, qui a fait la réputation de M. Lemire, en fait partie. À l'Épi, la qualité de ce que le client consomme est primordiale. Le sommelier Félix Michon propose d'ailleurs une sélection sur mesure, parfois unique sur le marché et provenant de petits producteurs.

Le maillage est essentiel pour le trio, ne serait-ce qu'envers les autres restaurants et les fermes de la ré-

gion. Tout est dans la complémentarité et non dans la concurrence. L'entraide remplace le fameux « garder tout pour soi ». Des valeurs chères à l'Épi, qui illustrent la force d'une communauté.

En s'installant en périphérie de l'artère principale, le trio ne craignait pas le manque de visibilité. Loin d'être un défi, avoir pignon sur la rue Radisson faisait partie d'un choix, celui de valoriser d'autres secteurs. De plus, l'immeuble choisi est occupé par un groupe de jeunes entrepreneurs créatifs et impliqués, dont font partie Natifs, Stereo et Amplifié. La porte d'à côté vient aussi d'accueillir Fleurs et Cie. Ce secteur compte un amalgame de résidents et de commerçants, ce qui en fait un coin vivant et en ébullition. Un coin qui rend fière la principale intéressée.



Épi, buvette de quartier

119, rue Radisson | 819 979-3538

L'ESPACE CDEC

Besoin de main-d'œuvre?

Contactez le service d'aide à l'emploi de la CDEC de Trois-Rivières. Nous pouvons vous aider à trouver le profil que vous recherchez parmi les participants de notre service d'aide à l'emploi. N'hésitez pas à faire appel à une de nos conseillères. Elles se feront un plaisir de répondre à vos demandes.

Service d'aide à l'emploi de la CDEC de Trois-Rivières
819 373-1473 #3



UN FRIGO LIBRE-SERVICE SUR LA RUE RADISSON



libre-service
TROIS-RIVIÈRES

Le premier Frigo Free Go de Trois-Rivières a été inauguré le 24 octobre dernier à l'Auberge internationale de Trois-Rivières (497, rue Radisson). L'objectif premier de ce frigo libre-service est de lutter contre le gaspillage alimentaire. Il se veut un projet durable, basé sur une structure de partenariats et développé à coût zéro. Partenaires, citoyens et citoyennes, vous êtes invités à y déposer des fruits, des légumes, du pain et des dérivés du pain. Le frigo sera accessible en tout temps par la porte extérieure sur la galerie de l'Auberge.

Vous désirez vous impliquer ? Nous sommes à la recherche de différents partenaires pour le développement du projet, comme des restaurateurs, des traiteurs, des organismes communautaires et tous types d'entreprises voulant donner un coup de main (ressources humaines et matérielles).

Aimez la page de Frigo Free Go Trois-Rivières pour être à l'affût des développements et des produits sauvés du gaspillage ! @FrigoFreeGoTR



N'hésitez surtout pas à me contacter pour plus de détails.
Au plaisir de réduire le gaspillage avec vous !

Marie-Christine Tessier
819 373-1473, poste 2327
marie-christine.tessier@cdectr.ca

SÉANCE D'INFORMATION SUR L'ÉCONOMIE SOCIALE



Le Journal de la CDEC de Trois-Rivières

Instauré en février 2001, L'Essor de nos quartiers (anciennement INFO-ÉCOF-CDEC) a pour objectif d'appuyer la revitalisation autant économique que sociale des entreprises, des professionnels et des organisations des premiers quartiers de Trois-Rivières. Vous pouvez maintenant consulter en ligne la publication ou vous abonner au Journal L'Essor de nos quartiers, à l'adresse suivante : cdectr.ca.

Pour tout commentaire ou suggestion sur le contenu de *L'Essor de nos quartiers*, n'hésitez pas à communiquer avec nous!

Rédaction et entrevues :
Marie-Christine Tessier
Lysanne Côté
Arsène Yannick Nono Toukam

Correction :
Marie-Christine Tessier
Martin Francoeur

Pour nous joindre :
CDEC de Trois-Rivières
1060, rue Saint-François-Xavier,
local 308, Trois-Rivières,
(Qc) G9A 1R8

Téléphone : **819 373-1473**
Télécopieur : **819 373-7711**
Courriel : info@cdectr.ca

L'Essor de nos quartiers
(anciennement INFO-ÉCOF-CDEC),
Numéro 78

Dépôt légal novembre 2017

Dépôts légaux BNQ et BNC
ISSN 2371-946X (imprimé)
ISSN 2371-9478 (en ligne)