

Lingerie

Vendredi Fou!
 Nous payons l'équivalent
 des taxes sur marchandise
 à prix régulier en boutique

3832, boulevard Royal, Shawinigan
 819 539-0026 • lingerieic.ca

**Marché
 de Noël
 Saint-Stanislas**

**DIMANCHE
 27 NOVEMBRE
 10H À 16H**

Salle municipale
 33, rue Du pont

Exposants
 agroalimentaires
 et artisans

PRIX À GAGNER

**C'EST UN
 RENDEZ-VOUS!**

**UNE PREMIÈRE
 ANNÉE CHARGÉE**

Daniel Houle et Suzanne Rompré ont été élus pour la première fois à la mairie de Saint-Luc-de-Vincennes et de Sainte-Anne-de-la-Pérade en novembre 2021. La première année de ce premier mandat n'aura pas été de tout repos et à l'aube de 2023, les projets ne manquent pas dans les deux municipalités.

PAGE 3

INMEMORIAM.CA
 À JAMAIS DANS NOS COEURS

Tournée Prestige
2022
 Soulignons l'excellence d'ici
 Présentée par
Desjardins
 Entreprises
PAGES 9 À 20

Saint-Tite
**L'usine
 de filtration
 en priorité**

PAGE 4

MERCIER40.CA VISITE VIRTUELLE DISPONIBLE
visite.mercier40.ca

SORTIE 220
OUVERT AU PUBLIC

Achat Vente - Neuf et Usagé - Ponceaux - Matériaux - Isolants - Palettes - Contenants - Conteneurs Maritimes - Espaces d'entreposage - etc...

(PHOTOMONTAGE / Photos Audrey Leblanc)

>389985

DES ENTREPRISES DE CHEZ-NOUS À DÉCOUVRIR!

La MRC de Mékinac s'est donnée comme mission de mettre de l'avant les entreprises qu'elle a soutenues financièrement afin de vous les faire découvrir et de vous permettre d'en apprendre plus sur ces entrepreneurs ingénieux qui contribuent à dynamiser notre milieu!

GM MODULAIRE



« Une bonne préparation est essentielle pour un démarrage réussi ! »

Jacques Grenier
président

Démarrée à l'été 2020, l'entreprise GM Modulaire se spécialise dans la fabrication et la vente de roulottes de chantier. Construites à Saint-Adelphe, elles sont conçues selon différentes dimensions afin de bien répondre aux besoins des acheteurs. Les roulottes peuvent être équipées de salles de toilettes, de cuisine, de bureaux séparés, de salles de conférences, etc. L'entreprise se spécialise également dans la construction de complexes modulaires qui sont composés de plusieurs roulottes. De petites roulottes sur roues et des roulottes sanitaires de grandeurs variées sont également fabriquées sur place. Les produits sont construits selon les codes en vigueur et tous certifiés par le Canadien Standard Association (CSA).

Ce projet d'entreprise a vu le jour grâce à trois hommes qui ont décidé d'allier leurs expertises et de saisir une opportunité d'affaires dans un secteur d'activité en forte progression, ce dernier étant étroitement lié au marché de la construction. L'équipe d'actionnaires est composée de deux frères, Jacques et Mario Grenier et de Randy Manseau qui forment ensemble un trio très complémentaire.

Randy possède une trentaine d'années d'expérience et détient une grande notoriété dans le domaine de la fabrication de roulottes de chantier et de complexes modulaires ayant notamment remporté un prix au congrès annuel en 2015 à Las Vegas au niveau de l'innovation pour l'Amérique du Nord alors qu'il était à l'emploi de l'entreprise familiale. Mario détient quant à lui beaucoup d'expérience dans la gestion d'équipe de travail alors qu'il était responsable d'une trentaine d'employés depuis de nombreuses années. Son savoir-faire au niveau de l'ébénisterie et ses compétences dans le domaine de la construction sont également des atouts. Jacques Grenier complète bien ce trio avec ses forces du côté de l'administration et de la gestion de projet. Après une carrière

de trente ans en tant que policier, maintenant retraité, GM Modulaire représentait pour lui une belle opportunité de se lancer dans un nouveau défi. Ses expériences passées comme entrepreneur dans divers secteurs et ses nombreuses initiatives sociales et communautaires lui ont permis d'acquérir une solide expérience et un bon réseau de contacts profitables pour le projet actuel.

L'entreprise qui compte actuellement onze employés est située dans l'ancienne usine de Boiserie Savco fermée depuis 2018. Ayant débuté en tant que locataire, l'entreprise est désormais propriétaire de l'immeuble. Plusieurs travaux ont été effectués depuis leur arrivée dont l'installation d'un système de géothermie et un projet d'agrandissement est envisagé pour prolonger la bâtisse actuelle et optimiser les opérations.

Malgré les défis d'approvisionnement et de recrutement de la main-d'œuvre, l'entreprise a déjà atteint un bon rythme de croisière. Quand on questionne Jacques Grenier sur les conseils qu'il aurait à donner à des gens qui se lancent en entreprise, ce dernier nous répond sans hésiter qu'il est essentiel d'être bien préparé en ayant monté son plan d'affaires, ses projections financières avec un scénario réaliste en fonction de sa capacité de production, de maximiser l'expertise de son équipe et de respecter sa capacité de remboursement.

GM Modulaire est déjà bien établie dans la communauté de Saint-Adelphe. Les promoteurs ont d'ailleurs pris l'initiative d'organiser une activité familiale sous forme d'épluchette de blé d'inde en août dernier pour permettre aux gens de découvrir l'entreprise. Elle a connu un beau succès avec une cinquantaine de personnes présentes. Ce rendez-vous a permis d'embaucher deux personnes supplémentaires. Les promoteurs comptent d'ailleurs revenir avec une formule revisitée l'été prochain!

BRÛLERIE MÉKINOISE



« En affaires, c'est important de maîtriser ses chiffres pour avoir une connaissance approfondie de son entreprise. »

Nathalie Magny
propriétaire

La Brûlerie Mékinoise a vu le jour en 2014 grâce au savoir-faire et à la passion de sa fondatrice Nathalie Magny. Originaire de Sainte-Thècle, cette dernière a poursuivi des études supérieures et travaillé en coopération internationale, ce qui lui aura permis de découvrir notamment le monde du café. Forte d'une autre expérience entrepreneuriale après avoir cofondé le Vices & Versa bistro du terroir à Montréal, Nathalie est revenue dans sa région il y a une dizaine d'années, souhaitant mettre ses contacts et son expertise à profit pour les gens d'ici.

Pendant ses premières années d'opérations, l'entreprise partage les locaux de la microbrasserie À la fût. La Brûlerie a maintenant pignon sur rue depuis novembre 2019 et est située juste en face de la microbrasserie. Une jolie boutique permet d'accueillir les visiteurs. La Brûlerie est reconnue pour la fraîcheur de ses produits et vend principalement du café torréfié sur place, offrant une belle variété à sa clientèle avec une vingtaine de cafés différents sélectionnés avec soin et provenant des quatre coins de la planète. On y trouve également une grande sélection de thés dont le populaire thé matcha, de tisanes et autres produits aux saveurs originales dont quelques-uns concoctés avec des ingrédients locaux en collaboration avec des producteurs du coin.

Au-delà de la grande variété de produits que l'on retrouve en boutique, les gens qui se déplacent à la Brûlerie ont droit à un accueil chaleureux, à des dégustations et des conseils personnalisés. « C'est important pour moi d'offrir aux gens une expérience agréable, de prendre le temps avec chacun d'eux. J'aime aussi partager mes connaissances sur le café. Beaucoup de gens sont intimidés par cet univers-là. J'aime pouvoir les conseiller, les renseigner par exemple sur la mouture idéale en fonction de leur machine

à café et de leur goût et les guider là-dedans » nous explique Nathalie.

Cette dernière reconnaît que la conscientisation des gens à payer un prix plus élevé pour un café de meilleure qualité a représenté un certain enjeu au démarrage de son entreprise. Plusieurs facteurs ont contribué cependant à changer les mentalités, notamment la disponibilité de ses produits au Café Aux cinq sœurs et à la microbrasserie À la fût. De plus, Nathalie considère que les marchés publics ont eu une grande incidence sur le développement de son entreprise. Le fait d'avoir pu participer à ce type de marchés lui aura permis de se faire connaître auprès d'une clientèle en quête de produits locaux de qualité.

Nathalie est une entrepreneure réfléchie, qui prend bien le temps d'analyser les avantages et les inconvénients avant de prendre des décisions notamment lors de l'achat de son nouveau torréfacteur en 2021. En parallèle, elle se fie beaucoup à son instinct et son intuition pour déterminer ce qui plaira à sa clientèle, sans toutefois négliger l'aspect financier de ses opérations puisqu'elle maîtrise et comprend bien ses chiffres, un aspect essentiel selon elle pour avoir une connaissance approfondie de son entreprise. Son critère le plus important : assurer la fraîcheur des produits offerts.

On peut retrouver les produits de La Brûlerie dans quelques points de vente principalement dans la MRC, concentrés dans les épiceries et commerces de détail, ayant le souci de demeurer dans la région et de desservir avant tout la population locale.

Avec le nouveau torréfacteur dont elle a fait l'acquisition récemment et l'agrandissement de son local, nous espérons que l'entreprise poursuivra sur sa lancée encore longtemps et que davantage de gens viendront dans notre coin pour découvrir ses produits d'exception.

Le balado Branché sur Mékinac- à la découverte de nos entrepreneurs

Des balados ont également été réalisés cette année pour vous permettre d'en connaître un peu plus sur nos entreprises du territoire, et ce, en fonction de deux thématiques soient la relève d'entreprise et l'innovation!

Ces balados mettent en vedette Junior Guillemette de Batterie Mauricie, Nancy Cooke du Pub Pruneau, Ghislain Lebel d'Avivia et Éric St-Laurent d'Acier Rayco. On vous invite à consulter la page facebook de la MRC pour accéder au contenu de ces derniers et pour suivre les prochains portraits et balados à paraître dans les prochains mois qui mettront en vedette nos entreprises financées par la MRC!

www.facebook.com/mrcmekinac



La MRC de Mékinac est là pour vous aider!

Que ce soit pour de l'aide technique ou financière dans vos projets de démarrage, d'expansion ou de relève, la MRC de Mékinac est là pour vous accompagner!

Contactez notre service de développement économique pour plus d'informations:

www.mrcmekinac.com/nous-joindre

ACTUALITÉS

Une première année chargée

AUDREY LEBLANC

aleblanc@icimedias.ca

SAINTE-ANNE-DE-LA-PÉRADE / SAINT-LUC-DE-VINCENNES. La mairesse de Sainte-Anne-de-la-Pérade, Suzanne Rompré, et le maire de Saint-Luc-de-Vincennes, Daniel Houle, viennent de compléter la première année de leur premier mandat à la mairie. Avec la reprise des activités post-pandémie et les nombreux projets à mener, ces derniers mois ont été chargés.

Élus tous deux en novembre 2021, c'est avec la planification du budget qu'ils ont eu leur baptême de la politique municipale. « Je suis à temps plein ici depuis mon élection et ce que j'ai trouvé le plus difficile dans la première année, c'est le budget. Les élections ont lieu en novembre et le budget doit se faire en novembre. J'ai donc dû mettre les bouchées doubles pour apprendre rapidement », mentionne Mme Rompré.

Une fois cette étape charnière complétée, elle s'est attaquée à plusieurs dossiers, dont celui de l'aréna. Elle a réussi à réduire le déficit de l'aréna en allant chercher un montant de 17 000 \$ du fonds COVID.

De plus, Mme Rompré s'est penchée sur le problème du manque de logements. Pendant plusieurs semaines, elle a accompagné et aidé des promoteurs qui envisageaient de construire des logements dans la municipalité. Malheureusement, les promoteurs ont laissé tomber le projet en cours de route pour certaines raisons, dont le coût élevé des matériaux.

« On a eu un autre promoteur qui s'est manifesté sur un autre terrain. C'est à suivre, lance la mairesse. On poursuit nos efforts pour améliorer la situation. J'ai quand même un projet domiciliaire sur la rue du Tremblay. Ça devrait débiter au printemps. Est-ce que ce sera de l'autoconstruction avec des maisons modèles d'un entrepreneur ou bien l'un ou l'autre? On ne sait pas encore, mais au printemps, la rue du Tremblay serait l'endroit où il y aurait ce nouveau quartier domiciliaire. Ce serait environ une douzaine de résidences. On va regarder tout ça au moment opportun. »

Par ailleurs, Mme Rompré planche sur un autre projet résidentiel qui lui tient grandement à cœur : celui d'une résidence pour personnes âgées autonomes. « Je vois ça à huit unités, dit-elle. J'ai déjà six personnes âgées qui m'ont signifié leur intérêt. On a déjà reçu deux offres de services intéressantes pour la construction. Tout ce projet devra passer au comité de la politique familiale pour en faire l'analyse, mais j'ai bon espoir que ça avance en 2023. »

À LA RENCONTRE DES ENTREPRENEURS

Dans sa première année de mandat, la mairesse a accordé une attention particulière au développement économique. « On a perdu notre dentiste récemment, se désolé-t-elle. J'ai fait plusieurs approches pour occuper la bâtisse. J'ai approché des dentistes, des optométristes et même des vétérinaires. Rien n'a fonctionné pour le moment, mais on n'abandonne pas. Je vais me réessayer auprès des

finissants dans les écoles. Il suffit d'un seul oui pour que ça fonctionne. »

Prochamment, cette dernière ira à la rencontre des gens d'affaires de Sainte-Anne-de-la-Pérade pour entendre leurs projets et leurs préoccupations. « On veut aussi faire l'inventaire des espaces disponibles pour les projets entrepreneuriaux », ajoute-t-elle.

Au sein du comité pour l'avenir de l'église, Mme Rompré travaille pour faire en sorte que le bâtiment soit cité patrimonial. Il est aussi question de trouver une façon de conserver et d'adapter le lieu à la réalité actuelle.

Par ailleurs, l'équipe municipale s'affaire à forer un troisième puits d'eau potable. « Je suis particulièrement fière de ça. On a des fermes et avec le réchauffement climatique, s'il y a une sécheresse, ça pourrait être risqué avec seulement deux puits », explique la mairesse.

BEAUCOUP DE CHANGEMENTS À SAINT-LUC-DE-VINCENNES

De son côté également, le maire de Saint-Luc-de-Vincennes a connu une première année fort occupée. « Ça a été très rapide. On a eu plusieurs projets à mettre en place. Je m'attendais à ça parce que j'avais la volonté de changer les choses, de faire avancer des projets et de faire du développement », précise-t-il d'entrée de jeu.

Dès son arrivée en poste, il a pris en main le dossier de la réfection de la route Thibault-Normandin. « La subvention de la députée Sonia LeBel est arrivée et tout a vite débloqué. On est passé de plusieurs plaintes à des félicitations pour ce changement-là », soutient-il.

De plus, la Municipalité a procédé à plusieurs

travaux dans le rang Saint-Joseph Est. Du déboisement a, entre autres, été réalisé pour améliorer la visibilité. À cela s'ajoutent l'achèvement des travaux pour remplacer les conduites sanitaires et pluviales dans le village et la réalisation de la murale sur le centre communautaire.

UN BÂTIMENT SPORTIF

Le conseil municipal travaille également sur un projet qui consiste à construire un bâtiment sportif. « On va avoir quatre vélos en libre-service au printemps prochain. On a reçu une aide financière pour ça et on est en train d'attacher ça avec un autre projet. On a eu une subvention de Sonia LeBel pour la construction d'un bâtiment sportif, alors on a pensé tout regrouper. Le bâtiment va servir à entreposer tous les équipements sportifs, les vélos et mettre les patins l'hiver. »

« Dans l'ombre, on fait aussi bien des démarches pour que des promoteurs vendent des terrains à Saint-Luc-de-Vincennes, renchérit le maire. On a de la place ici pour accueillir des familles. On veut voir des développements domiciliaires. »

Prochamment, la Municipalité de Saint-Luc-de-Vincennes fera le recensement de toutes ses infrastructures dans le but de bien prévoir les travaux à effectuer dans le temps. « On veut avoir une vision à long terme. Par exemple, on sait un moment donné que le centre communautaire sera à rénover. Il faut commencer tout de suite à prévoir ça, pas l'année d'avant », illustre le maire.

Par ailleurs, la Municipalité a présenté récemment son Plan de développement de la communauté nourricière. Celui-ci contient plusieurs actions à entreprendre dans les prochaines années afin de développer une autonomie alimentaire.



Le maire de Saint-Luc-de-Vincennes, Daniel Houle. (Photo - Audrey Leblanc)



La mairesse de Sainte-Anne-de-la-Pérade, Suzanne Rompré. (Photo - Audrey Leblanc)

LA GRIPPE EXISTE ENCORE

LA VACCINATION CONTRE L'INFLUENZA EST RECOMMANDÉE :

- Aux personnes vivant avec une maladie chronique
- Aux personnes âgées de 75 ans et plus
- Aux femmes enceintes au 2e ou 3e trimestre
- Aux personnes vivant sous le même toit que les groupes ci-haut mentionnés
- Aux aidants naturels des groupes mentionnés
- Aux personnes vivant sous le même toit que des enfants âgés de moins de 6 mois
- Aux travailleurs de la santé

Faites-vous vacciner avec ou sans rendez-vous dans l'une des cliniques de la région. De plus, si votre dernier vaccin contre la COVID-19 remonte à plus de 5 mois, renouvelez votre protection lors d'une même visite au même endroit.

Pour plus d'informations sur les vaccins, l'horaire d'ouverture des sites de vaccination ou pour prendre rendez-vous, visitez le ciusssmcq.ca/vaccination ou composez le **1 877 644-4545**

Votre gouvernement

Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux de la Mauricie-et-du-Centre-du-Québec

Québec

La réfection du barrage du lac Éric et du réservoir d'eau potable attendra

Saint-Tite commencera par l'usine de filtration

BERNARD LEPAGE

blepage@icimedias.ca

SAINT-TITE Devant l'ampleur de la facture pour mettre aux normes son réseau d'eau potable, Saint-Tite se limitera dans un premier temps à construire une usine de filtration.

C'est l'option privilégiée par le conseil municipal afin de faire face au coût estimé de 28 millions \$ pour construire l'usine de filtration et restaurer le barrage du lac Éric et le réservoir d'eau potable. «Le gouvernement nous avait demandé de refaire nos devoirs et on a embauché deux firmes d'ingénieurs pour nous conseiller», explique la mairesse Annie Pronovost.

Sept options ont été présentées au conseil municipal et c'est la 6^e, proposant de construire dans un premier temps l'usine de filtration, estimée pour le moment à près de 14 millions \$, qui a été retenue. «L'usine, c'est une exigence gouvernementale et les citoyens de Saint-Tite ont droit à une eau potable de qualité. Nous n'avons donc pas le choix tandis que le barrage et le réservoir, ça peut attendre à plus tard», poursuit-elle.

Si le ministère des Affaires municipales a donné son accord à ce scénario, Ville de Saint-Tite n'en devra pas moins refaire sa démarche auprès du ministère de l'Environnement puisque le certificat d'autorisation émis pour le projet initial prenait fin en septembre dernier. «On espère que les gens au ministère vont comprendre que c'est le même projet et qu'on n'a fait que le scinder. Il nous faut les certificats d'autorisation le plus vite possible pour aller en appel d'offres et commencer la construction de l'usine», plaide Annie Pronovost.

Dans un scénario optimiste, le conseil municipal irait en appel d'offres à l'automne

2023 pour débiter la construction de l'usine en 2024. Parties prenantes dans ce projet, les municipalités de Hérouxville et de Saint-Séverin ont été bien sûr informées de la nouvelle orientation qu'elles appuient.

Dans le projet initial, comprenant l'usine, le barrage et le réservoir, Ville de Saint-Tite prévoyait des coûts d'environ 18 millions \$ à la suite de la confection des plans et devis à l'automne 2021. Toutefois, en janvier 2022, lors de l'ouverture des soumissions, le prix le plus bas parmi les deux soumissions reçues était 10 millions\$ plus haut que le montant estimé. L'aide gouvernementale étant de 69,5 % de la facture, cela revenait à alourdir de plus de 8 millions \$ le fardeau des citoyens des trois municipalités, principalement ceux de Saint-Tite.

Enfin, la mairesse Annie Pronovost a obtenu la confirmation par les firmes d'ingénierie que la technologie privilégiée à la future usine de filtration de Saint-Tite n'est pas la même que celle retenue par la Ville de Shawinigan et qui s'avère un fiasco depuis sa mise en démarrage.



Annie Pronovost, mairesse de Saint-Tite.

Photo L'Hebdo - Bernard Lepage

CLOS SAINTE-THÈCLE



Sur la carte des vins de restaurants étoilés Michelin dans l'Ouest canadien

Depuis cet automne, des bouteilles du Vignoble Clos Sainte-Thècle se retrouvent sur la carte des vins de dix restaurants en Colombie-Britannique, dont deux ont été récemment inscrits dans le Guide Michelin 2022 pour le Canada. Published on Main et St.Lawrence ont de plus été classés respectivement au 1^{er} et 3^e rang parmi les meilleurs restaurants au pays selon le magazine Canada's 100 Best. «C'est un honneur pour nous de voir nos vins se faire une place sur le marché de la Colombie-Britannique sur certaines des meilleures tables du pays (étoilé ou non par Michelin)», écrivait sur sa page Facebook il y a quelques jours Éric Blouin, copropriétaire du vignoble avec sa conjointe Annie Trépanier. Comme si ce n'était pas assez, le sommelier de Published on Main, Jayton Paul, a été consacré Sommelier de l'année 2022 par Michelin pour le marché de Vancouver. Les huit autres restaurants de Colombie-Britannique qui offrent des produits du vignoble de Sainte-Thècle sont Café Kitsuné, Delara, Elephant, Cuisine + Bar H2, L'Américain, La Permanente, VV Tapas Lounge et Bearfoot Bistro. (B.L.) (Photo L'Hebdo - Bernard Lepage)

Nomination

Amélie St-Pierre, éditrice régionale chez icimedias et Marc Lemire, adjoint à l'éditrice régionale, sont heureux d'annoncer la nomination de Maxence Vaillancourt en tant que conseiller aux ventes internes pour le marché de Shawinigan et Mékinac/des Chenaux, territoires des journaux de l'Hebdo du St-Maurice et de l'Hebdo Mékinac des Chenaux. Maxence complètera notre belle équipe avec son expertise en télémarketing et en service conseil. Dynamique, drôle et attachant, il sera des plus plaisant pour notre clientèle de collaborer avec lui. Avec nous depuis quelques semaines déjà, il est un atout majeur pour notre organisation. Maxence sera en mesure de bien accompagner nos clients dans nos différents projets et sera à l'écoute de tous les besoins de nos gens d'affaires dans l'élaboration d'une stratégie publicitaire personnalisée. Toute l'équipe se joint à nous pour féliciter Maxence pour sa nomination et on lui souhaite le meilleur des succès parmi nous!



Vous pouvez communiquer dès maintenant avec Maxence Vaillancourt à mvaillancourt@icimedias.ca

L'Hebdo
MÉKINAC/des Chenaux.ca

L'Hebdo
du St-Maurice

L'Hebdo
MÉKINAC/des Chenaux.ca

POUR NOUS JOINDRE
1672 - A, avenue St-Marc,
Shawinigan, Québec G9N 2H4
Tél. : 819 537-5111
Annonces classées : 1 866 637 5236
www.icimedias.ca

RÉSEAU SÉLECT
PARTENAIRES PUBLICITAIRES

Éditrice régionale : Amélie St-Pierre
Directrice Stratégies Médias : Amélie St-Pierre
Directrice support aux ventes : Katy Champagne
Adjointe-administrative : Suzanne Blanchette

Nous reconnaissons
l'appui financier du
gouvernement du Canada.

Canada
Veuillez recycler ce journal

Conseillers en solutions médias : Marc Lemire, Karine Gélinas
Conseiller aux ventes internes : Maxence Vaillancourt
Coordonnatrice aux ventes : Nathalie Gauthier
Rédactrice en chef : Marie-Ève B. Alarie
Journalistes : Audrey Leblanc, Bernard Lepage
www.icimedias.ca

DISTRIBUTION : 12 319 EXEMPLAIRES • TIRAGE : 12 370 EXEMPLAIRES IMPRIMÉS

Convention de la poste-publication #40050124. Retourner toute correspondance ne pouvant être livrée au Canada au : 1672 - A, avenue St-Marc, Shawinigan, Québec G9N 2H4. Toute reproduction des annonces ou informations, en tout ou partie de façon officielle ou déguisée est interdite sans la permission écrite du directeur général. L'Hebdo du St-Maurice ne se tient pas responsable des erreurs typographiques pouvant survenir dans les textes publicitaires mais il s'engage à reproduire uniquement la partie du texte où se trouve l'erreur. La responsabilité du journal et du directeur général ne dépassera en aucun cas le montant de l'annonce. Les articles publiés dans l'Hebdo du St-Maurice sont sous la seule responsabilité des auteurs et la direction ne partage pas nécessairement les opinions émises.

Publié par : Icimédias inc.
Président : Renel Bouchard
Directeur général : Marc-Noël Ouellette
Impression : Imprimeries Transcontinental 2005 s.e.n.c.,
division Transcontinental Transmag,
10807, rue Mirabeau, Anjou
Distribution : Distribution Transcontinental inc.
Division Publi-Sac Mauricie



Louis Jacob, copropriétaire de Meubles Jacob, a remporté le prix Héritage Guy Damphousse / Desjardins. (Photo Marc Lemire)

16^e Gala Reconnaissance Desjardins

La communauté d'affaires de Mékinac célèbre ses lauréats

BERNARD LEPAGE

blepage@icimedias.ca

MÉKINAC. L'homme d'affaires Louis Jacob, copropriétaire de Meubles Jacob, a reçu le prestigieux prix Héritage Guy Damphousse lors de la 16^e édition du Gala Reconnaissance Desjardins de la Chambre de commerce de Mékinac qui se tenait le 18 novembre dernier.

Plus de 200 personnes étaient réunies à la Salle des Aînés de Saint-Tite dont les députés et ministres Sonia Lebel (Champlain) et Jean Boulet (Trois-Rivières). Quatorze prix ont été attribués dont celui de la Personnalité d'affaires qui a été remis à la propriétaire de Belle à Croquer, Valérie Buist.

Animé par Samuel Gagné Rosière, animateur radio originaire de Lac-aux-Sables, l'événement se tenait sous la présidence d'honneur de Martin Brière, copropriétaire de la Boulangerie Germain et aussi récipiendaire du prix personnalité d'affaires Guy Damphousse lors de l'édition 2021 du Gala reconnaissance Desjardins.

Le président de la Chambre de commerce de Mékinac, Dave St-Amant, a souligné que « cette soirée haute en émotions donne l'occasion aux différents acteurs du territoire de voir ce qui distingue la MRC Mékinac des autres, et permet aussi de célébrer l'audace de nos gens d'affaires. »

Soulignons que ce gala reconnaissance était le dernier organisé par la directrice générale de la Chambre, Mélanie Thiffault, qui avait annoncé son départ il y a quelques semaines. « C'est avec un sentiment de fierté et de devoir accompli que je quitte mes fonctions. Merci à mon conseil d'administration pour sa confiance. Merci à tous les membres pour votre appui », a-t-elle souligné en prenant la parole.

LAURÉATS DE LA SOIRÉE

- Entreprise de service / Désaulniers, Gélinas, Lanouette: **Aide chez soi Mékinac**
- Entreprise commerciale et restauration / l'Hebdo Mékinac des Chenaux: **Location St-Tite**
- Entreprise en démarrage / la Bulletin Mékinac: **Les Produits Bonnets Joy**
- Tourisme et hébergement/ Tourisme Mékinac: **Café aux Cinq Sœurs**
- Investissement / la MRC Mékinac: **Les Machineries Pronovost inc.**
- Nouvelles pratiques d'affaires / Hydro-Québec: **Acier Rayco (2016) inc.**
- Entrepreneurat Jeunesse/ l'UQTR: **La Garde-Robe La Mode à l'Envers** de Léa-Rose Martineau et Jade Veillette de l'École secondaire Paul-Le Jeune.
- Employeur de choix / Ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale: **Avivia inc.**
- Développement Durable / La SADC Vallée de la Batiscan: **Microbrasserie À La Fût**
- Entreprise agricole et du terroir / Le Nouvelliste: **Ferme Apicole Mékinac**
- Coup de coeur des élus / la MRC Mékinac: **Patrick Bouchard, propriétaire de Les Productions Merlins**
- Entrepreneur de la relève / le Carrefour Emploi Mékinac: **Martine Hamelin, de Rose Pétales**
- Personnalité d'affaires / le Festival Western St-Tite: **Valérie Buist, propriétaire de Belle à Croquer**
- Héritage Guy Damphousse / Desjardins: **Louis Jacob, copropriétaire de Meubles Jacob**

Des panneaux pour stimuler l'achat local

MRC DES CHENAUX. Après avoir rafraîchi son image de marque, le comité Achat local de la MRC des Chenaux fera l'installation de panneaux de signalisation ayant pour objectif d'identifier les entreprises locales en un clin d'œil.

Au moins un panneau sera installé dans chacune des dix municipalités à des emplacements stratégiques.

« Ce projet est signé 100 % local, de la création du logo, en passant par l'affichage sur les panneaux jusqu'à l'installation. L'achat local est

une habitude que nous souhaitons implanter de façon permanente. Un affichage de cette qualité a pour objectif de rappeler à tous, citoyens, familles et touristes, que le meilleur est si proche », indique Guy Veillette, préfet de la MRC des Chenaux.

Grâce à un financement total de près de 9000 \$ de la MRC des Chenaux et du Fonds régions et ruralité volet 2 du Gouvernement du Québec, ainsi qu'au support de la SADC de la Vallée-de-Batiscan, l'installation de tous les panneaux sera finalisée au 30 novembre prochain. (A.L.)



Au moins un panneau sera installé dans chacune des municipalités à des emplacements stratégiques. (Photo courtoisie)



Entrez dans la danse

Votre club FADOQ vous attend !

- ▶ Activités et loisirs
- ▶ Plus de 1000 rabais et privilèges
- ▶ Défense des droits collectifs

▶ Devenez membre dès aujourd'hui!
fadoq.ca/clubs
819 374-5774



Communauté nourricière

Saint-Luc dévoile son plan d'action

AUDREY LEBLANC

aleblanc@icimediass.ca

SAINT-LUC-DE-VINCENNES. Dans le cadre d'une rencontre citoyenne tenue le 10 novembre, la Municipalité de Saint-Luc-de-Vincennes a présenté à la population son Plan de développement de la communauté nourricière. Celui-ci contient plusieurs actions à entreprendre dans les prochaines années afin de développer une autonomie alimentaire.

Ce plan d'action s'échelonne de 2023 à 2026. Dans la première année, on vise surtout à bien structurer et asseoir le projet. Il est question, entre autres, de réunir tous les acteurs et producteurs. On parle également de faire des cuisines collectives et de mettre en place un kiosque libre-service au cœur de la municipalité. Dans les années suivantes, il s'agira principalement de bonifier l'offre existante et mener la structure vers l'autonomie financière.

« On veut créer la synergie avec toutes les forces de la communauté, autant au niveau des grandes cultures que des petits producteurs. On a un abattoir et une cuisine collective. C'est de voir comment on peut faire pour travailler ensemble pour être le plus autonome possible

au niveau alimentaire à Saint-Luc », explique le directeur général de la Municipalité, Francis Dubreuil.

« Notre but éventuellement, c'est de se faire un circuit court de proximité. Est-ce qu'on est capable d'élever du poulet à Saint-Maurice, le faire abattre à Saint-Luc, le préparer au centre communautaire et le manger à La Bourgade en se faisant du poulet BBQ le vendredi soir dans le cadre d'un 5 à 7? »

- Daniel Houle

« Ça inclut les Incroyables Comestibles, les jardins privés, etc. Ça inclut La Bourgade aussi, renchérit M. Dubreuil. En gros, on veut stimuler la mobilisation citoyenne pour faire émerger des projets alimentaires. Les possibilités sont grandes. Notre but éventuellement, c'est de se faire un circuit court de proximité. Est-ce qu'on est capable d'élever du poulet à Saint-Maurice, le faire abattre à Saint-Luc, le préparer au centre communautaire et le manger à La Bourgade en se faisant du poulet BBQ le vendredi soir dans le cadre d'un 5 à 7? »

UNE COOPÉRATIVE DE SOLIDARITÉ

Pour soutenir le projet de communauté nourricière, une coopérative de solidarité sera mise en place. « On va former un comité pour démarrer le projet. Ce serait un organisme parallèle à la Municipalité qui va devenir éventuellement indépendant quand la coop aura pris son envol et qui sera en mesure de générer des revenus autonomes », précise le maire de Saint-Luc-de-Vincennes, Daniel Houle.

Quant à La Bourgade, le projet progresse. « On a pris un pas de recul au niveau de la bâtisse. Les analyses ont démontré que c'est un bâtiment qui n'est pas de qualité. Ça ne sert à rien de mettre de l'argent là-dessus. Ce serait un gouffre sans fond », indique le maire.

C'est pourquoi le conseil municipal envisage plutôt de détruire le bâtiment actuel pour en bâtir un nouveau par la suite. Rappelons que la Municipalité de Saint-Luc-de-Vincennes prévoit faire un café-épicerie à l'endroit où se trouvait l'ancien bar de danseuses. On retrouvera également des jardins communautaires sur ce lopin de terre situé au coin des routes 359 et 352.

Acier Rayco et Machinerie Pronovost au salon Fabtech

ÉCONOMIE. Douze entreprises québécoises, dont Acier Rayco et Machinerie Pronovost de Saint-Tite, ont participé du 7 au 10 novembre au salon Fabtech à Atlanta.

Cette mission initiée par le Créneau d'excellence Conception et fabrication de machines, Alliance Métal Québec et le Réseau de la transformation métallique du Québec (RTMQ) était organisée par Carrefour Québec international (CQI). Fabtech est le plus grand salon en Amérique du Nord dédié au secteur métallique. Plus de 1200 exposants étaient réunis sous le même toit pendant trois jours. L'événement annuel permet de découvrir les dernières nouveautés et innovations de l'industrie, d'identifier des outils d'amélioration de la productivité et de rencontrer des fournisseurs de classe mondiale.

« L'industrie est bouleversée par la pénurie de main-d'œuvre et les enjeux d'approvisionnement, soutient Nancy Allaire, directrice du Créneau d'excellence Conception et fabrication de machines. Il est essentiel pour les manufacturiers de rester à l'affût des dernières innovations afin de demeurer compétitifs. Cette mission a été une occasion privilégiée pour les entreprises de rencontrer les fournisseurs et de découvrir des équipements visant l'amélioration de leur productivité. »(S.L.)

S'EXPRIMER
ENSEMBLE
POUR DE MEILLEURS SERVICES

Santé et services sociaux

**VOUS ÊTES
INSATISFAIT...**

» DE NE PAS AVOIR ÉTÉ
TRAITÉ AVEC DIGNITÉ.
» DE NE PAS AVOIR REÇU
LES SOINS ADÉQUATS.



caap
Mauricie - Centre-du-Québec

Centre d'assistance & d'accompagnement
aux plaintes en santé et services sociaux



T 819 840-0451
SF 877 767-2227
caap-mcq.qc.ca

>349831

Arts et Culture
Lac-aux-Sables

présente

Linda Proulx et le groupe Medley
Chansons d'hier à aujourd'hui



DE RETOUR D'UNE TOURNÉE EN EUROPE

27 novembre 2022 à 14 h 30

Église St-Rémi à Lac-aux-Sables

10 \$/personne Gratuit pour les moins de 16 ans
Billets en vente à l'Hôtel de Ville et à la porte

Informations

418-336-2331 | lac-aux-sables.qc.ca



Municipalité de
Lac-aux-Sables

>388288

Bien manger tout en appuyant les entreprises locales

PATRICK VAILLANCOURT

pvaillancourt@icimedias.ca

MÉKINAC. Après les bûches de Noël qui ont fait le bonheur des gourmands pour le temps des Fêtes, la MRC de Mékinac revient à la charge cette année avec une formule bonifiée afin que la population puisse découvrir les produits du terroir de Mékinac avec un menu hors du commun.

Une douzaine d'entreprises de la MRC de Mékinac sont impliquées, avec en tête les maîtres d'œuvre Robert Jacob de Chez Jacob traiteur et Christian Béland de Lignée RR2. Les deux chefs ont concocté un menu de rois pour quatre personnes afin de bien manger localement lors du temps des fêtes.

«Nous voulions offrir une formule différente cette année afin de répondre à ceux et celles qui attendaient avec impatience le dévoilement de cette nouvelle idée. Le développement agroalimentaire étant toujours présent en trame de fond, nous avons pensé marier la tradition des bons repas réconfortants aux talents de nos chefs locaux. Au-delà du dessert, nous abordons cette année le repas en entier et son centre de table», mentionne Josée Beaudoin, coordonnatrice au développement de l'offre touristique de la

MRC de Mékinac et responsable du projet.

Pour habiller au mieux les tables festives, un centre de table confectionné en collaboration par Rose Pétale et Tissus et décor Martine Richard est également offert afin d'égayer le repas.

«La collaboration est une force vive de Mékinac et c'est distinctif de notre territoire. On a quelque chose chez nous qui est un diamant brut qu'on se doit de continuer de polir», exprime Nadia Moreau, directrice du Service de développement économique de la MRC de Mékinac.

Question de donner l'eau à la bouche, les chefs offrent notamment un Wellington de porc farci au foie gras ou un carré de porc farci à la saucisse.

«Ce qui me fait plaisir dans ce projet, c'est de joindre nos producteurs vers la transformation, et c'était majeur pour nous de faire en sorte que nos produits puissent circuler, que ce soit dans des mets ou peu importe la façon d'y arriver. On a une longueur d'avance pour cet aspect dans Mékinac», ajoute Bernard Thompson, préfet de la MRC de Mékinac et maire d'Hérouxville.

Les détails des menus et des produits offerts se trouvent notamment sur le site web de la MRC de Mékinac au www.mrcmekinac.com.



Christian Béland de Lignée RR2 en compagnie de la copropriétaire Marie-Claude Fournier, Nadia Moreau, directrice du service économique de la MRC de Mékinac, Josée Beaudoin, coordonnatrice de l'offre touristique de la MRC de Mékinac et responsable du projet, Bernard Thompson, préfet, et Robert Jacob de Chez Jacob traiteur. (Photo L'Hebdo - Patrick Vaillancourt)

OBJECTIF SANTÉ



Êtes-vous plus fatigué durant l'automne?

Vous ressentez une baisse d'énergie chaque fois que revient l'automne? Vous vous demandez pourquoi vous êtes plus fatigué durant cette saison, mais aussi comment contrer cet effet? Voici ce qu'il vous faut savoir!

EXPLICATIONS POSSIBLES

La manière dont le corps réagit au changement de saison varie d'une personne à l'autre. L'augmentation de votre fatigue peut avoir plusieurs causes, dont les suivantes:

- Le trouble affectif saisonnier: le TAS est classé comme un sous-ensemble de la dépression. Il peut entraîner des problèmes de santé mentale qui affectent, notamment, votre capacité à sortir du lit.
- La diminution de l'ensoleillement: le nombre d'heures d'ensoleillement baisse au fil de l'automne, réduisant votre apport en vitamine D. Cela a des répercussions sur le rythme circadien du corps, puisqu'il survient une hausse de la production de mélatonine. Celle-ci accroît la fatigue et tend à perturber le cycle de sommeil.
- Le changement d'heure: le corps ayant besoin de se recalibrer à une nouvelle horloge, une période d'adaptation est nécessaire.



PISTES DE SOLUTIONS

La pratique régulière d'activité physique permet de contrer la fatigue automnale. Voici deux autres stratégies à explorer:

1. La lumbinothérapie: lorsque l'exposition au soleil est impossible (dans un bureau fermé, par exemple), utilisez une lumière adaptée pour diminuer l'hypersomnie (difficulté à rester éveillé le jour) et aider à traiter le TAS.
2. L'hygiène du sommeil: évitez la caféine et l'alcool en soirée et misez sur des solutions permettant de signaler à votre corps qu'il est temps de dormir (éteindre les écrans, prendre un moment pour se détendre, etc.).

Vous vous réveillez souvent exténué? Vous souffrez peut-être d'un problème de santé. Consultez votre médecin pour avoir l'heure juste!

 **familiprix**



Sylvain Francoeur
Pharmacien

À vos côtés depuis plus de 40 ans !

- Conseils santé, humains et personnalisés
- Suivi maladies chroniques
- Vente ou location d'appareils



Sylvain Francoeur
pharmacien, propriétaire

418 365-5148
491, Notre-Dame, Saint-Tite

Un parc-école amélioré à Sainte-Geneviève-de-Batiscan

L'école le Tremplin a inauguré son nouveau parc-école. Aménagée l'été dernier, cette nouvelle mouture de la cour répondra davantage aux besoins des 453 élèves du primaire et du secondaire. De nombreuses infrastructures ont ainsi été ajoutées: des modules de jeux, des terrains de basketball et de volleyball, une zone asphaltée avec marquage au sol pour différents jeux, plusieurs tables à pique-nique ainsi que des chaises soleil et des bancs. Une classe extérieure a également été aménagée grâce à un donateur de la communauté.

«Nous avons le désir d'en offrir davantage à nos élèves et grâce à l'aide de nos partenaires, mais aussi de la communauté, nous pouvons être fiers de dire mission réussie. Notre parc-école est maintenant mieux

adapté à notre clientèle et deviendra sans contredit un lieu d'échange et d'apprentissages à plusieurs niveaux», lance Pierre Goulet, directeur de l'école le Tremplin.

L'idée d'aménager l'espace extérieur a germé grâce à la bourse de 20 000 \$ du Grand Défi Desjardins auquel Ginette Lahaie, directrice des écoles de la Solidarité et du Versant-de-la-Batiscan du secteur des Chenaux, a participé en 2019.

Lors de ce défi, elle et son équipe de la Caisse Desjardins de Mékinac-Des Chenaux ont parcouru 3500 kilomètres en vélo entre Key West, en Floride, et Saint-Tite. Ils ont amassé 180 000 \$ pour aider les écoles à se doter d'équipements pour stimuler la pratique de l'activité physique.

AVIS PUBLIC

Centre de services scolaire de l'Énergie

AVIS PUBLIC ÉTATS FINANCIERS 2021-2022

Avis public est donné que le directeur général du Centre de services scolaire de l'Énergie soumettra les états financiers et le rapport de l'auditeur indépendant pour l'exercice financier clos le 30 juin 2022, à la séance du conseil d'administration qui se tiendra le 13 décembre 2022 à 19 h, au 2072, rue Gignac à Shawinigan.

M^e Jean-François Gamache, secrétaire général

ÉTAT DE LA SITUATION FINANCIÈRE	30 juin 2022	30 juin 2021
Actif :		
Encaisse	5 278 262 \$	2 274 686 \$
Subventions de fonctionnement à recevoir	25 637 230	15 010 572
Subvention d'investissement à recevoir	161 372 517	152 142 263
Subventions à recevoir - Financement	—	268 405
Taxe scolaire à recevoir	345 979	552 779
Débiteurs	2 503 899	2 413 683
Stocks de fournitures	766 626	731 266
Charges payées d'avance	298 570	327 339
Immobilisations corporelles	153 865 560	143 234 594
TOTAL DE L'ACTIF :	350 068 643 \$	316 955 587 \$
Passif et Excédent accumulé :		
Emprunts temporaires	10 759 813 \$	11 800 000 \$
Créditeurs et frais courus à payer	23 707 877	21 767 389
Subvention d'investissement reportée	145 497 737	134 512 648
Taxe scolaire perçue d'avance	197 729	231 665
Revenus reportés	1 067 832	1 410 492
Provision pour avantages sociaux	6 587 035	5 866 819
Dettes à long terme faisant l'objet d'une promesse de subvention	147 655 432	130 591 722
Passif au titre des sites contaminés	1 041 730	1 310 135
Autres passifs	3 268 698	7 894 106
Excédent accumulé	10 284 760	1 570 611
TOTAL DU PASSIF ET DE L'EXCÉDENT ACCUMULÉ :	350 068 643 \$	316 955 587 \$
ÉTAT DES RÉSULTATS	30 juin 2022	30 juin 2021
Revenus :		
Subvention de fonctionnement du MEQ	156 577 760 \$	138 978 736 \$
Subvention d'investissement	56 032	94 105
Subventions autres ministères et organismes	1 308 802	1 118 169
Taxe scolaire	7 562 474	7 400 480
Autres revenus de fonctionnement	10 303 217	8 992 485
Amortissement de la subvention d'investissement reportée	8 612 728	8 836 881
REVENUS TOTAUX :	184 421 013 \$	165 420 856 \$
Charges :		
Activités d'enseignement et formation	79 562 913 \$	71 382 301 \$
Activités de soutien à l'enseignement et à la formation	41 939 439	37 374 969
Services d'appoint	19 292 270	17 644 095
Activités administratives	7 128 809	6 554 231
Activités relatives aux biens meubles et immeubles	12 212 335	10 634 475
Amortissement	8 996 687	8 012 019
Charges de financement	3 826 362	3 860 182
Activités connexes	2 027 832	9 376 599
Charges liées à la variation de la provision pour avantages sociaux	720 217	(156 179)
Perte sur disposition d'immobilisations corporelles	—	717 258
CHARGES TOTALES :	175 706 864 \$	165 399 950 \$
EXCÉDENT DE L'EXERCICE :	8 714 149 \$	20 906 \$

Note: L'excédent de l'exercice 2021-2022 inclut une allocation pour *Ajustements salariaux relatifs aux années antérieures de 7 570 322 \$.*

Donné à Shawinigan, ce 23^e jour de novembre 2022

Denis Lemaire, directeur général

Québec

AGENDA COMMUNAUTAIRE

Société canadienne de la sclérose en plaques – section Mauricie

Le 29 novembre de 13 h 30 à 14 h 30 : Comment l'activité physique influence-t-elle la SP? Inscription gratuite et obligatoire au 819 373-2570, poste 4 ou à lilianne.demers-lamarche@scleroseenplaques.ca L'activité aura lieu au 301, rue St-Jacques à Ste-Thècle, local 207, dans les bureaux de l'Association pour personnes aidantes de la Vallée de Batuscan.

Concert de Noël

Concert de Noël à l'église de Sainte-Anne-de-la-Pérade le 4 décembre à 14 h avec la formation Allez Chante. 15 \$. Info: 418 325-2025

Association des tourneurs de bois du Québec

L6 décembre, à 19 h : formation/échange de bons trucs entre tourneurs à la Municipalité de Batuscan (181, rue de la Salle). 10 \$. Réservez rapidement: 819 697-2845 ou dave@atbq.qc.ca.

Maison des familles de Mékinac

26 novembre : confection de savons de 9 h à 12 h à la Maison des familles (activité parents-enfants).

29 novembre : activité de Noël à la bibliothèque de St-Tite de 13 h à 15 h 30 (activité parents-enfants 0-5 ans). 1^{er} décembre : réveillon et nuit magique de Noël pour les 6 ans et plus du jeudi 18 h au vendredi 11 h. Info : 418 365-4405

Paroisse Saint-François - Catéchèse

Vous voulez que votre enfant fasse ses premiers sacrements de réconciliation (premier pardon) et d'eucharistie (première communion)? Inscrivez-le dès maintenant à la catéchèse qui débutera en janvier 2023. Contactez-nous avant le 1^{er} décembre au Presbytère Saint-Tite 418 365-6594 / Caroline Bordeleau 819 913-7387 / Nathalie Normandin 418 365-0919 / nathalie_normandin@icloud.com

Bibliothèque Marielle-Brouillette (Saint-Tite)

Jusqu'au 20 décembre, exposition des œuvres de Francine Lévesque, artiste-peintre. « Le geste de la couleur cadence son propre dialogue en perpétuel mouvement, dialogue qu'incante la matière donnant à lire ses qualités intrinsèques, célébrant son langage unique. »



barretonarme.com



Fédération québécoise
des chasseurs et pêcheurs
ACTION ÉDUCATIVE SÉCURITÉ NATURE

Tournée Prestige 2022

Soulignons l'excellence d'ici

Présentée par



(publicité payée)

...ainsi que les dix municipalités de la MRC des Chenaux

9483883

La Tournée prestige Desjardins 2022, c'est quoi?

Pour une 2e année consécutive, Desjardins et l'équipe du développement économique de la MRC des Chenoux s'associent pour mettre en lumière et honorer des entreprises qui se sont particulièrement démarquées. En plus de contribuer au rayonnement de sa municipalité et de l'employabilité dans la localité, l'approche écoresponsable et l'innovation au niveau du développement des affaires faisaient partie des principaux critères d'analyse de cette édition. Les dix municipalités de la MRC étaient invitées à soumettre des entreprises au comité de sélection. Voici donc, dans les prochaines pages, toutes les entreprises lauréates.

Magasin Maurice Laganière - Sainte-Anne-de-la-Pérade (prix Coup de coeur)

Un commerce centenaire mis en lumière

AUDREY LEBLANC

aleblanc@icimedias.ca

Le Magasin Maurice Laganière (quincaillerie Home Hardware) de Sainte-Anne-de-la-Pérade n'a plus besoin de présentation. Ce commerce centenaire, c'est une histoire de famille. Trois générations de propriétaires péradiens, mais aussi trois générations de clients.

« J'y allais quand j'étais toute petite et j'y vais encore maintenant, raconte la mairesse, Suzanne Rompré. Dans le temps aussi, on avait le souci d'acheter local. Et c'est grâce à l'achat local, grâce aux clients fidèles qu'un commerce peut devenir centenaire. »

M^{me} Rompré tient à souligner le travail colossal accompli par le propriétaire, Maurice Laganière, et sa conjointe, Dany Deveault. « Vous êtes disponibles et dévoués. Je tiens à souligner votre courtoisie et votre persévérance », s'est-elle exprimée lors de la remise du prix Coup de coeur de la Tournée prestige 2022.

C'est en juin 1922 que Jacques-Maurice Laganière, le grand-père du propriétaire actuel, a ouvert le commerce. C'était un magasin général à l'époque, dans une bâtisse que son oncle Téléphore avait fait construire 50 ans plus tôt.

Comme dans tout bon magasin général de l'époque, on y retrouvait un peu de tout, dont des vêtements, des chaussures, des outils et de l'épicerie. Pendant près de 40 ans, Jacques-Maurice

Laganière a géré son magasin et y a élevé sa famille avec l'aide de son épouse Olive Blais.

Vers la fin des années 50, le plus jeune de ses fils, Wilfrid, a pris la relève, aux côtés de son épouse Liliane Le Houillier. Ensemble, ils ont agrandi et modernisé le magasin. Graduellement, le département de la quincaillerie a pris de l'ampleur.

Puis, en 1989, Maurice Laganière, le petit-fils du fondateur, a pris la relève à son tour, appuyé par sa conjointe Dany Deveault. « Je suis pratiquement né ici, lance-t-il en riant. On est ensemble depuis 40 ans et on travaille ensemble depuis tout ce temps. C'est aussi remarquable qu'un centième anniversaire! Ce qu'on aime, c'est le contact avec les gens. Ça nous fait un velours d'avoir été choisis comme entreprise coup de coeur. »

« Quand on regarde le chemin parcouru, ce dont je suis le plus fier, c'est qu'on ait réussi à passer à travers toutes les vagues, toutes les périodes plus difficiles, renchérit M^{me} Deveault. On est encore là. Les clients nous ont fait confiance, même dans les moments les plus difficiles. Il y a toujours eu une confiance mutuelle. »

HOMMAGE AUX ANCIENS PROPRIÉTAIRES

M^{me} Deveault ne manque pas de préciser que rien de tout cela n'aurait été possible sans le travail des anciens propriétaires et des fidèles employés. « Je lève mon chapeau à nos prédécesseurs. Maintenant,



Martine Gagnon de chez Desjardins, la mairesse Suzanne Rompré, Dany Deveault, Luc Méthot, coordonnateur du développement économique à la MRC des Chenoux, et Maurice Laganière, propriétaire. (Photo - Audrey Leblanc)

on est automatisé, mais eux fonctionnaient avec un papier et un crayon. C'était tellement de travail. C'est incroyable à quel point ils ont travaillé fort. Il y a une énorme part d'eux là-dedans. C'est aussi grâce à nos employés fidèles. Sans eux, on n'est pas là. Il y a eu, entre autres, Jean Fortier, un employé qui a connu les

trois générations de propriétaires. C'est un homme qui a été très important pour nous », mentionne M^{me} Deveault.

Autre fait intéressant : il y a eu un agrandissement au commerce à chaque génération de propriétaires.

Mot de Julie Fraser

Desjardins Entreprises Mauricie est fier de présenter la Tournée prestige et de soutenir la Communauté entrepreneuriale des Chenoux en rendant hommage aux entrepreneurs d'ici.

Cette collaboration est le reflet de l'importance que nous accordons aux victoires des entrepreneurs de chez nous et au développement de notre relève entrepreneuriale.

Comme le nom de la tournée le dit, ceux-ci se sont dépassés de façon prestigieuse afin de devenir des leaders dans leur domaine et ont réussi à briller et contribuer de manière inestimable, malgré le contexte, à la richesse collective de notre région.

Chez Desjardins, ce qui nous inspire le plus au quotidien c'est l'humain : les rêves derrière chaque entrepreneur qui, chaque jour, l'inspirent et le poussent à se dépasser. C'est vous qui nous inspirez par votre force, votre résilience et votre intelligence. Vous êtes notre motivation.

Mesdames, messieurs, merci d'avoir encore une fois cette année su nous épater! Au nom de la grande famille de Desjardins, félicitations à tous les gagnants, et n'arrêtez jamais de nous inspirer! Félicitations à tous et bon succès!



Julie Fraser
Directrice générale
Desjardins Entreprises Mauricie
(Photo courtoisie)

Oser faire le pas de l'entrepreneuriat

L'esprit entrepreneurial est vraiment vivant dans la MRC des Chenoux. Presque chaque semaine, lorsqu'on y prête attention, nous découvrons de nouvelles entreprises qui œuvrent ou qui s'établissent dans nos belles municipalités. Que de créativité! Que d'expertise et de vision démontrées par des entrepreneurs de tous âges.

Je suis particulièrement heureux de voir éclore une génération de jeunes gens d'affaires qui osent se lancer en affaires. Avec courage, avec de la vision, avec aplomb. Parce qu'ils sont confiants en leur expertise et en leurs moyens. Parce qu'ils sont portés par des valeurs solides qui les guident dans le développement et les opérations de leurs entreprises.

À titre de porte-parole de la communauté entrepreneuriale, je suis fier de saluer la force et la vigueur de notre communauté d'affaires. Je remercie les partenaires qui apportent leur soutien technique et financier pour assurer la réussite des gens de chez nous. La communauté entrepreneuriale constitue un levier formidable de soutien, de formation et de réseautage. N'hésitez pas à vous joindre au mouvement!

La MRC des Chenoux... Si proches de nos entrepreneurs!



Guy Veillette
Maire de Saint-Narcisse
et préfet de la MRC des Chenoux
(Photo courtoisie - Filisofik studio)

CASSE-CROÛTE LA FLORIDA | BATISCAN

Un casse-croûte impliqué dans sa communauté

AUDREY LEBLANC

aleblanc@cimedias.ca

Depuis son ouverture en 2021, le casse-croûte La Florida a su rassembler la communauté autour de son concept chaleureux et familial. Les propriétaires, Jean-Guy Bertrand et Steve Bourassa, ont gagné leur pari d'attirer de nombreux touristes et visiteurs.

«C'est une belle entreprise avec un concept innovateur, soutient le maire de Batiscan, Christian Fortin. Ils se sont démarqués à plusieurs niveaux. C'est une entreprise qui a de belles valeurs sociales et qui fait rayonner Batiscan.»

«Ils ont reçu des écoles primaires lors d'un événement spécial qui fut très apprécié par la population, renchérit ce dernier. C'est un prix grandement mérité. On sait qu'il y a beaucoup de travail derrière tout ça. Je leur dis bravo pour tout ce qu'ils font. C'est un site qui n'accueillait plus de commerce depuis plusieurs années et ils ont su faire quelque chose de très bien avec ça.»

La Florida, c'est un projet qui est venu au monde en 2017. L'idée est née lors du premier voyage en Floride qu'a fait le couple. «On a eu la piqure de la chaleur, du concept, du côté vintage de la Floride. On s'est dit pourquoi ne pas avoir un casse-croûte saisonnier qui nous permettrait de passer l'hiver en Floride», raconte M. Bertrand.

«On a mis notre restaurant de Trois-Rivières en vente. Ça nous a pris trois ans pour vendre, mais pendant ce temps, on a acquis, en 2017, la petite cabane sur le bord de la route 138 à Batiscan et on a commencé à préparer notre projet», ajoute M. Bourassa.

COMME NULLE PART AILLEURS

Dès le départ, les propriétaires avaient en tête de créer une expérience unique, un effet wow. «La Florida, c'est un nous. C'est un endroit équitable pour tous, où il n'y a pas de classes sociales. On mise très fort sur le respect des employés et de tous ceux qui viennent chez nous», explique M. Bertrand.

Après quatre années à travailler sur leur projet à temps partiel, ils ont ouvert officiellement les portes de leur casse-croûte le 2 juin 2021.

«C'est la cinquième mise en marche d'un restaurant pour nous, précise M. Bertrand. On est 15 employés au total en haute saison et on sert en moyenne 1000 repas par jour. On a des gens qui sont venus de loin, comme Magog. Il y a des gens de partout au Québec qui sont

venus nous voir. On a été propulsé par TikTok et le concours Lesters des meilleurs casse-croûtes.»

D'ailleurs, dans le cadre de ce concours, le commerce a remporté la première place en Mauricie ainsi que la deuxième place au Québec.

BATISCAN INVITÉE AUX NOCES

Le couple s'est même marié l'été dernier sur le site du casse-croûte. Pour l'occasion, les mariés avaient invité toute la population à se joindre à eux. «On a invité tout le monde parce que c'est notre famille, nos amis. La Florida, c'est notre projet de vie et on aime recevoir», explique simplement M. Bourassa.

De plus, dans le cadre d'un grand pique-nique, les élèves et le personnel de trois écoles primaires de la MRC des Chenoux ont été invités à manger gratuitement au casse-croûte. Une implication sociale qui n'est pas passée inaperçue dans la communauté. À cela s'ajoutent tous les spectacles et activités spéciales organisés sur place.

«On travaille encore pour améliorer l'expérience l'été prochain. On achète plein de trucs vintage. On pense à des nouveautés pour le menu et de nouveaux projets», laisse tomber M. Bourassa.



Les propriétaires de La Florida, Jean-Guy Bertrand et Steve Bourassa. (Photo courtoisie)



Luc Méthot, coordonnateur du développement économique à la MRC des Chenoux, Jocelyn Régis de la Communauté entrepreneuriale des Chenoux, le maire de Batiscan, Christian Fortin, Fannie Brouillette de chez Desjardins et les gagnants, Jean-Guy Bertrand et Steve Bourassa. (À noter que lors de la Tournée prestige, les propriétaires étaient à l'extérieur du pays.) (Capture d'écran sur Teams)



www.batiscan.ca

La prospérité d'une région passe par l'implication de ses entrepreneurs, félicitations aux lauréats

Batiscan, un village en mouvement !



Crédit photo : Robert Sauvageau.

LE SIMON DE L'ATLANTIQUE | CHAMPLAIN

Il maîtrise l'art du fumoir artisanal

AUDREY LEBLANC

aleblanc@icimedias.ca

C'est à Champlain que Simon Gobeil a choisi de bâtir son entreprise, Le Simon de l'Atlantique. Arrivé de Montréal, il a rapidement su s'intégrer dans sa communauté et tisser des liens avec les entrepreneurs et les citoyens du coin.

Depuis environ 25 ans, il perfectionne ses installations. Il a commencé avec un petit foyer de cour qu'il a modifié, puis il a construit plusieurs prototypes. «Je regardais mon petit foyer pyramidal et j'ai pensé que ça pourrait faire un fumoir. Le lendemain, j'avais modifié ça pour me faire fumer un petit morceau de saumon. Et voilà, c'est parti comme ça! Ensuite, je me suis fait plein de prototypes jusqu'à me faire le fumoir que j'ai maintenant», raconte-t-il.

En 2016, alors qu'il cherchait à ouvrir un commerce dans la région de Trois-Rivières, il a découvert la municipalité de Champlain. «J'ai eu l'opportunité d'acheter cette maison avec une division commerciale et une cuisine professionnelle. J'ai tout de suite su que c'était ici que j'allais bâtir mon entreprise», mentionne-t-il.

Depuis septembre 2017, clients réguliers et touristes s'arrêtent sur le Chemin du Roy pour acheter le saumon que M. Gobeil fait fumer pendant plusieurs heures dans le fumoir artisanal qu'il a fabriqué de ses mains.

«**Ça me va droit au coeur. Quand je suis arrivé ici, je ne connaissais pas la région. J'ai découvert le coin et les gens en m'installant ici. En trois mois, j'ai rencontré et connu plus de gens qu'en vingt ans à Montréal.**»

- Simon Gobeil

«J'ai démarré mon projet tranquillement, en franchissant une étape à la fois, dit-il. La réponse des gens du village a été bonne et rapide. Les gens m'ont toujours soutenu. J'ai reçu plein d'encouragements.»

«Quand j'ai ouvert, j'avais deux produits: le saumon fumé et les moules fumées, renchérit-il. Au fil des ans, je me suis diversifié. Je fume du fromage maintenant... et même du chocolat. J'ai du tartare et j'offre des tourtes au saumon fumé. La plupart des produits que j'offre maintenant sont des recettes que



Fabian Covarrubias de chez Desjardins, le propriétaire Simon Gobeil, le maire Guy Simon et Luc Méthot, coordonnateur du développement économique à la MRC des Chenaux. (Photo - Audrey Leblanc)

j'ai développées pour éviter le gaspillage. Quand je taille le saumon, j'ai des bouts que je n'utilise pas, alors je prends ces morceaux pour faire d'autres recettes. De cette façon, je n'ai presque plus de déchets.»

M. Gobeil vend maintenant près d'une quinzaine de produits. «Au départ, je n'avais pas de mets cuisinés, mais je me dirige vers ça de plus en plus, fait-il remarquer. Je découvre cette facette et j'aime ça.»

En ce qui concerne les projets à venir, M. Gobeil prévoit offrir quelques nouveautés, dont des saucisses à déjeuner. Il envisage également d'établir des partenariats pour vendre dans quelques points de vente. «Je suis rendu à l'étape d'embaucher

quelqu'un pour m'aider. C'est une grosse étape pour l'entreprise», confirme l'entrepreneur.

UNE PRÉSENCE REMARQUÉE

Par le biais de la Tournée prestige de la MRC des Chenaux, le conseil municipal de Champlain tenait à mettre en lumière le travail accompli par M. Gobeil depuis son arrivée dans la municipalité.

«Dans les dernières années, M. Gobeil s'est beaucoup impliqué dans les activités. Il a contribué au succès des activités par sa présence. Il est apprécié et de plus en plus connu à travers la MRC et la région», s'est exprimé le maire, Guy Simon, lors de la remise du prix.

Quant à lui, M. Gobeil s'est dit touché par l'attention. «Ça me va droit au coeur. Quand je suis arrivé ici, je ne connaissais pas la région. J'ai découvert le coin et les gens en m'installant ici. En trois mois, j'ai rencontré et connu plus de gens qu'en vingt ans à Montréal. Jamais je ne retournerai en ville. Pour moi, la vie dans les petites communautés, c'est merveilleux. Il y a une proximité et une chaleur des gens qui ne se trouve pas ailleurs. Ça appelle beaucoup à échanger et partager. J'ai connu Mireille LeBlanc et Jocelyne Poirier qui sont impliquées dans plein de choses et j'ai eu le goût de faire partie et de m'impliquer à mon tour dans la communauté», confie l'entrepreneur.



Vivre au rythme du fleuve
et des saisons... à Champlain
Des lauréats qui font la fierté de notre région !

Félicitations!



Municipalité de Champlain

819, rue Notre-Dame, Champlain
Téléphone : 819 295-3979
Télécopieur : 819 295-3032
Courriel : info@municipalite.champlain.qc.ca



CAMPING DU LAC MORIN | NOTRE-DAME-DU-MONT-CARMELO



Luc Méthot, coordonnateur du développement économique à la MRC des Chenaux, le gagnant Yanick Lemay, le maire Luc Dostaler et Jody Bellerive, représentante de Desjardins. (Photo - Audrey Leblanc)

Un camping 5 étoiles

AUDREY LEBLANC
aleblanc@cimedias.ca

Les projets se sont multipliés ces dernières années au Camping du Lac Morin, à Notre-Dame-du-Mont-Carmel. Tous les efforts et l'argent investis ont permis au propriétaire, Yanick Lemay, d'obtenir cet été la certification 5 étoiles pour son entreprise. Il s'agit d'un des seuls campings en Mauricie à détenir cette certification.

Pour en arriver là, M. Lemay a dû apporter des améliorations à plusieurs niveaux. « Il a fallu faire beaucoup de choses, notamment porter une attention particulière aux blocs sanitaires parce que c'est toujours la première chose que les gens regardent, précise-t-il. On a aussi un souci pour les emplacements, la propreté du camping et toutes les infrastructures. Il faut que tout soit propre. »

L'entreprise a grandement évolué depuis 2006, année à laquelle M. Lemay est devenu propriétaire. Ces 16 dernières années, il a multiplié les efforts et les projets. « On est rendu avec des gens à l'année. On a une centaine de résidents permanents. En 2006, il y avait peut-être 150 terrains. On est rendu à 345 terrains, plus une soixantaine de terrains pour les gens qui sont de passage. On a agrandi tous les ans. On a fait la piscine et les jeux d'eaux. Avant, le restaurant, c'était un casse-croûte. Le restaurant est maintenant ouvert depuis trois ans », énumère M. Lemay.

« Avec le restaurant, on a une trentaine d'employés, ajoute-t-il. Difficile de dire combien on accueille de personnes en haute saison, mais l'été, le restaurant est pas mal tout le temps plein. Il y a les gens du camping, mais ça attire aussi des gens de partout qui viennent manger ici, dans une ambiance décontractée. Souvent,

ils vont faire le tour du lac après avoir mangé. »
Quant aux campeurs, ce sont principalement des gens de la région et de Québec.

UNE AVENTURE FAMILIALE

Camping du Lac Morin, c'est une histoire de famille pour Yanick Lemay. « J'ai été élevé ici, lance-t-il. Ça fait 34 ans que je suis au camping. J'ai acheté seul en 2006 du conjoint de ma mère et ça ne me faisait pas peur de me lancer seul parce que je connaissais tout le monde sur le camping et tout le monde me connaissait. »

« Mon frère et ma mère travaillent ici avec moi, renchérit-il. Ma conjointe et mon beau-père nous aident aussi. Ma fille travaille au restaurant et les enfants à mon frère commencent à travailler sur le camping. C'est resté très familial. »

S'il y a une chose dont il est fier, c'est d'avoir fait de l'endroit un camping 5 étoiles. « Dans

mon temps, le camping, c'était quêtaine. Tout était vieux et ce n'était pas comme ça. Les choses ont bien changé depuis, remarque M. Lemay. Et ce prix de la MRC des Chenaux, c'est une belle reconnaissance. Je ne participe pas aux concours, je ne m'inscris jamais. Mais là, ça vient d'eux et c'est encore plus agréable. C'est une belle tape dans le dos inattendue. »

Pour le conseil municipal de Notre-Dame-du-Mont-Carmel, il allait de soi de soumettre la candidature du camping dans le cadre de la Tournée prestige de la MRC des Chenaux. « Cette année, le camping a obtenu sa certification 5 étoiles. Très peu de campings peuvent se targuer de ça. Il y en a seulement deux en Mauricie. Il y a eu beaucoup d'investissements pour en arriver là. Le conseil municipal est bien content de voir cette entreprise rayonner », conclut le maire, Luc Dostaler.

Notre-Dame-du-Mont-Carmel

Félicitations à tous les lauréats

Et si l'avenir habitait ici... pour les familles et les entrepreneurs!

FERME DU TARIEU | SAINTE-ANNE-DE-LA-PÉRADE

De jeunes brasseurs portés par l'audace



Martine Gagnon de chez Desjardins, Maxime Carpentier et Alexandre Perreault, propriétaires, la mairesse Suzanne Rompré et Luc Méthot, coordonnateur du développement économique à la MRC des Chenaux. (Photo - Audrey Leblanc)

AUDREY LEBLANC
aleblanc@icimedias.ca

Depuis son ouverture en 2019, la Ferme du Tariou a su s'adapter et croître, et ce, même en période trouble. Frappés par la pandémie, les propriétaires, Maxime Carpentier et Alexandre Perreault, ont fait preuve de détermination et d'ingéniosité pour tirer leur épingle du jeu.

« Depuis l'ouverture, ils impressionnent. Ils ont un menu varié et appétissant. Ils ont un personnel courtois et joyeux. Ils sont de jeunes propriétaires dynamiques. C'était un gros investissement pour eux et ils sont passés à travers la pandémie en allant frapper aux bonnes portes. Pour toutes ces raisons, le conseil municipal dit bravo à la Ferme du Tariou », exprime la mairesse

de Sainte-Anne-de-la-Pérade, Suzanne Rompré. Démarrée en 2019, l'entreprise cultive la matière première qu'elle utilise pour faire ses produits. En effet, l'orge servant à la fabrication des bières est cultivée sur les terres familiales des Perreault, non loin de la brasserie.

« Pour le maltage, on fait affaire exclusivement avec Le Maltraiteur, une entreprise de la Mauricie. On récolte notre houblon, mais on a de l'aide aussi d'une autre entreprise qui est dans la MRC de Mékinac. Pour la nourriture, on a un partenariat avec les Mlles Cossette de Saint-Proper. L'aspect local, c'est primordial pour nous », soutient M. Perreault.

UN DÉPART EN FORCE

Ces trois dernières années ont été très formatrices pour le duo d'entrepreneurs. « On a appris

beaucoup en trois ans. On a augmenté de beaucoup notre capacité de brassage. On fait aussi plus de bières en canette », précise M. Carpentier.

« On a appris beaucoup en trois ans. On a augmenté de beaucoup notre capacité de brassage. On fait aussi plus de bières en canette. »

- Maxime Carpentier

Celles-ci sont d'ailleurs vendues dans une dizaine de commerces de la région. « On fait notre propre distribution, mentionne M. Carpentier. On garde ainsi un certain contrôle sur ce qui sort. Pendant la pandémie, on a poussé la vente de canettes sur place. On faisait des commandes à la semaine et on a offert un menu en formule pour apporter. »

« On a également développé une offre pour les motoneigistes, renchérit M. Perreault. En haute saison, pour la production et le service, on est une vingtaine d'employés. De recevoir ce prix-là, c'est certain que c'est une fierté pour nous. C'est une belle tape dans le dos. On ne cherche pas la reconnaissance. On n'est pas du genre à soumettre notre propre candidature, alors quand ça arrive comme ça, c'est encore plus gratifiant. »

D'AUTRES PROJETS EN VUE

À ce jour, la Ferme du Tariou a brassé plus d'une centaine de bières. Les propriétaires travaillent à l'implantation d'un nouveau volet à l'entreprise. Ils envisagent de s'autosuffire en laitue avec un système hydroponique. Ils regardent également pour l'implantation d'une distillerie.



Les entrepreneurs,
sont les moteurs économiques
de nos communautés.

Félicitations à nos lauréats

Sainte-Anne-de-la-Pérade, une communauté
dynamique et bien positionnée près de l'autoroute 40

Municipalité de Sainte-Anne-de-la-Pérade
200, rue Principale, G0X 2J0 • 418 325-2841 • www.sadlp.ca



KUNDALINI BIOSOINS | SAINTE-GENEVIÈVE-DE-BATISCAN

Une entrepreneure dédiée au bien-être des femmes et des bébés

AUDREY LEBLANC

aleblanc@icimedias.ca

Basée à Sainte-Geneviève-de-Batiscan, Kundalini Biosoins est une entreprise qui a évolué avec sa propriétaire, Kim Pellerin. Il y a plus de deux ans, l'entrepreneure a créé la gamme Bambou d'Chou, des produits destinés aux mamans et leurs bébés. Et cette année, elle a lancé une gamme de soins pour les mamans qui veulent renouer avec elles-mêmes.

La gamme Kundalini Biosoins, c'est trois ensembles conçus à même les profils ayurvédiques. La pandémie aura donné à la propriétaire-créatrice l'occasion de plonger au cœur de l'Ayurveda pour y puiser un savoir qu'elle combine aujourd'hui à un rêve qu'elle caressait depuis longtemps: celui de concevoir une gamme de soins pour le visage adapté à chaque type peau.

«L'entreprise a évolué en même temps que moi. Avec la maternité, j'ai eu envie d'offrir ce qu'il y a de mieux pour nos enfants. Et avec la nouvelle gamme de soins de Kundalini Biosoins, je voulais que les femmes s'arrêtent et prennent le temps de prendre soin d'elles. L'idée est de se créer des rituels, s'arrêter et prendre soin de nous. Ce ne sont pas juste des produits, c'est de prendre le temps de façon consciente», explique M^{me} Pellerin.

«C'est une belle entreprise florissante qui établit des partenariats avec d'autres entreprises locales.»

- Christian Gendron

L'entrepreneure travaille avec des ingrédients biologiques choisis minutieusement et elle a le souci de faire affaire avec des entreprises locales, dont PranaSens et Campanipol. M^{me} Pellerin a même établi un partenariat avec l'Association des personnes vivant avec un handicap (Apevah) des Chenaux.

«Ils recherchaient un plateau de travail et j'avais besoin d'un coup de pouce pour de l'étiquetage et d'autres petites tâches. Quand je me suis pointée là, c'était comme une bénédiction. C'était idéal», raconte-t-elle.



Luc Méthot, coordonnateur du développement économique à la MRC des Chenaux, le maire Christian Gendron, la propriétaire Kim Pellerin et Fannie Brouillette de chez Desjardins. (Photo - Audrey Leblanc)

Depuis, environ sept personnes de l'Apevah s'alternent pour l'aider à réaliser différentes tâches. «Ils sont tellement bons, soutient-elle. Ils allaient tellement vite qu'ils me demandaient plus de travail. J'ai donc ressorti mon matériel pour faire des bijoux et on a commencé à faire ça. Je leur ai montré à faire des boucles d'oreilles et de petites choses. Il y en a une en particulier qui s'est découverte une passion. Alors on fait des bijoux ensemble et les gens en achètent. C'est tout un potentiel à développer.»

DU NOUVEAU À L'HORIZON

Pour le futur, M^{me} Pellerin aimerait avoir un local

où elle serait en mesure de faire tous ses produits et accueillir les gens de l'Apevah. «Je commence à être à l'étroit chez moi et, en ce moment, il faut que je me déplace à l'école pour être avec l'Apevah. Il faut donc faire avec l'horaire de l'école, ce qui est une contrainte. C'est pour ça que j'aimerais avoir un local à moi où tout se ferait sur place, où je pourrais maximiser le travail», mentionne-t-elle.

«J'ai la meilleure gang. Ils sont dévoués, impliqués, motivés. C'est vraiment triquant. Je cherche donc un local pour m'établir», ajoute-t-elle du même souffle.

Du côté de la Municipalité de

Sainte-Geneviève-de-Batiscan, il était important de souligner les efforts déployés par l'entrepreneure depuis la fondation de son entreprise.

«C'est une belle entreprise florissante qui établit des partenariats avec d'autres entreprises locales. Il existe même un partenariat avec la Municipalité. Chaque fois qu'il y a une naissance à Sainte-Geneviève, on envoie un panier de produits à la famille et certains de ces produits viennent de l'entreprise de Kim. C'était important pour nous de souligner le travail de cette entreprise», conclut le maire, Christian Gendron.

Sainte-Geneviève-de-Batiscan



Félicitations à tous les entrepreneurs
qui se sont démarqués à la Tournée Prestige 2022

*Un village, une rivière, un parc.
Venez vivre au rythme de la nature*

30, rue Saint-Charles
Sainte-Geneviève-de-Batiscan (Québec) G0X 2R0
418 362-2078 • municipalite@stegenevieve.ca • www.stegenevieve.ca

FERME NORLOU | SAINT-LUC-DE-VINCENNES



La famille Cossette de la Ferme Norlou entourée du maire de Saint-Luc-de-Vincennes, Daniel Houle, des représentants de Desjardins et de Luc Méthot, coordonnateur du développement économique à la MRC des Chenaux. (Photo - Audrey Leblanc)

Des décennies de passion et de savoir-faire

AUDREY LEBLANC
aleblanc@icimedias.ca

Quand Normand et Louise Cossette ont pris la relève de l'entreprise agricole en 1985, ils sont devenus la troisième génération de propriétaires. Sous l'appellation Ferme Norlou, ils ont travaillé d'arrache-pied pour développer leur entreprise.

Le couple travaille maintenant aux côtés de ses fils, Marc et Steve, qui représentent la quatrième génération. En près de 40 ans, l'entreprise est passée de ferme laitière à de multiples volets agricoles.

« On a acheté à mon père qui avait une ferme laitière. Après, on a développé tranquillement en achetant des terres et on a augmenté la production

laitière, raconte Normand Cossette. On fait beaucoup de céréales. On a 1500 acres en culture céréalière. On travaille également pour une soixantaine de clients dans les travaux à forfait. »

« Ce prix, c'est le fruit de nos efforts. On travaille fort depuis longtemps pour développer notre entreprise. Je pense qu'on est rendu là parce qu'on a su s'entourer de bonnes personnes. »

- Steve Cossette

À ce jour, la Ferme Norlou, c'est 150 kilos de quota laitier, 1500 acres consacrés aux grandes cultures, des travaux à forfait et une filiale transport. « Dans les travaux à forfait, on offre plusieurs services. On fait,

entre autres, de l'épandage de fumier, du battage, de l'ensilage et du foin, énumère Steve Cossette. On a également la filiale transport de Norlou. On a trois camions. On connaît toutes les fermes de la région. On a travaillé pratiquement pour toutes ces fermes. »

SAVOIR BIEN S'ENTOURER

Si la Ferme Norlou tire si bien son épingle du jeu, c'est parce que ses propriétaires ont su bien s'entourer et investir aux bons endroits aux bons moments. En haute saison, ce sont dix-huit personnes qui travaillent pour l'entreprise. Dans une petite municipalité comme Saint-Luc-de-Vincennes, il s'agit d'un employeur important.

« La ferme Norlou rayonne beaucoup dans la municipalité et même ailleurs dans la région par tous les travaux qu'elle fait. C'était un choix naturel

pour le conseil municipal de déposer sa candidature dans le cadre de la Tournée prestige de la MRC des Chenaux », lance le maire de Saint-Luc-de-Vincennes, Daniel Houle.

« Ce prix, c'est le fruit de nos efforts. On travaille fort depuis longtemps pour développer notre entreprise. Je suis sur l'entreprise depuis une vingtaine d'années et je pense qu'on est rendu là parce qu'on a su s'entourer de bonnes personnes. Toutes les personnes qui travaillent pour nous sont très importantes. On n'a pratiquement pas de roulement au niveau des employés. On reçoit ce prix avec humilité. Ça nous fait chaud au cœur », confie Steve Cossette.

La famille Cossette tient à remercier tous ses partenaires, clients et employés pour la confiance exprimée depuis tant d'années.



EXCAVATION /// DÉNEIGEMENT /// TRANSPORT /// SABLIERE



Nous sommes fiers de prendre part au développement économique de notre région.

3816, boul. St-Alexis, St-Luc-de-Vincennes • 819 371-8139

Le conseil municipal est fier de souligner le travail des entrepreneurs d'ici et félicite les lauréats

SAINT-LUC-DE-VINCENNES, UNE CHARMANTE MUNICIPALITÉ SITUÉE AU COEUR DE LA MRC DES CHENAUX.

www.stlucdevincennes.com

Municipalité de St-Luc-de-Vincennes
600, rue de L'Église, GOX 3K0
819 295-3782

Tournée Prestige 2022

Souignons l'excellence d'ici

Présentée par
Desjardins
Entreprises

MRC
DES
ChenauX
SI PROCHES

Communauté
entrepreneurielle
des ChenauX

CAFÉ LA TRIBU | SAINT-MAURICE



Le maire de Saint-Maurice, Gérard Bruneau, Luc Méthot, coordonnateur du développement économique à la MRC des Chenaux, Nathalie Dupont et Sandra Doucet, copropriétaires de La Tribu, et Jody Bellerive, représentante de Desjardins. Absent au moment de la photo : Louis Dupont, copropriétaire.

(Photo - Audrey Leblanc)

Un café 3^e vague très populaire

AUDREY LEBLANC

aleblanc@icimedias.ca

Le café gourmet La Tribu a ouvert ses portes il y a tout juste un an et, déjà, l'achalandage est grandissant. Portés par le désir de s'impliquer dans la communauté, les propriétaires ont su se montrer rassembleurs en organisant plusieurs soirées et événements thématiques.

Ils ont notamment mis en place les jeudis 5 à 7 avec une thématique différente chaque fois. «On a aussi des soirées d'étude parce que la population étudiante est importante pour nous. Ça leur fait une place tranquille et sereine pour venir étudier, explique Nathalie Dupont, copropriétaire. On a aussi fait un spectacle à l'extérieur et des événements privés. On a fait des *partys* de retraite, d'anniversaire, de Noël, etc.»

L'objectif des propriétaires, c'est de faire de l'endroit une destination. «On a le marché de Noël, un événement à Pâques, un autre à

l'Halloween, etc. Dans tout ce qu'on fait, on veut toucher à toutes les tranches d'âge, indique M^{me} Dupont. On veut voir les familles comme les personnes âgées. On a vu dernièrement un jeune de 21 ans assis à la même table qu'une dame plus âgée. Ils se sont rencontrés au café. C'est extraordinaire de voir ça. C'est exactement ce qu'on veut créer: un espace pour tous. En un an, on s'est fait plein d'amis parmi nos clients. On est chanceux d'avoir des clients fidèles.»

Le trio de propriétaires mise également sur les produits locaux. Non seulement ils les utilisent dans leurs menus, mais ils en vendent et en font la promotion. Par ailleurs, cet hiver, ils animeront des ateliers pour les jeunes dans les écoles afin de leur apprendre à préparer une recette santé.

«C'est une nouvelle entreprise qui a choisi de s'installer chez nous et elle se distingue par son offre alimentaire et son ambiance. Les propriétaires ont fait face à la pandémie alors qu'ils étaient en démarrage. C'est tout à leur honneur! Et en plus, ils s'impliquent dans la communauté à plusieurs niveaux», soutient le maire de Saint-Maurice, Gérard Bruneau.

Marché de Noël

À noter que le marché de Noël sera de retour cette année. L'événement se tiendra le 10 décembre de 9h à 16h. Plusieurs artisans et producteurs locaux seront sur place. Un feu sera fait à l'extérieur pour réchauffer les visiteurs.

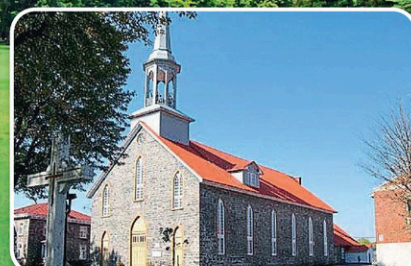
C'est pour toutes ces raisons que le conseil municipal a pensé à soumettre la candidature du café La Tribu dans le cadre de la Tournée prestige. «Pour nous, c'est une belle reconnaissance. On prend ça comme un encouragement pour continuer de se dépasser. C'est vraiment touchant de voir qu'on a été choisi», conclut Sandra Doucet, copropriétaire de l'entreprise.

Saint-Maurice,
une municipalité
en développement !



Municipalité de la Paroisse
de Saint-Maurice
www.st-maurice.ca

Le conseil municipal est fier
de souligner le travail des
entrepreneurs de chez-nous
et félicite tous les lauréats



LA FABRIQUE GOURMANDE | SAINT-NARCISSE



Luc Méthot, coordonnateur du développement économique à la MRC des Chenoux, la gagnante Isabelle Magny, le maire Guy Veillette et Jody Bellerive de chez Desjardins. (Photo - Audrey Leblanc)

Une entreprise inclusive qui voit grand

AUDREY LEBLANC
aleblanc@icimedias.ca

C'est avec émotion qu'Isabelle Magny de La Fabrique Gourmande a reçu les honneurs. L'entrepreneure de Saint-Narcisse s'est dite touchée d'avoir été choisie parmi toutes les entreprises de qualité que l'on retrouve dans la municipalité.

Présent lors de la remise du prix, le maire Guy Veillette a tenu à souligner le travail accompli par Mme Magny et son équipe. « La Fabrique Gourmande est une entreprise qui a une vision de développement en fonction des tendances actuelles. C'est une entreprise inclusive, qui embauche des personnes ayant des limitations. C'est une entreprise enracinée qui a le souci de travailler avec des produits locaux, qui se démarque et qui contribue à la vitalité économique de Saint-Narcisse. Isabelle, on veut te dire félicitations pour

tout ce que tu fais », s'est exprimé M. Veillette.

Fondée il y a six ans, La Fabrique Gourmande de Saint-Narcisse a franchi dernièrement un pas de géant en dévoilant sa nouvelle marque de commerce, AUZE, et en s'associant au distributeur Passion d'ici. Concrètement, ce partenariat permettra à l'entreprise de passer d'environ 60 points de vente à des centaines à travers le Québec.

« Tant mieux si on peut inspirer les gens. Moi, ceux qui m'inspirent, c'est ma gang. »

- Isabelle Magny

Au printemps dernier, l'entreprise s'était dotée d'un nouveau four afin d'être en mesure de quadrupler la production. « Notre partenariat avec Passion d'ici, ça représente une grande opportunité pour nous de se retrouver aux quatre coins du Québec, indique la propriétaire, Isabelle Magny. Ils ont 1000

points de vente. Beaucoup de travail a été fait dans la dernière année pour trouver un distributeur à notre image. »

Dans l'optique d'être facilement identifiables et de devenir un leader dans l'industrie du craquelin québécois, les produits de La Fabrique Gourmande afficheront désormais la marque de commerce AUZE.

Bien que l'entreprise ait choisi de mettre de l'avant cette nouvelle marque de commerce, les recettes, elles, demeurent inchangées. De plus, cet important tournant dans l'expansion de l'entreprise a aussi permis la création de deux emplois. L'embauche de ces nouvelles ressources, jumelée à de récents investissements au niveau des équipements de production, permettra à La Fabrique Gourmande de répondre à la demande grandissante.

UNE ENTREPRENEURE BIEN ENTOURÉE

On compte maintenant cinq employés dans l'équipe, dont deux à temps plein. Mme Magny

travaille aux côtés de Stéphanie Boulanger, Martine Gauthier, Léa Cossette et Alexandre Hamelin. Léa est une adolescente de 15 ans et Alexandre est un jeune homme autiste.

« Léa a commencé ici à l'âge de 13 ans. Quand elle est arrivée, elle savait déjà faire du pain. Elle avait même un batteur sur socle à la maison. Elle sait gérer une cuisine! Et notre beau Alexandre est ici depuis quatre ans. Il vient deux demi-journées par semaine. Il est très autonome et il accomplit plusieurs tâches », mentionne Mme Magny.

Dans le passé, l'entreprise a également accueilli Jacinthe, vivant avec une trisomie 21, et Louis, qui est dysphasique.

« Oui, c'est du temps et oui, il faut faire les choses différemment, mais ils nous apportent tellement, soutient Mme Magny. » Tant mieux si on peut inspirer les gens. Moi, ceux qui m'inspirent, c'est ma gang. Ce prix, c'est grâce au travail de toute l'équipe », conclut Isabelle Magny.

MUNICIPALITÉ
Saint-Narcisse

SE RÉALISER. ENSEMBLE.

Saint-Narcisse une communauté fière qui se caractérise par son esprit entrepreneurial et sa diversité. Félicitations à tous les lauréats.



Municipalité de Saint-Narcisse

353 Rue Notre Dame, Saint-Narcisse, QC G0X 2Y0 • 418 328-8645 / www.saint-narcisse.com

FERME CROTEAU | SAINT-PROSPER



Luc Méthot, coordonnateur de développement économique à la MRC des Chenoux, Alexandra Croteau, copropriétaire de la Ferme Croteau, la mairesse France Bédard et David Précourt de chez Desjardins.

(Photo - Audrey Leblanc)

Une relève qui se démarque

AUDREY LEBLANC

aleblanc@icimedias.ca

La Ferme Croteau de Saint-Prospers a pris un important virage dernièrement, passant de la production laitière à la vente de viande en circuit court. Ce modèle d'affaires a été élaboré et mis de l'avant par Alexandra Croteau, qui a pris les rênes de l'entreprise familiale aux côtés de son père Jean.

Avant elle, la ferme avait toujours été dirigée par des hommes et dédiée à la production laitière. Puis, elle a eu son premier enfant et son désir de concilier le travail et la famille lui a fait réfléchir à son avenir au sein de l'entreprise. « Comme mon père voulait ralentir et que j'avais à concilier travail et famille, j'ai pris la décision de réorienter l'entreprise pour avoir

un horaire plus flexible et avoir quelque chose qui me ressemble plus », explique-t-elle.

De là est né son souhait de produire de la viande de qualité vendue en circuit court, c'est-à-dire avec le moins d'intermédiaires possible entre le producteur et le consommateur. Dans son cas, c'est une vente directe aux consommateurs ou aux restaurateurs (un intermédiaire).

Alexandra Croteau s'est installée un kiosque à la ferme où les gens peuvent venir s'approvisionner sur rendez-vous pour la viande et en libre-service pour les oeufs. À ce jour, elle produit et vend du boeuf, du veau de lait, du chevreau, des oeufs frais et du poulet de temps en temps. Cet été, elle a même décroché deux importants contrats auprès de restaurateurs de Saint-Stanislas, la municipalité voisine.

Présentement, son troupeau de vaches compte une quinzaine de mères, mais elle a l'intention d'en moins doubler ce nombre. Quant à ses chèvres, elle a environ six mères. Là encore, elle souhaite agrandir le troupeau dans les années à venir. Par ailleurs, depuis peu, les terres de l'entreprise sont certifiées biologiques.

« Avec ce prix, on félicite la relève qui s'implique et qui fait des efforts colossaux. Son entreprise fait rayonner notre municipalité. »

- France Bédard

UNE BELLE RECONNAISSANCE

Pour le conseil municipal de Saint-Prospers,

reconnaitre les efforts déployés par la jeune entrepreneure allait de soi. « Avec ce prix, on félicite la relève qui s'implique et qui fait des efforts colossaux. Alexandra s'implique aussi sur le plan social et communautaire. Son entreprise fait rayonner notre municipalité », soutient la mairesse, France Bédard.

Quant à elle, Alexandra s'est dite touchée par cette marque de reconnaissance. « C'est une belle tape dans le dos. Ce projet-là, c'était un choix creve-coeur dans un sens parce que j'abandonnais la production laitière. Mais les gens ont super bien répondu, ma clientèle augmente toujours. J'ai beaucoup de clients de Saint-Prospers et des municipalités avoisinantes. Je suis vraiment reconnaissante d'avoir l'appui de toutes ces personnes », conclut-elle.



Félicitations

à tous les lauréats
qui sont une source d'inspiration
pour nos jeunes entrepreneurs



Municipalité de Saint-Prospers-de-Champlain

375, rue Saint-Joseph

Saint-Prospers-de-Champlain (Québec) G0X 3A0

Téléphone : 819 840-0461

GARAGE LUC GENEST | SAINT-STANISLAS

Un garage en constante évolution



Luc Méthot, coordonnateur du développement économique à la MRC des Chenault, Fannie Brouillette, représentante de Desjardins, les lauréats Luc Genest et Valérie Caron Dupuis ainsi que le maire de Saint-Stanislas, Luc Pellerin. (Photo - Audrey Leblanc)

AUDREY LEBLANC
aleblanc@icimedias.ca

Le Garage Luc Genest de Saint-Stanislas a multiplié les projets ces derniers temps. Plusieurs nouveautés et améliorations ont été apportées à l'entreprise dirigée Luc Genest et Valérie Caron Dupuis, à commencer par un agrandissement et un tout nouveau système informatisé.

L'an dernier, le couple a agrandi la bâtisse de 1050 pieds carrés et a fait refaire la façade du commerce, qui est présent dans le paysage de Saint-Stanislas depuis plus de 40 ans. De plus, cette année, l'entreprise se dote d'un tout nouveau système informatisé, ce qui rendra la gestion plus simple et efficace.

«On se lance aussi vers les produits électriques, ajoute M. Genest. De plus en plus, les gens recherchent des produits à batterie qui sont plus

écologiques. On s'adapte donc à la réalité du marché et à la demande.»

Pour toutes ces raisons, le conseil municipal de Saint-Stanislas a soumis la candidature du Garage Luc Genest dans le cadre de la Tournée prestige de la MRC des Chenault.

« On sent que notre commerce est apprécié. C'est toujours plaisant d'avoir de la reconnaissance et c'est un bel encouragement pour nous. »

- Luc Genest et Valérie Caron Dupuis

«C'est un commerce qui est en constante évolution. Ces dernières années, il y a eu plusieurs nouveautés, dont l'agrandissement. On a besoin de commerces et d'entrepreneurs comme eux, qui ont des projets et qui foncent »,

soutient le maire de la municipalité, Luc Pellerin. Pour les propriétaires, ce prix symbolise le fruit de leurs efforts. «On est content de recevoir ce prix-là. On sent que notre commerce est apprécié. C'est toujours plaisant d'avoir de la reconnaissance et c'est un bel encouragement pour nous», expriment-ils.

UN BRIN D'HISTOIRE

C'est en 1980 que Michel Genest a fondé l'entreprise à Saint-Stanislas, épaulé par son épouse Marie Auger. Depuis le tout début, le commerce est spécialisé dans la vente, l'entretien et la réparation d'équipement de mini-mécanique. En plus des scies à chaîne et des débroussailleuses, on y retrouve des tondeuses, des tracteurs à gazon, des souffleuses à neige, des génératrices, des moulins à scie, des moteurs stationnaires, des taille-haies ainsi que des vêtements et équipements pour travailleurs forestiers.

Quant à lui, Luc Genest a pris la relève de son père il y a douze ans. « Je n'avais pas songé à prendre la relève de l'entreprise jusqu'à ce que je me mette à travailler ici, raconte-t-il. J'étais sur le chômage, alors j'étais venu donner un coup de pouce à mon père en attendant. J'ai vu que j'apprenais vite. Je le faisais juste pour le plaisir, mais j'ai eu la piqûre. »

Il a donc décidé de suivre un cours en mécanique de véhicules légers. «J'ai fait toutes les démarches sans le dire à mon père et, par la suite, je lui ai annoncé que j'allais prendre la relève», relate-t-il.

C'est donc en janvier 2011 qu'il est devenu propriétaire de l'entreprise. Sa conjointe, Valérie Caron Dupuis, est arrivée dans sa vie au même moment. Un an plus tard, elle embarquait dans l'aventure, remplaçant la mère de Luc à la comptabilité et au service à la clientèle. Quant aux fondateurs, ils sont à la retraite, mais jamais bien loin.

20 - L'HEBDO MÉKINAC / DES CHENAU - www.lhebdomekinacdeschenaux.ca - Le 23 novembre 2022

CONDOS INDUSTRIELS NEUFS

- Construction septembre 2022
- Bâtiments de 15 000 pi²
- Portes de garage de 14 pi
- Quais de chargement
- Toit renforcé
- Grands terrains
- Location ou vente
- Adaptable à vos besoins
- En bordure de l'autoroute 40
- Situé à 1 h de Québec et Montréal
- Situé à 20 minutes de Trois-Rivières
- Taxes municipales avantageuses
- Voisin de la future halte routière
- Parc industriel de 2 000 000 pi²

MERCIER40.CA
819-295-1122
MERCIER
AUTOROUTE
40
SORTIE 220
ACHAT VENTE LOCATION

VOUS AVEZ
UN PROJET...
NOUS AVONS
L'EMPLACEMENT

>390501

Des gens entrepreneurs
dans un village accueillant...
au cœur d'un paysage séduisant!



Municipalité
de Saint-Stanislas



Le meilleur des succès
à tous les lauréats!

1302, rue Principale, Saint-Stanislas / Tél. : 819 840-0703 poste 2420
www.saint-stanislas.ca

>390283

Viens décorer ton sapin en famille!

STÉPHANIE PARADIS

sparadis@icimedias.ca

SAINT-TITE. Les organisateurs du Marché de Noël de Saint-Tite invitent les familles à participer à une activité tout à fait originale: la décoration d'un sapin, les 26 et 27 novembre, en prévision du Marché de Noël. Les familles pourront même repartir avec leur sapin si elles le souhaitent!

Les familles de Saint-Tite et des environs pourront ainsi participer à la décoration du Marché de Noël du village western Kapibouska qui se tiendra les 3 et 4 décembre prochains. Il suffit d'apporter ses décorations. Le sapin acheté localement est fourni par l'équipe organisatrice. Les participants sont encouragés à user de créativité et... même à ajouter une petite touche western à leur sapin!

« On est une très petite équipe, alors au lieu de décorer tout seul notre beau marché public, on a mis sur pied une activité collective pour les familles », explique Patricia Drolet, co-organisatrice. Musique de Noël et chocolats chauds créeront une ambiance propice aux festivités.

Toutes les familles dévouées repartiront avec un prix de participation, soit un panier rempli de produits offerts par les commanditaires et marchands locaux qui exposeront lors du marché public de Noël. Des paniers qui feront plaisir à tous, aux petits comme aux grands.

« Kapibouska, c'est un marché public, mais c'est beaucoup plus que ça. On a bâti cet organisme pour la communauté, pour le développement durable, pour notre vie sociale. De nouvelles activités

(Photo courtoisie)

familiales et sociales comme ça devraient donc voir le jour bientôt », révèle Mme Drolet.

Ce sont seulement 20 familles qui pourront prendre part à l'activité, alors il faudra réserver rapidement en écrivant à kapibouska@gmail.com, car selon les organisatrices, les demandes de participations vont déjà bon train.

Le Marché de Noël du village western de Kapibouska se tiendra les 3 et 4 décembre prochains. Au menu: plus de 25 exposants, producteurs, artistes et artisans, ainsi qu'une grande parade de Noël! Les familles pourront aller prendre possession de leur sapin, si elles le souhaitent, après la tenue du marché.

Trois marchés de Noël à venir en décembre

AUDREY LEBLANC

aleblanc@icimedias.ca

MRC DES CHENAUX. Les citoyens de la MRC des Chenaux qui désirent dénicher des présents locaux auront la possibilité de participer à trois marchés de Noël le 10 décembre.

SAINT-MAURICE - CAFÉ LA TRIBU

L'événement se tiendra le 10 décembre de 9h à 16h. Plusieurs artisans et producteurs locaux seront sur place. Un feu sera fait à l'extérieur pour réchauffer les visiteurs.

SAINTE-GENEVIÈVE-DE-BATISCAN - CAMPANIPOL

Retour du Marché de Noël de Campanipol, le samedi 10 décembre, à la ferme. Exposants et dégustations sur place.

SAINT-NARCISSE - CENTRE COMMUNAUTAIRE

Le Marché de Noël du Marché champêtre de Saint-Narcisse est de retour. L'événement se tiendra le 10 décembre, de 10h à 16h au centre communautaire.



Les champs en fête!

SAMEDI 10 DÉCEMBRE 2022
de 11h à 15h

Marché de Noël à Sainte-Thècle

Animation musicale



Repas et breuvage chauds servis de 11h à 15h



13 ans et plus **20 \$**

5 à 12 ans **10 \$**

0 à 4 ans **GRATUIT**

Prix de présence à gagner!



Lieu de l'événement :
Jardins Nature Mauricie
2121, chemin Saint Joseph,
Sainte-Thècle, G0X 3G0

Pour plus d'informations :
FB Jardins Nature Mauricie
ou contactez 819-531-9629
projets@jardinsnaturemauricie.com



La Voisine en France pour une mission économique

AUDREY LEBLANC

aleblanc@icimedias.ca

SAINT-PROSPER. L'entrepreneure Marie-Pier Lemaire, alias La Voisine, est en France présentement pour participer à une mission économique. Organisée par Québec numérique, cette expérience lui permettra de rencontrer des gens d'affaires, de suivre des formations et potentiellement de développer des collaborations avec des entrepreneurs français.

Cette opportunité s'est présentée à elle tout à fait par hasard. Elle en avait entendu parler d'une personne qui lui avait suggéré de s'inscrire. Ce qu'elle a fait, sur un coup de tête. «J'ai déposé ma candidature, fin septembre, de façon spontanée, en n'y croyant pas trop. Le samedi matin 15 octobre, je recevais un courriel me disant que j'avais été choisie», raconte-t-elle.

Formatrice, créatrice de contenu et gestionnaire de réseaux sociaux, M^{me} Lemaire est l'une des 10 personnes à avoir été sélectionnées à travers le Québec parmi toutes les candidatures reçues. Elle est également la seule entrepreneure en Mauricie à être du voyage.

«J'ai été encore plus surprise quand j'ai vu ça, admet-elle. Je suis avec des gens qui ont beaucoup d'expérience dans leur domaine alors que je suis en affaires depuis deux ans seulement. C'est une belle surprise et un grand honneur pour moi.»

S'échelonnant du 19 au 27 novembre à Angers en France, cette mission économique contient un programme chargé. Visites d'entreprises, rencontres d'entrepreneurs, formations et un congrès sont au menu. «Mon but ultime, c'est de créer des contacts



L'entrepreneure Marie-Pier Lemaire, alias La Voisine. (Photo - Samuel Cyr)

pour, peut-être, développer des collaborations avec d'autres entrepreneurs français, mentionne M^{me} Lemaire. Depuis quelque temps, je travaille déjà avec deux personnes de la France, alors l'idée, c'est d'explorer les possibilités.»

En amont de cette mission, avant quitter

Saint-Prospere pour s'envoler vers la France, elle avait déjà planifié un rendez-vous avec un entrepreneur. «Je ne me mets pas de pression pour cette première expérience. C'est ma première mission, alors je veux apprendre le plus possible et m'amuser dans tout ça», conclut-elle.

Les super-héros de l'ordinaire sous les projecteurs

La deuxième édition du Gala des 20 Cœurs du Carrefour Emploi Mékinac a honoré 21 personnes dévouées et inspirantes provenant de tous les horizons de la MRC de Mékinac.

Ces 21 candidats ont été honorés par un pair ou un membre de leur entourage pour leur dévouement au sein de leur communauté. Plus d'une centaine de personnes se sont réunies au Club de Golf St-Rémi pour entendre et applaudir les histoires inspirantes et touchantes des récipiendaires. La soirée était animée par Manon Lebel, directrice des Bonnets Joy, qui a également été honorée pour ses diverses implications, à sa grande surprise.

LAURÉATS

- Odette Carpentier
- Karolane St-Onge
- Caroline Pronovost
- Gizèle Béland
- Cloé Pratte-Noël et Emmanuel Perron
- Josée O'Bomsawin
- Francis Trépanier et Marc Cloutier
- Geneviève Gauthier
- Mélanie Thiffeault
- Kathleen Veillette
- Louis-Philippe Gilbert
- Manon Lebel
- Marie-Josée Lepage
- Marie-Pier Quessy
- Martine Dupont
- Maxime Normandin
- Danielle St-Amand et Michel Plamondon
- Nathalie Bordeleau
- Vincent, Rosalie et Antoine Germain
- Yannick Plante
- Yvan Bordeleau

Les élus de Mékinac sensibilisés à la réalité agricole

BERNARD LEPAGE

blepage@icimedias.ca

HÉROUXVILLE Dans le but de les sensibiliser aux besoins et enjeux des producteurs agricoles, une douzaine d'élus municipaux de la MRC de Mékinac sont montés à bord d'un autobus nolisé pour une visite de six fermes du territoire à la fin du mois d'octobre.

Pilotée par Hela Chourabi, conseillère en développement agricole et agroalimentaire au Service de développement économique de la MRC, la tournée avait ciblé à dessein des entreprises œuvrant dans différents secteurs: apicole (Ferme Apicole Mékinac), laitier (Ferme Pittet), grandes cultures (Ferme Pierre Thiffault), bovin (Ferme Fraga), maraîcher (Jardins Nature Mauricie) et acéricole (Érablière Mont Sucre)

«C'est une activité qu'on prévoit instaurer sur une base annuelle», a souligné Hela Chourabi, ravie de la curiosité des élus lors des présentations offertes lors de chacun des arrêts. Depuis son arrivée en poste en septembre 2021, la conseillère dit travailler sur plusieurs projets agrotouristiques, ce qui témoigne selon elle de l'effervescence qui anime ce secteur dans la MRC de Mékinac depuis une couple d'années.

À tout seigneur, tout honneur, le premier arrêt de la tournée a eu lieu à la ferme du président de l'UPA Mékinac, Denis Gauthier, propriétaire de la Ferme Apicole Mékinac, à Hérouxville. Après avoir présenté son entreprise, celui-ci en a profité pour réitérer auprès des élus son leitmotiv à propos des pissenlits au printemps.



La tournée des élus municipaux de la MRC de Mékinac a débuté sa tournée avec une halte à la Ferme Apicole Mékinac, à Hérouxville.

(Photo L'Hebdo - Bernard Lepage)

«Le nettoyage des fossés, ça peut attendre. Les pissenlits, ce sont les premières fleurs qui arrivent au printemps et les abeilles en ont besoin. Faites ça après le 1^{er} septembre», a-t-il imploré. Denis Gauthier dit par contre constaté une sensibilité accrue du monde municipal face à cet enjeu. «Les premières fois que j'en ai parlé, on me regardait comme si j'arrivais d'une autre planète. Maintenant, je les sens plus à l'écoute.»

Denis Gauthier en a profité aussi pour faire le bilan de fin sa dernière saison qui s'est soldée par une récolte de 14 000 livres de miel. «C'est une bonne année, mais quand même loin de mon record

de 28 000 livres», a souligné le fondateur de Ferme Apicole Mékinac. Même si l'entreprise fait la vente au détail de son miel elle tire près 75% de ses revenus de la location de ses ruches auprès des producteurs de bleuets et de canneberges.

Ferme Apicole Mékinac a aussi lancé en 2022 le premier hydromel conçu en Mauricie. Décliné en cinq saveurs (framboises, camerises, bleuets, pommes-poirs et sarrasin), le millier de bouteilles de la première cuvée d'Hydromel Mékinac s'est littéralement envolé. Denis Gauthier est évidemment satisfait de cette première tout en reconnaissant que

l'inflation représente un défi pour les producteurs agricoles. «Seulement cette année, j'ai dû augmenter le prix de mon miel à quatre reprises. Le contenant que je payais 25 cents me coûte maintenant 1 \$. Pour les deux étiquettes sur ma bouteille d'hydromel, c'est autre 1,50 \$. Tout est cher», déplore le producteur apicole.

Soulignons que la MRC de Mékinac compte un total de 151 fermes sur son territoire, soit environ le tiers qu'on dénombre dans la MRC de Maskinongé qui trône loin devant en Mauricie dans le secteur agricole.

Le Carrefour emploi Mékinac tient à souligner et féliciter les lauréat.e.s de l'édition 2022 du Gala des 20 cœurs. Quelle chance nous avons de compter parmi nous des citoyen.ne.s qui ont su repérer ces personnes importantes méritant une belle reconnaissance. Un immense merci à chacun.e.s des vainqueur.e.s pour la différence que vous faites dans notre communauté. Visitez notre page Facebook afin de découvrir leurs histoires inspirantes.

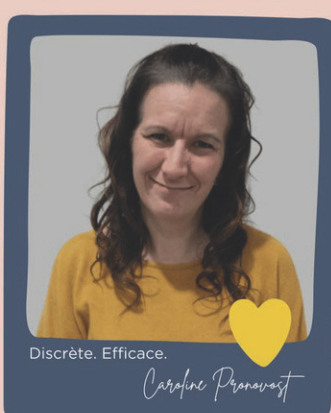
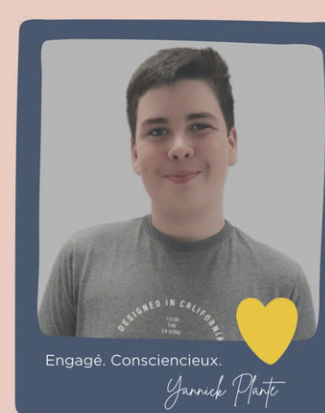
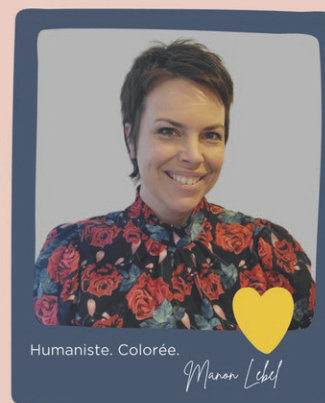
Le gala des 20cœurs



Organisé par :

**CARREFOUR
EMPLOI
MÉKINAC**

Là pour tous.



TU ES TÉMOIN DE VIOLENCE

tu es
concerné.e



Ensemble,
AGISSONS!



VOUS OU UN DE VOS PROCHES ÊTES TÉMOIN
OU VIVEZ DE LA VIOLENCE CONJUGALE? DES RESSOURCES EXISTENT

Agissez!

INFO SOCIAL 811
POLICE 911

SOS VIOLENCE CONJUGALE	1 800 363-9010
LA SÉJOURNELLE	819 537-8348
FEMMES DE MÉKINAC	418 289-2588
CSSS VALLÉE-DE-LA-BATISCAN	418 365-7555
L'ACCORD MAURICIE (POUR HOMMES)	819 693-5264



Du 25 novembre au
6 décembre 2022

12 jours d'action
contre les violences
faites aux femmes



Solidaires contre la violence

MÉKINAC. Dans le cadre des 12 jours d'action contre les violences faites aux femmes, Femmes de Mékinac lance le projet «Solidaires contre la violence». Des activités sont prévues dans les prochains jours pour sensibiliser les gens à différents enjeux en lien avec les violences dont sont victimes les femmes.

Le 30 novembre, la causerie *Et moi dans tout ça?* avec le CALACS Entraid'Action abordera les réalités et enjeux face aux agressions à caractère sexuel, les attitudes aidantes à privilégier et les façons de bien recevoir un dévoilement. L'activité aura lieu au Centre de femmes (211, rue St-Jacques à Sainte-Thècle) de 13h15 à 15h30.

Le lendemain après-midi, l'organisme s'allie à la Sûreté du Québec pour démystifier le processus de plaintes en violence conjugale. Ce sera l'occasion de poser des questions en lien avec les appels reçus en situation de violence conjugale, la plainte, le processus judiciaire et de recevoir des conseils.

La comédienne, animatrice, autrice, conférencière et chroniqueuse Ingrid Falaise sera de passage à l'Auditorium de l'école secondaire Paul-Le Jeune le 5 décembre à 19h pour présenter sa conférence *Je me suis choisie*. Les billets sont en vente au coût de 5\$ jusqu'au 24 novembre ou au coût de 10\$ à la porte le soir de l'événement. Les personnes intéressées peuvent contacter Femmes de Mékinac au 418 289-2588. (M.E.B.A.)

De l'aide disponible en tout temps

La violence est bien présente et les portes d'entrée pour aider sont nombreuses. Si vous avez besoin d'aide pour vous ou un proche, n'hésitez pas! Il y a des services disponibles qui sauront vous accompagner:

- **SOS Violence conjugale** 1 800 363-9010 pour une référence vers les maisons d'hébergement de la région;
- Le **811 (volet Info-Social)** en tout temps pour obtenir de l'aide psychosociale;
- Le **Centre de femmes** le plus près de chez vous, consultez l'LR des Centres de femmes du Québec au <https://rcentres.qc.ca>;
- Le **CAVAC** le plus près de chez vous au 1 866 LE CAVAC (1 866 532-2822);
- Le **Regroupement québécois des centres d'aide et de lutte contre les agressions à caractère sexuel** (RQCALACS) au 1 877 717-5252; Le **regroupement ESPACE**: <https://espacesansviolence.org>;
- **À cœur d'homme** - Réseau d'aide aux hommes pour une société sans violence au 1 877 660-7799.



FEMMES DE
MÉKINAC

(418) 289-2588

LUNDI 5 DÉCEMBRE 2022
DE 19 H À 20 H

À L'AUDITORIUM DE
L'ÉCOLE SECONDAIRE
PAUL-LE JEUNE

405, Boulevard St-Joseph
Saint-Tite, QC G0X 3H0

Billets 10\$ à la porte



CONFÉRENCE
INGRID
FALAISE
JE ME SUIS
CHOISIE

Du 25 novembre au
6 décembre 2022

12 jours d'action
contre les violences faites aux femmes



Les marques invisibles de la violence

MARIE-EVE B. ALARIE

mbalarie@icimedias.ca

FEMMES. Les 12 jours d'action contre les violences faites aux femmes se déroulent du 25 novembre au 6 décembre sous la thématique **Guérir pour transformer, transformer pour guérir: Déracinons la violence. L'objectif de ces journées est notamment de dénoncer le sexisme, les violences sexuelles, le racisme ou encore l'homophobie qui touchent les femmes du monde. Car les violences faites aux femmes laissent des marques pas toujours visibles.**

Au CALACS, l'intervenante Marie-Soleil Desrosiers rencontre des femmes qui ont été victimes de violence à caractère sexuel: agression sexuelle, viol, inceste, attouchements, cybercriminalité sexuelle, voyeurisme, exhibitionnisme, harcèlement sexuel, etc. Elle est à même de constater que les conséquences des agressions à caractère sexuel sont multiples, que l'on pense aux troubles du sommeil et cauchemars, la migraine, une grossesse non désirée ou des blessures physiques diverses.

Une agression peut aussi entraîner une dépression et des idées suicidaires, une faible estime de soi, des peurs récurrentes, mais aussi avoir des impacts sur la sexualité et sur ses relations sociales.

« Les femmes et adolescentes victimes d'une agression à caractère sexuel peuvent nous appeler. Il y a une première rencontre d'accueil et d'évaluation pour évaluer le besoin de la personne, si elle a des objectifs définis. Puis, on donne un suivi individuel de 15 rencontres avec une même intervenante. On l'accompagne dans ses besoins. Par exemple, si son besoin est un accompagnement judiciaire, on peut l'aider à remplir un formulaire. On répond aux dommages collatéraux », explique Marie-Soleil Desrosiers, intervenante au CALACS de Trois-Rivières.

Les rencontres permettent aussi de travailler sur le processus de reprise de pouvoir des victimes, un processus qui varie d'une personne à l'autre.

« Quand on est victime d'une agression à caractère sexuel, on nous enlève nos droits. On n'a pas choisi ça. Dans une démarche de reprise de pouvoir, c'est important de reprendre le

contrôle de sa vie selon les valeurs de chaque personne. Pour certaines, c'est de porter plainte au criminel. Pour d'autres, c'est d'entreprendre une démarche avec une intervenante et parler des conséquences et de travailler là-dessus », explique-t-elle.

« Certaines ont développé un sentiment de culpabilité, du doute, un sentiment d'impuissance ou éprouvent de la confusion, ajoute M^{me} Desrosiers. Comme 85 % des agressions sexuelles sont commises par une personne connue de la victime, ça peut venir soulever des enjeux en lien avec la dynamique familiale ou les relations avec ses proches. »

« Dans une démarche de reprise de pouvoir, c'est important de reprendre le contrôle de sa vie selon les valeurs de chaque personne. Pour certaines, c'est de porter plainte au criminel. Pour d'autres, c'est d'entreprendre une démarche avec une intervenante et parler des conséquences et de travailler là-dessus »

- Marie-Soleil Desrosiers

Au final, c'est d'aider la victime à se reconstruire, à retrouver une identité qui lui est propre. « Il y a un avant l'agression sexuelle. Il y a le pendant, puis la vie après pour se reconstruire. Si la personne vit un stress post-traumatique, on lui donne des outils pour être fonctionnelle. »

DÉRESPONSABILISER LA VICTIME

Bien qu'il y ait eu plusieurs avancées dans les 15 dernières années, il y a encore un grand chemin à faire pour déresponsabiliser la victime et responsabiliser l'agresseur, remarque l'intervenante du CALACS.

« La majorité des intervenants, que l'on pense aux avocats, aux procureurs, aux policiers, aux juges ou encore aux intervenants dans les organismes communautaires, sont plus sensibilisés et formés à recevoir les victimes. On a levé un tabou et on a tracé des lignes noires sur des zones grises afin de nommer les réalités sous les violences à caractère sexuel, note M^{me} Desrosiers. Je constate que la population avance avec les mouvements. Je crois que les institutions formelles auraient

peut-être davantage à s'actualiser. Le processus judiciaire au criminel pourrait aussi être plus ajusté. »

Elle dénonce cependant certaines zones grises, telles que la pornographie qui peut cacher des agressions sexuelles et l'exploitation de mineurs. Elle remarque également une zone grise en ce qui a trait à la cybercriminalité sexuelle. « Par exemple, on ne peut pas harceler une personne sexuellement dans la rue, mais on sent une zone grise sur les réseaux sociaux en ce sens où c'est perçu négativement, sans être criminel », souligne Marie-Soleil Desrosiers qui intervient de plus en plus auprès de victimes de cybercriminalité au CALACS.

« On gagnerait à s'actualiser au niveau de la cybercriminalité, poursuit-elle. Il serait important de réfléchir, comme société, sur ce qu'on veut sur nos réseaux sociaux et éclaircir ces zones grises. Être une victime via les réseaux sociaux peut créer peu de conséquences parce que la victime n'est pas touchée sur son intégrité physique, mais il y a beaucoup de conséquences, car ce sont des milliers de personnes qui ont accès au contenu. La victime peut alors avoir peur de sortir ou être en hypervigilance, se demander qui a vu le contenu, qui le sait, qui va le voir. C'est difficile de continuer sa vie normalement. »

LES PROCHES AUSSI

Le CALACS offre aussi des services d'accompagnement téléphonique, de cours d'autodéfense, mais aussi de soutien pour les proches des victimes de violences à caractère sexuel.

« On peut offrir de l'aide aux proches, car les violences à caractère sexuel touchent aussi les proches, les conjoints et conjointes, les amis, les membres de la famille. C'est important d'avoir de l'aide comme témoin actif qui peut aider la victime. On peut donner des moyens pour bien accompagner la victime, mais aussi donner une occasion de ventiler et de s'exprimer librement », indique Marie-Soleil Desrosiers.

Les proches peuvent aussi jouer un rôle dans le processus de guérison et de reprise de pouvoir de la victime. M^{me} Desrosiers mentionne que l'entourage peut être présent, sans juger, pour vérifier le besoin de la personne.

« Ce n'est pas parce qu'on a été victime d'une agression qu'on doit en parler tous les jours à tout le monde, note-t-elle. Ce n'est pas nécessairement ça le besoin de la personne. Ça peut aussi d'être là pour se changer les idées, sortir faire une activité, parler d'autre chose. Par contre, le proche doit aussi déterminer sa propre limite puisqu'il n'est pas un psychologue non plus. »

Pour contacter le CALACS : 1 866 373-1232

Tu es victime de violence conjugale?
Il y a de l'aide disponible, sans jugement.
Le Far 819 378-2990

Sonia LEBEL
Députée de Champlain

ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC

L'HEBDO MÉKINAC / DES CHENAUX - www.lhebdomekinacdeschenaux.ca - Le 23 novembre 2022 - 25

tcmfm
Table de concertation
du mouvement des
femmes de la Mauricie

UNIES
DANS
L'ACTION

TRANSFORMER POUR GUÉRIR
12 JOURS D'ACTION
GUÉRIR POUR TRANSFORMER
Contre les violences faites aux femmes

819 372-9328 • info@tcmfm.ca
tcmfm.ca

DÉRACINONS
LA VIOLENCE

FAITES PARTIE
DU CHANGEMENT

3476382



POUR TOUT ACHETER
ET TOUT VENDRE,
près de chez vous

PETITES ANNONCES CLASSÉES

Un seul numéro 1 866 637-5236

365 Poêle / fournaise /
bois de foyer

BOIS de chauffage sec avec
livraison. 418-284-1300

424 Astrologie/occultisme

Ana Médium, spécialiste des
questions amoureuses de-
puis 25 ans. Le secret des
rencontres positives, la mé-
thode pour récupérer son ex
et des centaines de couples
sauvés durablement, répon-
ses précises et datées. Tél.:
450-309-0125

448 Lavage/nettoyage

NETTOYAGE tapis, fauteuil
tissu/cuir. "Shampooing inté-
rieur véhicule, à domicile".
819-719-1672

585 Services financiers divers

FINANCEMENT Brisson. Prêt
hypothécaire privé. Finance-
ment automobile. Aucun cas
refusé. Léger dépôt.
1-866-566-7081



Pénurie d'arbitres

Peu de solutions à court terme

La pénurie d'arbitres a
récemment atteint la région
de la Mauricie. (Photo archives)

rabaischocs.com

PROFITEZ D'UN AUTOMNE

à petits prix!

OFFRES LOCALES
EN MAURICIE,
NICOLET ET
BÉCANCOUR!

ÉCONOMISEZ EN
4 ÉTAPES FACILES!

- 1 VISITEZ**
rabaischocs.com
- 2 ACHETEZ EN LIGNE**
les CERTIFICATS-CADEAUX
des marchands locaux
- 3 RECEVEZ**
vos CERTIFICATS-CADEAUX
par courriel
- 4 DÈS LE LENDEMAIN,**
UTILISEZ vos CERTIFICATS
pour acheter chez vos
marchands locaux!

IGA
extra
Famille Baril

CERTIFICAT-CADEAU

OBTENEZ
25\$
POUR **20\$**

RANCH
DUPONT

CERTIFICAT-CADEAU

OBTENEZ
50\$
POUR **25\$**

L'Hebdo
Mékinac/des Chenaux

Les offres disponibles en
ligne peuvent différer.

PATRICK VAILLANCOURT

pvaillancourt@icimedias.ca

HOCKEY. Pas moins de 10 rencontres de différentes catégories ont été annulées au cours du week-end du 5 novembre en Mauricie en raison d'un manque d'arbitres. Les localités de Louiseville de Shawinigan sont les plus impactées par cette pénurie de personnes avec des chandails rayés. Quelles sont les solutions pour contrer ce phénomène du manque d'arbitres au hockey mineur dans la région ?

En toute honnêteté, le président d'Hockey Mauricie, René Leclair, affirme qu'il n'existe pas vraiment de solutions à court terme.

« Des pistes de solutions, je n'en ai pas. Si j'en avais, il n'aurait pas manqué d'arbitres lors de la dernière fin de semaine. Comme ça faisait 2 ou 3 ans qu'on n'avait pas de hockey, il n'y a pas vraiment eu de formations pour de nouveaux arbitres. En ayant un vide, les arbitres avec plus d'expérience se sont trouvés d'autres activités. Il n'y a pas de solutions miracles à court terme. »

Depuis le début de la saison, une trentaine de nouveaux arbitres ont joint les rangs de Hockey Mauricie, mais il est illogique pour ces nouveaux arbitres de 13-14-15 ans d'officier des matchs des catégories bantam et midget pour des joueurs ayant 16-17-18 ans. « Ce qui nous manque ce sont des arbitres adultes. Dans notre recrutement, sur 10 arbitres, nous en avons peut-être deux adultes », ajoute le président.

Un autre phénomène qui vient jouer sur le moral des arbitres est le comportement de certains parents. « De 95 à 98 % des parents sont corrects. Ça en prend juste un qui chiale tout le temps. La personne qui est sur la glace n'a pas nécessairement le goût de se faire chialer après. Malheureusement, ce 3 à 5 % compense pour la

masse. » Déjà avant la pandémie, je trouvais que le comportement de certains parents n'avait pas de sens. C'est le reflet de la société qu'on voit dans les arénas. Les gens sont plus agressifs, plus impatientes et moins tolérants », exprime M. Leclair.

Un autre impact négatif, selon le président, c'est que les officiels doivent déclarer leurs revenus. « J'ai fait des démarches auprès d'un député sur ce point il y a 2 ou 3 ans. Si une mesure politique pouvait être mise en place afin que les arbitres aient le droit de gagner un certain montant sans être imposés, ça pourrait nous aider. Au lieu de mettre l'imposition après 500 \$ gagnés, ça faciliterait les choses si on pouvait mettre ça à 3000 \$ ou 5000 \$. On aurait des arbitres adultes de retour. »

Certains officiels adultes se tournent également vers les ligues d'adultes où ils ne reçoivent pas d'insultes provenant de spectateurs dans les estrades. Il existe aussi le phénomène des ligues scolaires où les arbitres sont beaucoup mieux payés qu'au hockey mineur.

LES ENTRAÎNEURS ET LES PARENTS, TRAÎNEZ VOS PATINS!

« Dans les règlements de Hockey Canada, il est possible de jouer une partie sans arbitre et que les entraîneurs soient sur la glace pour arbitrer, ou même qu'une personne dans les estrades qui a une certaine compétence puisse le faire. On pourrait jouer la partie quand même, c'est toujours mieux ça que de ne pas jouer du tout et de faire déplacer des gens pour rien. Ça pourrait être une possibilité », avance M. Leclair.

Actuellement, il existe environ 150 agents du sifflet dans la région. « Pour notre bon fonctionnement, on aurait besoin de 250 arbitres en Mauricie », précise le président.

Visitez rabaischoc.com pour
connaître toutes les offres!

L'Hebdo
Mékinac/des Chenaux.ca

Votre journal en ligne
dès le mardi à minuit

www.lhebdomekinacdeschenaux.ca



CANADA

KIOTI : L'UN DES PRODUITS LES PLUS EN DEMANDE SUR LE MARCHÉ



CANADA

Série CS

21 à 25 forces,
moteur diesel,
transmission
hydrostatique,
4 roues motrices

Options disponibles :
cabine, chargeur,
excavatrice,
tondeuse à gazon



FINANCEMENT
0%*
DISPONIBLE



CK10

25 à 40 forces, diesel, 4 roues
motrices, transmission à vitesse
ou hydrostatique, disponible
avec ou sans cabine.



Série CX2510

25 forces, moteur diesel,
transmission hydrostatique,
avec ou sans cabine.

*Offre valide sur certains modèles jusqu'au 30 novembre 2022. Ne peut pas être combiné avec d'autres offres. Rabais et/ou financement basé sur l'achat d'équipements neufs définis dans la promotion. Financement sujet à l'approbation du crédit. Certaines conditions s'appliquent. Détails en magasin. EX. - Pour une transaction de 24000\$, un acompte de 4000\$ sera versé et un montant de 20000\$ pourra être financé à un taux de 0%/60 mois, les paiements s'établiront à 333.33\$/mois. * Les prix/rabais affichés sont en dollars canadiens, des frais additionnels tels que taxes transport, montage, livraison pourraient s'appliquer.

« Le seul concessionnaire reconnu au Québec certifié pour la 14^e année consécutive »

 **Équipements**
Gagnon inc.

Avec vous depuis plus de 55ans!

101, boul. Est, Maskinongé

819 227-2245

yvon.gagnon@equipementsgagnon.ca

www.equipementsgagnon.ca



5
FIVE PAW

Programme d'excellence
des concessionnaires.

PLUS DE 25 EXPOSANTS !

MARCHÉ

DE

NOËL

KAPIBOUSKA

SAM. 3 DÉCEMBRE 11H-18H

LA GRANDE PARADE DE NOËL 13H30

PÈRE NOËL & CADEAUX 15H À 18H

DIM. 4 DÉCEMBRE 11H-16H

PÈRE NOËL & CADEAUX 13H À 16H

MAQUILLAGES 13H À 16H

AMBIANCE MUSICALE BAR & VIN CHAUD BOUFFE LOCALE FOYERS



 MARCHÉ PUBLIC ST-TITE  661, RUE NOTRE-DAME SAINT-TITE