



CONCOURS QUÉBÉCOIS EN ENTREPRENEURIAT



Depuis la nuit des temps, les entrepreneurs sont animés par l'esprit des contes et légendes. Certains le savent, d'autres le sentent mais tous se lancent !

TRANSFORMER LE QUÉBEC DE PROJET EN PROJET

Le seul concours au Québec à réunir le monde des affaires et le milieu scolaire

2 volets : Entrepreneuriat étudiant et Création d'entreprise
3 échelons : lauréat local par MRC, régional et national.

Depuis 15 ans...

1,2 million de participants
Plus de 7 M\$ en bourses aux lauréats
Création moyenne d'environ 2 500 emplois par année

Le 2 mai, dévoilement des lauréats pour la région de l'Estrie!

43 projets déposés pour le volet Création d'entreprise et 83 pour le volet Entrepreneuriat étudiant
1 343 participants
23 000 \$ versés en bourses aux lauréats estriens

**Cérémonie régionale
de remise de prix
2013**

ESTRIE

Organisme responsable régional



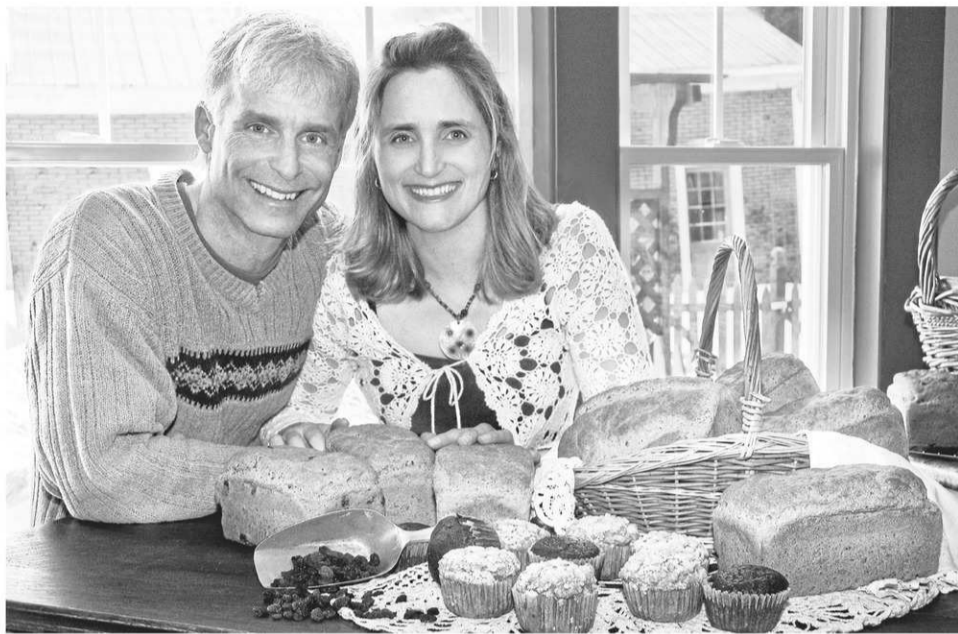
**Carrefours
jeunesse-emploi
Estrie**



« La reconnaissance des clients est importante; de recevoir leurs messages d'amour, c'est motivant et c'est pour eux que nous continuons. La reconnaissance du milieu a toutefois aussi un impact majeur : c'est une tape sur l'épaule qui dit "continue". De participer au Concours québécois en entrepreneuriat nous a donc permis de nous sentir épaulés, entourés. Cela nous a aussi aidés à créer un réseau, car nous y avons rencontré plusieurs personnes qui nous ont par la suite donné un fier coup de main à différents niveaux. »

Cuisine L'Angélique : sans gluten, sans caséine, mais débordant de saveurs!

Mettre la main à la pâte, Caroline Roy le faisait depuis nombre d'années, elle qui a toujours aimé préparer son propre pain. « Quand nous avons décidé d'entreprendre une diète sans gluten et sans caséine pour aider à l'état de santé de notre fils qui présentait plusieurs symptômes s'apparentant à l'autisme, j'étais donc confiante de réussir à élaborer de nouvelles recettes. »



Guy Letendre et Caroline Roy, de Cuisine L'Angélique.

« Pour bâtir une entreprise, il faut des gens autour de nous qui y croient et nous appuient. Ils ont d'ailleurs été plusieurs à nous encourager et à nous faciliter la tâche : leur aide fut essentielle... et très appréciée! »

Le défi fut toutefois de taille... Il a fallu plus de deux ans de recherches et d'expérimentations pour finalement arriver à un pain sans gluten à la fois sain et savoureux! « En plus du pain, j'ai conçu des recettes pour d'autres produits de pâtisserie comme les gâteaux, muffins, gaufres, pâte à tarte, etc. », précise Caroline qui s'est inspirée du régime hypotoxique du docteur Seignalet pour entièrement revoir son alimentation. Ce régime a d'ailleurs été par la suite popularisé et vulgarisé par Jacqueline Lagacé dans son livre *Vaincre la douleur par l'alimentation*. « Nous avons toujours eu une saine alimentation, mais notre démarche est allée encore plus loin avec des produits biologiques, des mets à base de céréales ancestrales, etc. »

À la maison, le succès est instantané, mais il n'y a pas que fiston qui apprécie les recettes de maman... Rapidement, Caroline et son conjoint Guy Letendre réalisent que bien d'autres personnes sont à la recherche d'aliments biologiques sans gluten et sans caséine à la fois délicieux et entièrement naturels. « Nous avons finalement décidé, mon mari et moi, d'en faire bénéficier les gens en créant notre propre entreprise. »

Les normes étant très sévères en alimentation, la Cuisine L'Angélique doit sortir de la cuisine familiale pour commencer sa production en plus grande quantité. « Ce fut toute une aventure : nos moyens étaient limités, tout comme les espaces disponibles. Mais heureusement, nous avons eu beaucoup d'aide, dont celle de Line Boulet, de la Table de concertation agroalimentaire de Coaticook, qui nous a déniché un endroit parfait : la

caféteria du CRIFA, alors inutilisée. » En mars 2010, l'entreprise commençait donc sa production; un an et demi plus tard, elle déménageait dans de plus vastes locaux situés dans l'ancienne Laiterie Coaticook. « La croissance fut très rapide : dès qu'on goûte à nos produits, on les adopte! Nos clients sont d'ailleurs nos plus grands ambassadeurs, ce sont eux qui insistent pour qu'on retrouve nos produits dans leur supermarché par exemple. » La Cuisine L'Angélique est ainsi présente dans de nombreux marchés d'alimentation naturelle et supermarchés de toutes les régions du Québec, avec en plus quelques points de vente en Ontario et un au Nouveau-Brunswick. En plus de bien nourrir les gens, l'entreprise se soucie de bien les informer : « Notre site web regorge d'information, c'est important pour nous d'offrir le plus d'outils possible aux consommateurs pour les aider à bien s'alimenter. »



www.cuisinelangelique.com



« J'ai participé au Concours québécois d'entrepreneuriat par défi : mon projet, j'y croyais, et j'étais motivée à gagner non seulement au régional, mais au niveau national, ce qui fut fait! Ce prix fut une superbe récompense tant en motivation qu'en visibilité. Nous avons gagné en crédibilité. »

De nombreuses reconnaissances pour la Fromagerie Nouvelle-France

Située à Racine, la Fromagerie Nouvelle-France se spécialise dans la transformation de lait de brebis en fromages fins. L'entreprise fondée par Marie-Chantal et Jean-Paul Houde n'a pas tardé à impressionner : en 2011, elle remportait le prix du meilleur fromage au Québec (Casés

d'Or), le prix Place aux jeunes, la 2^e place Bioalimentaire, National, en plus d'être Lauréat national pour le Concours québécois en entrepreneuriat, ce qui lui a valu 11 000 \$ en bourse. L'année suivante, son fromage « Zacharie Cloutier » était nommé meilleur fromage de brebis pâte ferme.

« La plus grande qualité d'un entrepreneur, c'est sa vision. Avec une vision, on rêve, on se motive, on planifie, on fait des projets et on les réalise, on influence positivement notre milieu et les gens qui nous entourent, bref on crée de la richesse économique et sociale. »



3181283

Cahier promotionnel

CONCOURS QUÉBÉCOIS EN ENTREPRENEURIAT

COORDINATION PUBLICITAIRE : Alain LeClerc

TEXTES : Annie Melançon

MISE EN PAGES : Annie Melançon

GRAPHISME : Lise Blouin

RÉALISATION : équipe de production de La Tribune

LA TRIBUNE

latribune.ca
1950, rue Roy,
Sherbrooke, J1K 2X8



« Le défi au départ, c'est le financement. Il nous a fallu cogner à plusieurs portes pour aller chercher les appuis nécessaires. De remporter au régional puis sur la scène provinciale le Concours québécois en entrepreneuriat fut une belle marque de reconnaissance. Cela nous a également donné une excellente publicité. »

Choco-Là : plaisir savoureux!

À leur charmante boutique du centre-ville de Sherbrooke, Jouhaïna Lebel et François Paradis vous proposent des chocolats aux recettes originales, parfois osées, mais toujours savoureuses! À cela s'ajoutent d'autres gâteries – des sorbets, des pâtisseries, des draguées, des macarons, etc. sans oublier les désormais célèbres Pouffettes de luxe qui, à leur façon,



« Pour être entrepreneur, il faut être passionné : si tu ne crois pas en toi et en ton produit, tu ne pourras jamais convaincre les autres d'y croire également. »

ont propulsé le commerce à un autre niveau! « Depuis les événements entourant le nom de ce biscuit, notre production a triplé. Notre équipe regroupe aujourd'hui 10 personnes et nous avons des projets d'agrandissement », explique Jouhaïna.

Dès sa tendre enfance, la jeune femme rêvait de devenir entrepreneure. « Je ne savais pas dans quel domaine, mais j'avais déjà la fibre entrepreneuriale! » Lorsqu'elle rencontre son conjoint, qui œuvre en hôtellerie, elle réoriente sa carrière dans ce secteur. « À la naissance de notre premier enfant, nous avons envie de mettre sur pied un projet commun qui allierait nos passions tout en nous permettant d'avoir une vie familiale selon nos valeurs. » Choco-Là était né!

L'expérience de François chez un maître chocolatier et le sens des affaires de

Jouhaïna ont permis à la jeune entreprise de faire peu à peu sa place dans le paysage sherbrookois. Du premier local rue Frontenac, ce couple de gourmets – et gourmands! – s'installait quelques années plus tard dans un local trois fois plus grand sur Wellington Nord. « Je compare la croissance d'une entreprise à celle d'un enfant : il faut d'abord avoir des bases solides, puis l'enfant commence à marcher, et après à courir. »

En plus de nous faire savourer leurs chocolats et autres douceurs, les deux entrepreneurs partagent leur passion du métier avec les jeunes les stagiaires qu'ils accueillent chaque année. « L'éducation est une valeur importante pour nous, et éventuellement, nous aimerions même donner des cours en chocolaterie. »



www.1chocolat.ca



« De participer à des événements comme le Concours québécois en entrepreneuriat nous permet de mieux nous faire connaître du milieu dans lequel on œuvre : j'ai ainsi pu développer dès le départ de mon entreprise de solides partenariats d'affaires. D'être honoré est aussi un vote de confiance envers notre projet : c'est là qu'on réalise pleinement que notre idée répond à un véritable besoin. »

Le Centre d'éducation spécialisée Les Funambules : une ressource très appréciée!

Tel un funambule, toute personne peut atteindre un équilibre de vie et réaliser son plein potentiel. C'est guidées par cette vision qu'Isabelle Lehoux et son équipe proposent depuis un an différents services d'accompagnement et de soutien aux enfants et adolescents ayant des besoins particuliers.



IMACOM, JESSICA GARNEAU

Les éducatrices Karolane Nadeau, Alice Anaïs Girard Monteiro, Marie-Pier Gosselin, Élizabéth Cordonero, l'adjoint à la santé et sécurité Jean Robert Dumas et la fondatrice du Centre d'éducation spécialisée Les Funambules Isabelle Lehoux.

Sous la formule camp de jour, camp de répit avec ou sans hébergement, ou encore halte-loisir pour les plus grands, ces éducateurs passionnés profitent de la panoplie d'activités organisées pour amener les jeunes toujours plus loin. Que ce soit au centre, un ancien presbytère offrant un cadre chaleureux, unique et stimulant, ou encore dans les différentes ressources qui existent en région – musée, parc, etc. – les jeunes développent leur autonomie, leur confiance, leur estime de soi... « Notre but premier est de favoriser leur intégration sociale, toujours dans un contexte ludique et agréable et avec des services adaptés à chaque jeune. Plus particulièrement pour les activités de camp, nous privilégions la formation de petits groupes, telle que proposée par l'Association des Camps Certifiés du Québec ainsi que l'embauche d'un personnel formé pour intervenir auprès des enfants, des adolescents et des familles », précise Isabelle, double diplômée en éducation spécialisée et éducation à l'enfance.

C'est d'abord pour répondre à ses propres besoins qu'Isabelle Lehoux a jeté les bases de ce qui allait devenir le Centre

d'éducation spécialisée Les Funambules. « Mes deux enfants ont des besoins particuliers; de mon côté, avec la fibromyalgie, je cherchais un travail qui respecterait mieux mon rythme, mes valeurs et celles de ma famille. » Celle qui souhaitait au départ devenir travailleuse autonome a vite réalisé que l'ampleur des besoins exigeait plutôt un travail d'équipe. « Ça tombe bien, j'aime cette dynamique de travailler avec d'autres professionnels.

En peu de temps, j'ai d'ailleurs développé un beau partenariat avec des organisations qui travaillent avec ma clientèle, mais pour répondre à d'autres besoins. C'était d'ailleurs une priorité pour moi : je voulais vraiment offrir un service complémentaire. »

Sa participation au Concours québécois en entrepreneuriat lui a d'ailleurs donné une excellente visibilité. « Ça m'a vraiment permis de me faire connaître :

les partenaires du réseau de la santé n'ont pas tardé à me contacter. » Ce travail en concertation est d'ailleurs l'une des grandes fiertés d'Isabelle : « En intervention, c'est toujours un travail d'équipe. D'abord avec la famille, mais aussi avec les autres instances qui gravitent autour de l'enfant – l'école, le centre de réadaptation, etc. »

« Démarrer sa propre entreprise, ce n'est pas facile, cela exige énormément d'énergie. Il faut y croire, et lorsqu'on réalise qu'autour de nous on y croit également, ça nous donne l'élan nécessaire pour poursuivre. »

Isabelle est également fière de son équipe qui l'entoure au quotidien. « Ce sont des gens investis dans leur travail, des personnes très qualifiées qui connaissent bien leur métier. Tout cela nous permet d'offrir un service de qualité. » Les parents – et leur enfant! – sont d'ailleurs très heureux de compter sur cette ressource qui a répondu à un besoin criant.



Camp spécialisé Les Funambules
www.lesfunambules.ca

<http://lesfunambules.ca>



« Comme notre mise en marché se fait directement avec le consommateur, le Concours québécois en entrepreneuriat était une belle façon de nous faire connaître. On a donc gagné en visibilité et en crédibilité! Notre certificat à titre de lauréat est d'ailleurs fièrement affiché dans notre bureau. »

De bons produits frais comme à l'ancienne à la Ferme du Coq à l'Âne

Leurs produits sont savoureux, cultivés ou élevés en accord avec la nature selon une philosophie d'agriculture durable, paysanne et locale. Depuis cinq ans, la Ferme du Coq à l'Âne régale en effet de nombreux Estriens!

Amis de longue date, Jean-François Levasseur et Jean-François Labbé réalisaient un rêve en mettant sur pied cette ferme qui rappelle celles d'antan. Située au 931, chemin de Hardwood Flat à Bu-



ques années à travailler pour d'autres, nous avons acheté une ferme à l'abandon, en 2003 », explique M. Levasseur. Après cinq ans de durs labeurs – tout était à faire! –, la Ferme du Coq à l'Âne commençait officiellement sa culture et son élevage de porcs. « Lorsque notre voisin s'est départi de son élevage de bœufs biologiques, nous avons ajouté ce volet à notre ferme; cela nous assurait du même coup d'avoir suffisamment de fertilisant pour nos jardins. » Puis, pour offrir une plus grande variété dans ses Paniers biologiques, la Ferme introduisait par la suite une volaille, avec l'élevage de pintades. « La force de notre entreprise, c'est que nous vendons directement à notre clientèle : elle peut avoir réponse à ses questions, et sans intermédiaires, nous pouvons leur offrir de meilleurs prix. »

« Quand on a la volonté de réussir, tout est possible. Les défis sont souvent très grands, mais lorsqu'on y croit et qu'on veut, on peut atteindre nos objectifs. »

ry, la Ferme du Coq à l'Âne produit plus d'une cinquantaine de variétés de fruits, de fines herbes et de légumes biologiques, du boeuf biologique, du porc plein air (élevés en pâturage), des pintades naturelles et du sirop d'érable. On peut se les procurer à la ferme les samedis entre 10 h et 14 h, ou encore au marché de solidarité régionale des AmiEs de la Terre de Sherbrooke et de Magog, ainsi qu'en paniers biologiques. Il est d'ailleurs possible de vous inscrire actuellement via le web pour recevoir votre panier aux deux semaines.

C'est durant leurs études en horticulture maraîchère qu'est né ce désir d'avoir un jour leur propre entreprise. « Après quel-



www.fermeducoqalane.com



« De remporter le Concours québécois en entrepreneuriat sur la scène régionale fut une expérience vraiment géniale. C'est une reconnaissance du milieu, du feedback également. Quand on part un projet, on y consacre toute notre énergie, et de voir qu'à l'extérieur, les gens apprécient, c'est très stimulant. »

Fromagerie La Station : du fromage au goût bien de chez nous!

C'est en plein cœur de la campagne généreuse de Compton qu'est née la Fromagerie La Station, fruit du travail de quatre générations d'agriculteurs passionnés. On y trouve des fromages fermiers au lait cru de vache issus d'une agriculture biologique.

À la recherche d'un projet qui lui permettrait de se réaliser tout en demeurant sur la terre, près des siens, Carole Routhier se lançait dans cette belle aventure

« Quand on se lance en affaires, il ne faut pas trop se prendre au sérieux... ni trop s'attarder aux commentaires des autres! J'ajouterais même qu'avoir trop d'attentes peut être risqué. Depuis le début de cette aventure, j'y suis allée de belles surprises en belles surprises! »

il y a 9 ans. « La production était modeste au départ et n'utilisait qu'une partie du lait produit sur la ferme. C'était très intuitif, artistique même, je dirais! »

L'arrivée de son aîné, Simon-Pierre, propulse toutefois la fromagerie à un autre niveau. « Simon-Pierre visait une carrière dans la transformation. Au départ, il rêvait d'une micro-brasserie, mais il a vu dans la fromagerie un grand potentiel. Il a fait ses études pour devenir maître fromager et s'occupe aujourd'hui de ce volet avec passion. » Quant à Carole,

elle voit principalement aux communications : c'est notamment elle qui fait les visites guidées à la ferme et qui nourrit le site Facebook de plusieurs photos.

Son conjoint, Pierre Bolduc, et leurs deux autres garçons, Vincent et Martin, s'engagent à d'autres niveaux au sein de cette grande entreprise familiale qui compte une ferme biologique de 80 vaches laitières et une érablière. « Chacun s'épanouit selon ses forces, ses aspirations. La force d'une famille, c'est également que tous s'engagent avec la même ferveur, les mêmes valeurs. On pousse tous dans la même direction, c'est rassurant. »

La Fromagerie La Station propose cinq variétés de fromage, qu'on peut se procurer sur place ou dans certains marchés d'alimentation à travers le Québec. Des fromages qui se distinguent par leur goût bien particulier : « Dans nos pâturages, on s'assure de semer des variétés de chez nous. Les gens qui choisissent nos produits veulent manger du fromage qui goûte l'Estrie. » Le dernier-né de la fromagerie, le Chemin d'Hatley, a d'ailleurs remporté un prix à l'American Cheese Society.



www.fromagerielastation.com



CONCOURS QUÉBÉCOIS EN
ENTREPRENEURIAT

VOLET ENTREPRENEURIAT
ÉTUDIANT

15
ÉDITION

Le Concours québécois en entrepreneuriat contribue chaque année à la mise en valeur de l'immense talent et du dynamisme légendaire des entrepreneurs de chez nous! Pour cette 15^e édition, c'est sous le thème des contes et légendes qu'a eu lieu la cérémonie de remise de prix spéciale le jeudi 2 mai dernier à l'Hôtellerie le Boulevard de Sherbrooke. Cet événement a ainsi couronné les lauréates et lauréats à l'échelon régional. La finale provinciale aura lieu quant à elle le 19 juin 2013, au Centre des congrès de Québec.

VOLET ENTREPRENEURIAT ÉTUDIANT

Ce volet accueillait les candidatures d'élèves et d'étudiants du primaire à l'université ayant réalisé des projets entrepreneuriaux scolaires ou parascolaires, nés d'un besoin du milieu.

Bourse attribuée par lauréat : 500 \$



Primaire 1er cycle, Calendrier de collations santé sans noix, Commission scolaire de la Région-de-Sherbrooke : les élèves Lily Benoit, Cédric Aubut et Chloé Boutin; à l'arrière Diane Manseau, enseignante, Valérie Brousseau, stagiaire et Sylvain Lessard, Carrefours jeunesse-emploi de l'Estrie.



Primaire 2e cycle, L'Intimid'Action, Commission scolaire de la Région-de-Sherbrooke : les élèves Guillaume Boisclair, Alexandre Duchesneau et Maëlie Côté; à l'arrière Anne-Sophie Beaulac; à l'arrière Marie-Hélène Rodière, enseignante, et Nathalie Gervais, Carrefours jeunesse-emploi de l'Estrie.



Primaire 3e cycle, Les médias au hockey, Commission scolaire des Sommets : Loïc Giguère, Marie-Anne Bélanger, Vincent Paradis, Xavier Favreau; à l'arrière Gaétan Perron, président de la Commission scolaire des Hauts-Cantons, Huguette Desrochers, Nathalie Morin, enseignante et Chantale Landry.



Secondaire 2e cycle, Sentiers de Noël, École secondaire de Bromptonville : Maude St-Laurent, Anaëlle Desrochers, Florence Simard-Lebrun; à l'arrière Lydia Marchand, Alexandre Blanchette, président du Forum jeunesse Estrie et Donald Thibault.



Secondaire 2e cycle prix supplémentaire, Buttons Shop, Séminaire de Sherbrooke : Louise Cloutier, les élèves Michaël Béchard et William Forret, Guillaume Laporte, enseignant et Natacha Jean, présidente directrice générale du Concours québécois en entrepreneuriat.



Secondaire, adaptation scolaire, Restauration de meubles, Commission scolaire des Hauts-Cantons : les élèves Jonathan Blanchette, Sabrina Lanctôt, Aglaé Beloin; à l'arrière Gaétan Perron, président de la Commission scolaire des Hauts-Cantons, Catherine Boivin, enseignante, Mylène Gervais, enseignante et Francis Fortier, élève.



Formation professionnelle et éducation des adultes, La Fée Laine, Commission scolaire des Sommets : Alexandre Blanchette, président du Forum jeunesse Estrie, Huguette Desrochers, Johanne Martineau et Marie-Josée Bouchard.



Collégial collectif, La Réussite est dans le sac, Cégep de Sherbrooke : Roger Durand, Fondation Desjardins, Réjean Martineau et Raphaël Codère.

Universitaire (individuel et petit groupe), Coopérative des eaux, Université de Sherbrooke : Loïc Vincent, Marion Vincent Wehrung, Kristalna Vincent, Regina Zamojska; à l'arrière Jean-François Wehrung, Wieslaw Zanojski et Roger Durand, Fondation Desjardins.



Universitaire (collectif - 4 personnes et plus), Recto-Verso, Université de Sherbrooke : Roger Durand, Fondation Desjardins, Geneviève Dostie, Joël Boisclair-Roberge et Joé Blais.

Bravo également au gagnant du prix Collégial individuel et petit groupe, le projet Traitement d'eau par nanofiltration du Cégep de Sherbrooke (absent lors de la prise de photo).



VOILET CRÉATION D'ENTREPRISE

Ce volet vise les femmes et les hommes de 18 ans et plus qui en sont dans les premières étapes de la réalisation d'un projet d'entreprise (première année d'exploitation ou en démarrage), dans l'une des catégories suivantes : bioalimentaire, commerce, économie sociale, exploitation-transformation-production, innovations technologique et technique, services aux individus, services aux entreprises et transmission d'entreprise.

Bourse attribuée par lauréat : 1 500 \$



Catégorie bioalimentaire, Véronique Mercier, ressource en saine alimentation : Alain Perras, La Financière Agricole du Québec et Véronique Mercier.



Catégorie commerce, Les éditions SAM : Judith Paquette, Ministère des Finances et de l'Économie du Québec et Julia Gagnon.

Photos : Arianne Breton, Rubis photographie



Catégorie exploitation, transformation et production, DK Soudure : Pierre Bélanger, Sherbrooke Innopole et François Guin.



Prix Coup de cœur 93,7 Rythme FM et 107,7 Estrie, Glo Golf Aventures : Jocelyn Proulx, 93,7 Rythme FM et 107,7 Estrie, Jacynthe Grenier et Guillaume Poulin.



Catégorie innovations technologique et technique, Immune Biosolutions inc. : Simon Gaudreau, Jean-François Larrivée, Frédéric Leduc et Vincent Mongeau, Rogers.



Catégorie économie sociale, Clinique juridique Juripop de l'Estrie : Réal Nolette, président de la Coopérative de développement régional, Valérie-Claude Lessard, Guillaume Rousseau et Julie Grenier, présidente du Réseau des entreprises d'économie sociale de l'Estrie.



Prix développement durable, Ressourcerie des Frontières : Bertha Perron, Françoise Bouchard, Jacques Dionne, Sonia Bourgault, Julie Grenier, Daphnée Turcotte, Boréal; Karine Cantin, Jean Desrosiers, Gervais Morin et Jonathan Lavigne.



Prix supplémentaire, LUMED inc. : Maurice Bernier, Conférence régionale des élus, Louis Valiquette, Mathieu Beaudoin et Vincent Nault.



Prix Coup de cœur La Tribune, Intarsia Memnock : Isabelle Lacroix, Mike Lacroix-Lapierre, Michel Lapierre et Alain LeClerc, La Tribune.



Catégorie services aux individus, Cours prénataux inc. Marie Fortier : Michèle Tardif, présidente de l'Association des CLD de l'Estrie et Marie Fortier.



Catégorie services aux entreprises, Planche au carré : Sylvain Martineau, Desjardins Services aux entreprises et Damien Harvey.



Catégorie transmission d'entreprise, Tonus ! inc. : Me Serge Cormier, Le Barreau du Québec, et Guillaume Desmarais.



« Nous avons décidé de nous inscrire au concours afin d'augmenter notre visibilité et notre notoriété. Nous voulions ainsi mettre de l'avant les réalisations de Magex Technologies et faire connaître l'entreprise, et ce fut mission accomplie. Le Concours québécois en entrepreneuriat a permis d'augmenter notre visibilité. Il a aussi légitimé la place de Magex dans le milieu entrepreneurial estrien. Être finaliste à ce concours fut aussi une preuve de reconnaissance du travail accompli. »

Magex Technologies rayonne en Europe et aux États-Unis!

D'un projet lancé par deux étudiants de l'Université de Sherbrooke pour répondre aux besoins d'un courtier immobilier, Magex Technologies est devenu, 10 ans plus tard, un leader en conception de logiciels spécialisés pour les immeubles à revenus.

Bien établie au pays, l'organisation poursuit son expansion en développant de nouveaux partenariats avec des compagnies américaines et étrangères tant pour l'utilisation que pour la commercialisation de ses produits, dont certains ont été traduits en cinq langues.

« La plus grande qualité d'un entrepreneur est de savoir bien s'entourer. Il faut être en mesure de trouver des gens passionnés et performants dans des domaines de compétences complémentaires. »



IMACOM, JESSICA GARNEAU

Filipe Nunes, chargé de comptes, Daniel Laframboise, chargé de comptes, Valérie Chérétaki, responsable des communications, Catherine Lamontagne, directrice des opérations, Julien Gagnon, directeur du développement des affaires et Érick Bissonnette, responsable innovation logiciel.

C'est en 2003 que Geneviève Janelle et Marc-André Fontaine, tous deux étudiant dans le domaine informatique, créent leur premier logiciel, Zoom-Imm, destiné à analyser la rentabilité d'un immeuble à revenus. Depuis, ils n'ont cessé d'innover et d'améliorer leurs produits. En 2004, ils lançaient le logiciel de gestion immobilière Proprio Expert qui, depuis 2012, est également offert en version pour les plateformes mobiles. Efficace, facile à utiliser et très convivial, Proprio Expert Web est d'ailleurs rapidement devenu un outil prisé.

« Nous nous distinguons des autres concepteurs de logiciels immobiliers, car nous intégrons des technologies de pointe à des interfaces intuitives désarmantes par leur facilité d'utilisation. Nous avons aussi été des pionniers avec la création d'un logiciel d'analyse d'investissement immobilier en ligne », précise Valérie Chérétaki, responsable des communications.

À l'élaboration de produits toujours plus performants s'ajoute le développement de l'activité commerciale : déjà en 2005, Geneviève Janelle partait pour la

Belgique afin de sonder le marché européen. Aujourd'hui, Proprio Expert Web est exporté en Belgique et en France. La PME sherbrookoise a aussi développé une clientèle et de solides réseaux de distribution aux États-Unis. Elle a également dans sa mire le Brésil.

Au Québec, Magex Technologies a pu compter sur des ententes avec la Chambre immobilière de l'Estrie et la Chambre immobilière de Montréal pour une diffusion provinciale de son application web Zoom-Imm. Elle est aussi partenaire de nombreuses associations de proprié-

taires, dont la Corporation des propriétaires immobiliers du Québec (CORPIQ), pour promouvoir ses logiciels de gestion immobilière Proprio Expert et Proprio Expert web.

« La plus grande qualité d'un entrepreneur est de savoir bien s'entourer. Il faut être en mesure de trouver des gens passionnés et performants dans des domaines de compétences complémentaires », souligne Geneviève Janelle qui compte sur une solide équipe.

La quête de nouvelles solutions et sa philosophie axée sur une gestion collaborative expliquent également le succès de Magex Technologies, en évolution constante depuis sa création. « Il faut être prompt à réagir au quart de tour pour satisfaire les clientèles les plus exigeantes. Nous travaillons d'ailleurs toujours ensemble en quête des meilleures solutions », mentionne Julien Gagnon, directeur au développement des affaires.

Au fil des ans, Magex Technologies a d'ailleurs obtenu de nombreux prix. Il est notamment en lice au concours OCTAS 2013 qui reconnaît l'excellence en Ti au Québec pour son logiciel Proprio Expert Web dans la catégorie Solutions Mobiles.



www.magextechnologies.com



« Je me suis inscrite au Concours québécois en entrepreneuriat par défi personnel, pour montrer ma passion du métier. De le remporter m'a appris à me faire confiance et à rester moi-même. J'ai aussi pris conscience du leadership que j'avais et d'autres traits de personnalité que je ne connaissais pas encore. »

Une clientèle aux petits soins à La Bouchère du village

Dès qu'on entre dans le local de La Bouchère du village, sur la rue Collège à Richmond, on a l'eau à la bouche. Avec sa variété de mets préparés, l'entreprise ouverte le 14 avril 2009 dégage en effet de savoureuses odeurs à mettre n'importe qui en appétit!

La Bouchère du Village, c'est d'abord Annick Gélinas qui, après 10 ans de métier, ouvrirait sa propre boucherie. Aujourd'hui, elles sont quatre autres femmes et un homme à l'appuyer dans cette belle aventure!

« Pour réussir en affaires, il faut être tenace : croire en son projet, en ses idées, ne pas se laisser abattre par les embûches. Mais la chose la plus importante : être passionné du métier. »

« Le service à la clientèle a toujours été au cœur de mon entreprise. Ce que j'offre ici, c'est le service que j'aimerais recevoir comme cliente. Nous sommes toujours à l'écoute des gens pour vraiment répondre à leurs besoins », explique Annick. Cela se traduit de différentes façons, allant d'une grande variété de viandes aux coupes personnalisées.

Qu'ils soient de la région immédiate (Richmond, Danville, Asbestos et Windsor) ou plus loin (Drummondville et de Sherbrooke), les fidèles clients de

La Bouchère du village apprécie énormément l'attention qu'on porte à leurs demandes. « Les gens sont contents qu'on soit là, ils nous le disent, ils tiennent à nous garder! C'est très stimulant. »

Avec l'ajout d'un service traiteur, l'entreprise a par ailleurs doublé sa superficie tout récemment. Et Annick Gélinas a d'autres projets en tête... « J'avoue que tout va très vite! Au départ, j'étais seule avec une cuisinière à temps partiel. Mais l'essor de l'entreprise m'a fait réaliser que j'avais le leadership nécessaire pour réussir en affaires. » Si elle a dû se battre au début pour faire sa place, elle a rapidement su rallier les gens autour d'elle. « Le nerf de la guerre, c'est le financement. De voir une bouchère à la tête de l'entreprise en a aussi surpris quelques-uns... Il m'a fallu être persuasive au départ! » ajoute Annick qui a pu compter sur son ancien patron à titre de mentor.



www.bouchereduvillage.com



« Le Concours québécois en entrepreneuriat m'a apporté de la visibilité – encore aujourd'hui après plus d'un an! –, de la reconnaissance, et surtout de la confiance en mes qualités d'entrepreneure et en ma vision du projet. »

Les plats de Charlotte : tout le plaisir de bien manger sans avoir à le préparer!

Des bons petits plats maison, Lise Pressé en a souvent offert en cadeaux à ses proches. Mais jamais elle n'aurait pensé un jour en faire sa profession!

C'est alors qu'elle est à un tournant dans sa vie professionnelle qu'elle ébauche le projet d'offrir aux gens soucieux de bien manger des plats congelés de qualité, faibles en sel et en gras, concoctés avec des aliments frais et naturels provenant principalement d'agriculteurs de la région. « Je n'utilise aucune conserve sauf

« Être entrepreneur, c'est être à l'écoute de soi : ses passions, ses compétences et ses aspirations. C'est aussi être à l'écoute du marché : les occasions, les tendances, les niches. Enfin, c'est être à l'écoute des consommateurs : leurs désirs, leurs besoins, leurs attentes... »

pour la pâte de tomates, et encore là, je travaille à élaborer ma propre recette, ni aucune poudre ou bouillon de l'industrie. Tout est fait maison », assure Lise.

C'est en lisant plus attentivement les étiquettes de valeurs nutritives que Lise a réalisé à quel point les aliments préparés étaient parfois loin d'être santé. Pour la préparation de ses plats, elle mise donc sur des gens tout aussi passionnés qu'elle par la qualité des aliments, des producteurs à échelle humaine qui misent sur une agriculture qui respecte l'environ-

nement. « Mes fournisseurs partagent mes valeurs écologiques, équitables et éthiques. »

Chaque semaine, Lise cuisine quelques plats et soupes qu'on peut commander par Internet puis récupérer à différents points de chute à Sherbrooke, Magog et Laval. Les plats de Charlotte ont aussi commencé à se retrouver dans les congélateurs des cuisines de certaines entreprises souhaitant proposer à leur personnel une alternative goûteuse et santé pour leur repas du midi. Cet été, on trouvera également les plats de Charlotte au Marché de la Gare en vente et en dégustation.

La jeune entreprise travaille par ailleurs à dénicher de nouveaux points de vente ainsi qu'à mettre sur pied un service de livraison à jour fixe : « L'artisan doit maintenant être commerçant! » se plaît à dire Lise Pressé qui, avec peu de moyens, a réussi à mettre en place une belle micro-entreprise.



Naturellement bon!

www.lesplatsdecharlotte.ca



« Nous avons décidé de participer au Concours québécois en entrepreneuriat parce qu'on croyait en notre projet qui apportait de la nouveauté dans notre région d'un point de vue touristique. De gagner à l'échelon local fut certes stimulant, mais de remporter en plus deux prix à l'échelon régional dont le Coup de cœur parmi tous les participants a été un gros plus pour le moral. »

Le plein air à son meilleur dans La Vallée heureuse du Mont Élan

C'est un site qui se distingue à bien des égards. À la fois un centre de plein air, un lieu d'hébergement, une salle de réception et le seul camping 4 étoiles de 50 sites et moins dans la région du Haut-Saint-François, La Vallée heureuse du Mont Élan propose une nature généreuse et invitante, et ce, à l'année!

Situé à 20 minutes de Sherbrooke dans le magnifique canton de Westbury, ce centre de villégiature propose 70 acres de nature entre deux flancs de montagne, bordés par le ruisseau Big Hollow jadis prisé pour la prospection d'or vers la fin des années 1800, puis par les amateurs de ski alpin dans les années 1960-70.



ges, deux tentes de prospecteur et deux kilomètres de sentier. Depuis, La Vallée heureuse du Mont Élan s'est considérablement élargie!

Un lieu privilégié pour le plein air

La Vallée heureuse du Mont Élan, ce sont aujourd'hui dix kilomètres de sentiers pédestres et pour la raquette, quatre kilomètres pour le vélo de montagne et le ski de fond, une piste d'hébertisme de plus de 30 jeux sur un parcours de deux kilomètres en forêt, sans oublier l'accès aux Sentiers de l'Estrie. Durant la belle saison s'ajoutent une piscine chlorée au sel, creusée et chauffée ainsi qu'une zone spa réservée aux 18 ans et plus comprenant trois spas, un sauna infrarouge et un bain polaire (piscine réfrigérée).

Ce site unique est par ailleurs le seul endroit au Québec pour l'observation de la faille géologique « La Guadeloupe » vieille de 450 millions d'années. Un sentier d'in-

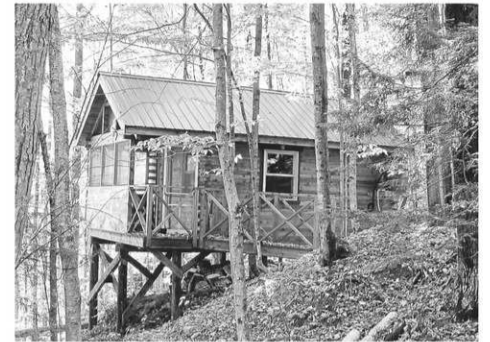


terprétation de 700 mètres sur trottoir de bois avec 3 panneaux d'information vous expliquera ce phénomène.

Pour profiter à fond de toutes ces activités en plein air, plusieurs types d'hébergement vous sont proposés : le « Glamping », une sorte de camping de luxe en hébergement 4 saisons tout équipé; la yourte nord-américaine; les wi-tentes (un hybride entre le tipi et la yourte); les camps prospecteurs façon Mont Élan; les refuges scandinaves; des chalets grande capacité. Une section des lieux offre des sites 3 services pour les saisonniers en plus de quelques emplacements pour les roulottes et véhicules récréatifs de passage. Enfin, pour les amateurs de camping plus près de la nature, une dizaine de terrains rustiques sont disponibles.

Pour des réceptions 100 % nature!

La Vallée du Mont Élan met aussi à votre disposition une salle de réception de



style scandinave (sur réservation pour des groupes de 20 personnes et plus). Avec sa construction en bois pièces sur pièces, poutres apparentes et plancher d'ardoise, agrémentée d'un immense foyer en pierres, cette salle vous plongera littéralement dans un autre univers! Elle offre une capacité intérieure de 65 places, auxquelles s'en ajoutent 35 autres sous la terrasse couverte, chauffée et fermée au besoin. Parfait pour tout type de réceptions, l'endroit fera les délices de vos convives avec son méchoui porc et boeuf marinés, fumés et cuits dans un four spécial. Un service de bar est également offert, et pour animer vos soirées, on retrouve deux téléviseurs HD et un système de son.



www.montelan.ca

L'acharnement, la persévérance, la saine gestion et surtout les innombrables heures de travail des deux propriétaires, en plus de la vision de développement durable lié à ce projet, font du Mont Élan un lieu privilégié pour la région du Haut-St-François.

L'idée est née de Nil Levesques et Andrée Boisvert qui rêvaient de faire de ce lieu bucolique un mini village où les gens pourraient bénéficier de toutes les infrastructures dans un esprit de sensibilisation à l'environnement et de respect de la nature.

Le projet a ainsi démarré humblement en 2005 avec un restaurant, deux refu-



« J'ai participé au Concours québécois en entrepreneuriat alors que l'entreprise n'en était qu'à ses balbutiements. D'en sortir lauréate m'a donné beaucoup de crédibilité en tant qu'entrepreneure : je n'étais pas seulement une artiste, derrière mes créations il y avait la structure nécessaire pour réussir en affaires. »

Ressac : des sacs à la fois beaux, pratiques et écologiques!

[Ressac : retour d'une vague sur elle-même après avoir heurté un obstacle.] Cette image illustre bien le mouvement qu'emprunte Anne Painchaud-Ouellet en récupérant des chambres à air de vélo percées pour en faire des sacs et accessoires stylisés.

L'originalité des produits vient de l'idée de sa créatrice d'allier la durabilité et l'imperméabilité de la chambre à air de vélo à une allure urbaine rappelant la texture du cuir. « C'est durant mon baccalauréat en arts visuels et médiatiques



« Être entrepreneur, c'est foncer. Ne pas écouter ses peurs ou s'arrêter aux difficultés. C'est parfois difficile, mais en bout de ligne, on en retire une grande fierté. »

qu'éthique. Autour d'elle, deux couturières à temps plein, deux autres à temps partiel et deux sous-traitants partagent sa passion. « De voir tous ces gens qui croient en mon projet et qui s'y investissent avec cœur, c'est une belle fierté. »

Les collections de Recess, toutes faites à la main, se retrouvent actuellement dans une vingtaine de boutiques à travers la province et bientôt à travers le Canada. « J'aimerais même étendre ce concept ailleurs dans le monde, avec des ateliers dans d'autres pays : comme on travaille toujours avec de la matière locale, ce serait une façon d'exporter le concept. »

Ressac

www.ressac.ca



« Nous avons remporté le Concours québécois en entrepreneuriat à l'échelon national : de passer au travers plusieurs paliers de jury pour finalement se faire choisir parmi 68 finalistes, ça apporte beaucoup de crédibilité à l'entreprise. On commence à croire que notre projet est vraiment spécial! C'est motivant. »

Une technologie avant-gardiste pour gérer vos coûts de chauffage

Technologie Demtroys inc., une entreprise sherbrookoise, propose une solution à la fois novatrice, économique et écologique aux propriétaires d'immeubles qui assument les coûts de chauffage de leurs propriétés et qui sont soucieux d'offrir un environnement confortable à leur clientèle.

« La persévérance – l'acharnement, même! – est nécessaire pour réussir. Il faut aussi savoir tirer satisfaction de chaque petite victoire. »

À la tête de cette PME dynamique, Jean-Sébastien Cyr a d'abord fait ses armes en marketing de l'innovation. « C'est en travaillant sur un projet que j'ai été approché par un inventeur pour commercialiser cette technologie au potentiel très intéressant », explique l'entrepreneur qui était alors à la recherche de nouveaux défis.

En contrôlant automatiquement la capacité de chauffage nécessaire à un immeuble par rapport à la température extérieure, le Système Demtroys réussit à réduire les coûts de chauffage de façon importante, entre 10 % et 35 %, pour un retour sur investissement à l'intérieur d'une période de 18 mois à cinq ans, et ce, sans sacrifier le confort des occupants.

« Cette technologie s'applique à tout système de chauffage électrique, à l'eau chaude, au mazout ou au gaz naturel, et

fonctionne soit par câble, soit sans fil : nous pouvons ainsi l'installer sans problème et à coût accessible dans les édifices existants. » Pour les immeubles de 300 unités et moins, c'est d'ailleurs la seule solution du genre sur le marché.

« Le potentiel est énorme. Déjà, nous avons l'appui de grandes villes comme Montréal, Toronto et Sherbrooke pour installer ce système dans les Offices municipaux d'habitation. Nous développons aussi des partenariats avec de grandes compagnies d'énergie canadiennes. »

Si elle est éprouvée, cette technologie avant-gardiste gagne à être mieux connue. M. Cyr et son équipe participent donc à divers événements et font beaucoup de représentations. « On s'intéresse de plus en plus au Système Demtroys, même du côté américain. Quand j'entends des clients nous dire : *Enfin, où étiez-vous avant!* cela me confirme que nous répondons bel et bien à un besoin. »

Lancée en 2011, l'entreprise a connu une croissance de 360 % dans la dernière année. « Notre objectif est de continuer à faire évoluer notre savoir-faire technologique, pour garder notre avance concurrentielle, tout en poursuivant nos efforts de commercialisation. »

Demtroys
www.demtroy.com



15
ÉDITION



CONCOURS QUÉBÉCOIS EN
ENTREPRENEURIAT
ESTRIE

Cérémonie régionale
de remise de prix
2013



COMITÉ ORGANISATEUR

De gauche à droite en arrière : Sonia Quirion, responsable régionale, Catherine Larouche, Maria Cecilia Zuluaga, Josianne Groleau, Sarah Côté, Maryse Plante et Dominik Morin. En avant : Véronick Beaumont, Marc Sarrazin et Julie Potvin-Barrakatt.

MERCI À NOS PARTENAIRES RÉGIONAUX

Partenaires **MAJEUR**



Partenaires **OR**



Coopérer pour créer l'avenir



VOUS LE SAVEZ MAINTENANT!



WWW.BOREAL-IS.COM



CONFÉRENCE RÉGIONALE DES ÉLUS DE L'ESTRIE

Partenaires **ARGENT**



Partenaires **BRONZE** et **COLLABORATEUR**



Serge Cardin, député de Sherbrooke

Pierre Reid, député d'Orford

Partenaires **PARTENAIRES NATIONAUX**

PARTENAIRE PRÉSENTATEUR



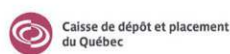
PARTENAIRES EN TITRE



PARTENAIRE PLATINE



PARTENAIRES OR



PARTENAIRE MÉDIA

