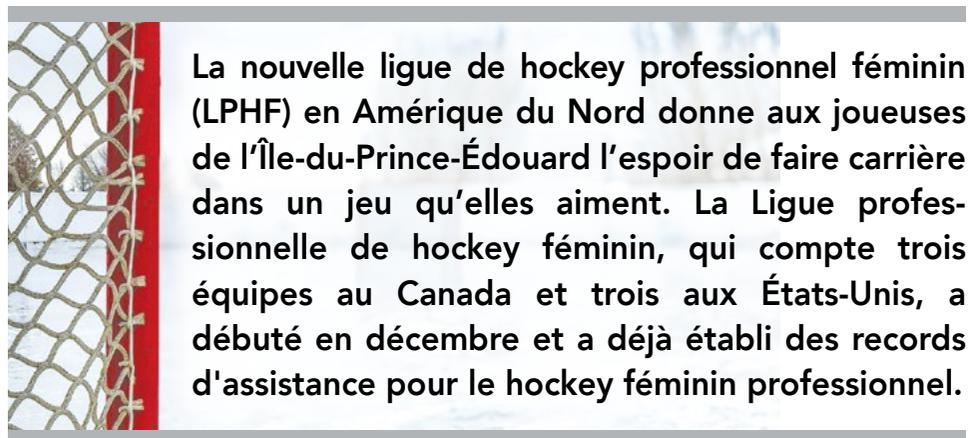


# La nouvelle ligue de hockey professionnel féminin PERMET AUX JOUEUSES LOCALES DE RÊVER PLUS GRAND!



La nouvelle ligue de hockey professionnel féminin (LPHF) en Amérique du Nord donne aux joueuses de l'Île-du-Prince-Édouard l'espoir de faire carrière dans un jeu qu'elles aiment. La Ligue professionnelle de hockey féminin, qui compte trois équipes au Canada et trois aux États-Unis, a débuté en décembre et a déjà établi des records d'assistance pour le hockey féminin professionnel.

**L**exie Murphy, de Kensington; Chloe McCabe, de Charlottetown et Sophie Bujold, de Riverview, au N.-B. jouent pour l'équipe de hockey féminin de l'Université de l'Î.-P.-É. Elles sont toutes trois ravies de la mise sur pied de cette nouvelle ligue qui constitue un pas vers l'égalité avec les sports masculins.

«C'est vraiment incroyable qu'on ait finalement une ligue qu'on attendait depuis très longtemps» de dire Lexie, qui joue au hockey depuis l'âge de cinq ans. «Si j'avais eu cette possibilité à envisager une carrière dans ce sport quand j'étais plus jeune, ça m'aurait certainement motivée à me pousser encore plus. J'ai grandi en jouant avec les gars à l'Île et il n'y avait pas beaucoup d'options de jouer à un plus haut niveau, sauf d'aller en Europe. Maintenant ça nous amène à un ni-

veau plus haut ici. Les femmes ont travaillé aussi fort que les hommes pour se développer au hockey et maintenant on a une ligue sur la scène mondiale.»

«Cette nouvelle ligue est inspirante et permet maintenant aux jeunes filles de rêver de jouer le sport qu'elles aiment», de dire Chloe McCabe, étudiante en 3<sup>e</sup> année en Sciences avec majeure en Biologie. «Il n'y a plus de limites à comment loin vous pouvez rêver. Ici à l'Île, je pouvais rêver de jouer au niveau scolaire ou universitaire, ce que j'ai accompli.»

## Les salaires

Les trois jeunes femmes s'entendent que les salaires vont continuer d'évoluer avec la promotion et l'expansion de la ligue. Pour elles, les femmes font plus qu'elles n'ont jamais fait,



De gauche à droite : Chloé McCabe, Sophie Bujold et Lexie Murphy. (Photos : Gracieuseté)

l'écart va se refermer et ce sera tout un exploit quand les salaires seront les mêmes que dans la Ligue nationale du hockey (LNH). Elles ajoutent que c'est un bon départ, car les joueuses de l'LPHF peuvent se suffire à elles-mêmes sans avoir à travailler en plus.

## On peut rêver

Toutes trois regardent les parties, mais Sophie a un intérêt bien particulier, car sa sœur Sarah joue pour l'équipe de Montréal. Elles apprécient beaucoup le côté physique des parties et de voir les parties afficher complet est un bon signe pour le succès de cette ligue.

«C'est vraiment du bon hockey», de dire Sophie, «c'est rapide, excitant et difficile, c'est aussi bon que de regarder la Ligue nationale de hockey (LNH). C'est un signe prometteur pour le hockey féminin professionnel, qui connaît un succès limité en Amérique du Nord.»

Sophie, qui joue au hockey depuis qu'elle est très jeune, dit s'attendre à ce que la compétition au niveau universitaire s'améliore à mesure que les dépisteurs recherchent de nouvelles joueuses à engager. Pour elle, c'est formidable de voir qu'il y a plus de possibilités pour les jeunes filles qui peuvent poursuivre leur passion.

Sophie est étudiante en 4<sup>e</sup> année en

Psychologie. «Je vais améliorer mon jeu afin d'avoir l'opportunité de jouer là où joue ma sœur», poursuit-elle. Si elle ne parvient pas à se qualifier chez les professionnelles, elle pourra encourager Sarah et les autres joueuses lorsqu'elle regardera les matchs à la télévision. «Elle est mon modèle, c'est sûr. Je suis très fière d'elle et j'ai hâte de voir jusqu'où elle ira. Sarah a mis tellement d'efforts pour y arriver. J'étais très excitée lorsqu'elle a compté son premier but contre Toronto. J'espère aller la voir jouer en personne éventuellement, nos parents étaient là pour la partie d'ouverture.»

À savoir si elles vont poursuivre une carrière en hockey après leurs études universitaires, Lexie souligne qu'elle pourrait considérer poursuivre d'une manière ou d'une autre. Elle termine sa quatrième année en études de l'Environnement et ne sait pas encore ses plans d'avenir, considérant aussi l'entreprise familiale qui lui offre plusieurs possibilités. Chloe n'a pas de plans pour l'instant, dépendant des études qu'elle veut poursuivre. Elle joue au hockey depuis aussi longtemps qu'elle s'en souvient et ajoute que cette nouvelle ligue offre plusieurs possibilités d'emplois en plus de joueuses, dont au niveau de l'entraînement et de l'administration.

Claire Lanteigne



Les membres de l'équipe de hockey féminine de l'Université de l'Î.-P.-É. (Photo : Gracieuseté)

# JOCELYN ARSENAULT a développé un intérêt pour travailler le bois

C'est en 2021, après son déménagement à l'Île-du-Prince-Édouard, que Jocelyn Arsenault a découvert et développé son nouveau passe-temps, soit le travail du bois. Et il a créé son entreprise Oakside Customs.

Angie Arsenault, son épouse, est une artiste et elle avait besoin de cadres pour ses toiles. «Nous avons acheté une maison à Summerside et je me suis dit que je pourrais peut-être en faire», de dire Jocelyn. «Après avoir regardé sur YouTube, j'ai équipé mon atelier dans le garage.»

Il ajoute avoir toujours eu de l'intérêt pour les rénovations, autant lorsqu'ils avaient acheté une maison à Montréal, que pour celle qu'ils ont maintenant à Summerside.

«Après avoir fait des cadres pour Angie, je me suis dit que je pourrais en faire plus pour en vendre», dit-il. «J'ai fait de la publicité auprès de connaissances puis j'ai publié sur les réseaux sociaux et j'ai eu des demandes des gens d'ici et d'ailleurs. Il y avait aussi des morceaux de bois de reste et je ne voulais pas brûler ça. Alors j'ai commencé à faire des planches à découper de différents formats et des planches à charcuterie.»

«C'est un hasard si je me suis créé une activité qui me permet de décro-

cher de mon travail», poursuit-il, «de me changer les idées quand je suis tanné d'être devant l'ordinateur.»

## Sa propre entreprise de consultation

Jocelyn possède sa propre entreprise de consultation indépendante depuis plus de quinze ans. Il fait de la gestion d'innovation de produit numérique pour des grandes entreprises nationales et internationales. Depuis les cinq ou six dernières années, c'est principalement avec un focus sur l'intelligence artificielle, sciences des données et l'analytique avancée, afin de développer des solutions pour aider ces compagnies à accomplir des tâches routinières et régler des problèmes rencontrés par certaines équipes.

«Je n'ai pas de formation d'ingénieur», dit-il, «mais j'ai toujours été intéressé par le côté du développement de produits et comment résoudre des problèmes complexes avec les technologies modernes et avancées.»

À l'approche de la cinquantaine, il



Jocelyn Arsenault dans son atelier. (Photo : Gracieuseté)

se dit impressionné par tout ce qui se développe avec l'intelligence artificielle. «C'est incroyable les possibilités que ça offre et les jeunes doivent apprendre ces habiletés-là, car ça change tellement le monde», dit-il. «La NASA a mis un homme sur la lune en 1969 avec les moyens de l'époque et c'est tout un autre monde aujourd'hui.»

## Un peu d'histoire sur lui

Originaire de Wellington, il a terminé ses études à l'Université de Moncton en 1997 et lui et son épouse sont partis pour Montréal en 1999. «C'était le tout début de .com», ajoute-t-il, «et ce n'est pas vrai que j'allais travailler dans une banque tous les jours avec une cravate. Je n'en portais même pas quand je me suis marié. J'ai appris sur le champ et j'ai lancé une entreprise tout de suite et créé une plateforme numérique. Je pouvais tout faire seul, puis j'ai vendu la plateforme.»

Le couple a vendu sa maison à Montréal et était en location. «On pensait s'acheter une maison à l'Île et passer nos étés ici, mais avec la pandémie on faisait du Facetime pour le travail», dit-il. «Nous avons regardé vers la Californie, mais à la place, nous avons décidé d'acheter ici et d'en faire notre pied à terre. Nous avons acheté juste avant que le marché s'enflamme, même si c'était très

difficile de trouver quelque chose. Nous avons trouvé via l'internet sans même venir visiter.»

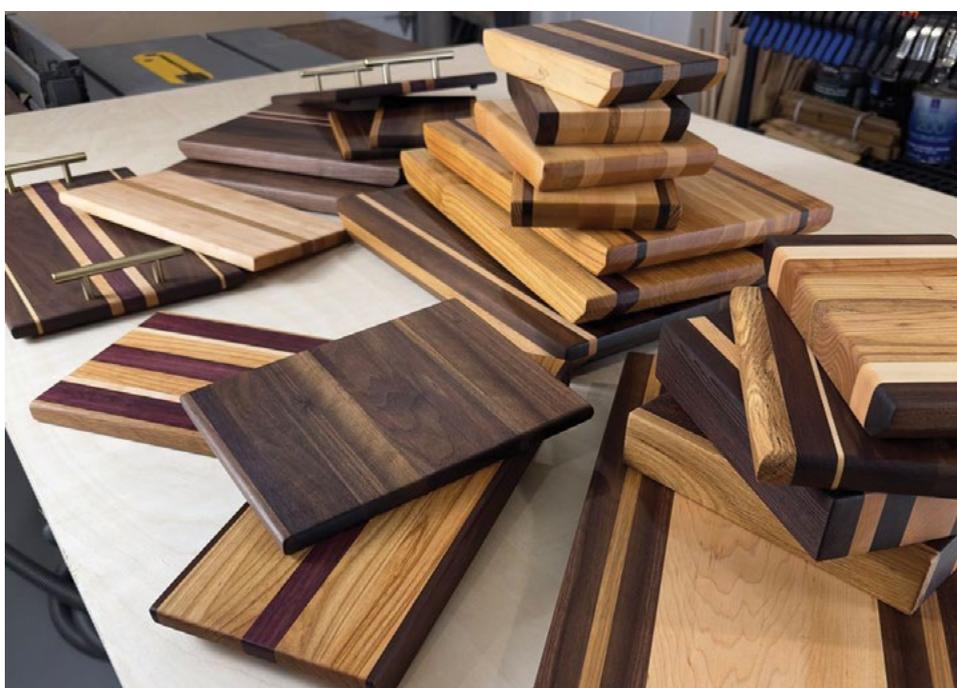
Il opère seul son entreprise, qui est plutôt un passe-temps et tout se fait via son site web. «C'est du commerce électronique», conclut-il. «Les gens peuvent choisir leur cadre flottant en bois dur fini à la main pour les œuvres d'art sur toile et sur panneaux ou leur planche sur mesure et tout est pris en charge. Selon le style et la grandeur choisis, le prix est calculé en ligne. On peut envoyer par FedEx ou Postes Canada ou encore venir le chercher à l'atelier.»

## Nouveaux produits

Jocelyn explore les possibilités de faire des tables en noyer noir avec Époxy et il vient d'acheter des tranches (slabs) d'arbres populaires pour en faire. Il ajoute que faire des cadres, des planches à découper et à charcuterie et des tables, ça prend beaucoup de temps. «Quand on regarde aux prix», conclut-il, «il ne faut pas seulement penser au matériel, mais aussi au nombre d'heures nécessaires pour les fabriquer. Ça va rester un passe-temps pour l'instant et en art je veux passer du temps à créer un avatar pour faire de la publicité.»

Pour plus d'information : <https://oaksidecustoms.com> ou [www.facebook.com/profile.php?id=100093152493237](http://www.facebook.com/profile.php?id=100093152493237).

Claire Lanteigne



Une belle sélection de cadres et de planches à charcuterie. (Photo : Gracieuseté)

# Une formation de cuisinier de niveau débutant offre la possibilité de développer ses compétences

**Le Département des ressources humaines de tourisme ÎPÉ, en partenariat avec le Collège Holland, offre un cours de cuisine à compter du 15 avril prochain.**

«**C**'est une formation de cuisinier.ère de niveau débutant de douze semaines», de dire Alex MacKenzie, agent de développement de la main-d'œuvre. «Nous faisons une sélection très sérieuse des vingt candidats qui seront choisis pour le cours. Il est important d'avoir des gens qui répondront aux exigences du métier.»

Les participants passent les huit premières semaines en formation en cuisine, apprenant du manuel du cours avec deux chefs locaux comme instructeurs. L'accent est mis sur le suivi d'une recette, les mesures et les conversions, la terminologie courante de la cuisine, les coupes au couteau, la manipulation sécuritaire des aliments/équipements et les techniques de cuisson de base.



Alex MacKenzie, agent de développement de la main-d'œuvre.  
(Photo : Gracieuseté)

Les participants prendront également part à des certifications, dont : premiers soins et RCR/DEA niveau C, formation en sécurité alimentaire et excellence du service de l'Î.-P.-É.

Ils passeront ensuite quatre semaines de stage à tra-

vailer dans l'industrie dans des établissements locaux pour acquérir de l'expérience et mettre en pratique leurs compétences dans une cuisine réelle.

«À la fin du stage de quatre semaines, ils reçoivent un certificat du Collège Holland, ce qui est une bonne reconnaissance pour l'industrie» de poursuivre M. MacKenzie. «Et ils espèrent que les restaurants où ils font leur stage vont les embaucher. C'est à ce moment-là, au début juin, que l'achalandage augmente à l'île, lors que les visiteurs sont plus nombreux.»

Il ajoute que c'est un programme offert en anglais qui connaît un grand succès. En plus de trouver un emploi, certains ouvrent leur propre restaurant et d'autres décident de poursuivre une formation culinaire de deux ans au Collège Holland.

«L'industrie de la restauration a bien changé depuis la COVID», poursuit-il. «Les gens ne dépendent pas autant d'argent dans les restaurants et plusieurs ont limité leurs heures d'ouverture après avoir réalisé qu'ils pouvaient continuer à opérer ainsi. Mais les entreprises optimisent les heures de leurs employés, afin qu'ils aient assez d'heures; cela signifie qu'ils doivent parfois travailler de 50 à 60 heures par semaine.

## Critères d'admissibilité

Parmi les critères d'éligibilité pour participer à la formation, il faut avoir terminé ses études secondaires (12<sup>e</sup> année), GED ou l'équivalent; être âgé



Des participant.e.s au cours de cuisine de niveau débutant d'avril 2023. (Photos : Gracieuseté)

de 18 ans ou plus; être citoyen canadien ou avoir le statut de résident permanent; avoir l'exigence linguistique minimale de CLB 5 et être au chômage ou sous-employé (moins de 20 heures/semaine) OU être un employé actuel dans un restaurant de l'Î.-P.-É.

Les participants éligibles au programme recevront une allocation pour couvrir les frais de subsistance et de transport (équivalent au salaire minimum pour 30 heures/semaine) payée toutes les deux semaines. Si on a une demande d'assurance-emploi en cours, l'allocation sera utilisée pour compléter le salaire afin qu'il soit égal à celui des autres participants au programme. Si on reçoit plus sur la demande d'assurance-emploi que l'allocation, on ne recevra pas l'allocation et on continuera à percevoir l'assurance-emploi normalement.

Ce projet est financé par le ministère de la Main-d'œuvre, de l'Enseignement supérieur et de la Population dans le cadre des Ententes sur le marché du travail Canada-Î.-P.-É. Pour plus d'information, visitez le [www.tiapei.pe.ca/entry-level-cook-training-program](http://www.tiapei.pe.ca/entry-level-cook-training-program).

Claire Lanteigne

La Commission scolaire de langue française

**CSLF**



**Un pont à franchir, une carrière à découvrir**  
Soumets ta candidature à : [emploi@edu.pe.ca](mailto:emploi@edu.pe.ca)

# Actuaire, un métier présent «dans la vie des gens»

**Les actuaires, spécialistes de l'analyse et de la gestion des risques, tant dans le domaine de l'assurance que dans celui de la finance, restent ignorés. L'Île-du-Prince-Édouard n'en compte qu'un seul, le francophone Louis Doiron. Les entreprises sont pourtant de plus en plus demandeuses.**

IJL - RÉSEAU.PRESSE - LA VOIX ACADIENNE

**L**ouis Doiron, actuaire en chef pour 32 compagnies d'assurance et riche d'une expérience professionnelle et académique de plus de quarante ans, nous parle de son métier, des possibilités de carrière à l'Île et de l'avenir des assurances à l'heure du dérèglement climatique.

## Un actuaire, qu'est-ce que c'est?

C'est un spécialiste des risques dans le domaine de l'assurance et de la finance. La profession reste méconnue, alors que les actuaires sont présents dans la vie des gens beaucoup plus qu'on ne le pense.

Ce sont eux qui conçoivent les produits et tarifs d'assurance et les régimes sociaux. Autrement dit, ils cherchent les données dont ils ont besoin pour établir des modèles statistiques et financiers et calculer les prix des produits d'assurance, dans le secteur des biens ou des personnes.

Ils sont derrière les assurances maison et auto, les assurances vie, les assurances commerciales et agricoles, mais aussi les programmes sociaux tel le régime de pension du Canada, les divers programmes

**Les actuaires sont des professionnelles et des professionnels du monde des affaires qui appliquent les mathématiques aux problèmes financiers. Les actuaires font appel à leurs connaissances spécialisées en mathématiques pour arriver à des décisions bien calculées.**

gouvernementaux d'assurance maladie, d'assurance-emploi, d'assurance agricole, d'assurance accidents du travail.

De nos jours, l'intelligence artificielle les aide de plus en plus dans leur travail. Calculer des tarifs d'assurance est en effet extrêmement compliqué et fait appel à des dizaines de variables.

Pour ne donner qu'un exemple, fixer un tarif d'assurance automobile requiert de prendre en compte au moins quarante variables : l'âge du conducteur, le nombre d'années d'expérience de conduite, le type de voiture, l'équipement de sécurité, l'endroit où l'on conduit, les infractions au code de la route, les accidents antérieurs, etc.

## Est-il possible d'exercer le métier d'actuaire à l'Île?

Tout d'abord, pour devenir actuaire qualifié, il faut faire un baccalauréat en science actuarielle ou dans un autre domaine connexe et acquérir des connaissances en finances, en économie, en mathématiques et en statistiques.

En plus, il faut passer dix examens professionnels. Généralement, les étudiants passent deux ou trois examens pendant leur cursus universitaire et font le reste pendant qu'ils travaillent. Les employeurs offrent généralement des jours d'études rémunérés pour étudier et couvrent le coût des examens et du matériel d'étude.

Ces examens laissent passer 35 à 40 % des gens qui se présentent. C'est donc très sélectif. Résultat, il n'y a qu'environ 3 000 actuaires qualifiés au Canada et je suis le seul à l'Île. C'est largement insuffisant et face aux besoins grandissants, le secteur est confronté à une pénurie.

À l'Île, les compagnies d'assurance et les organismes qui en ont besoin emploient des consultants externes, des actuaires principalement basés en Nouvelle-Écosse et au Nouveau-Brunswick.

Mais, en théorie, des actuaires pourraient travailler au sein de la Commission des accidents du travail de l'Î.-P.-É., de la Société d'assurance agricole de l'Î.-P.-É., de la Compagnie d'assurance PEI Mutual à Summerside, ou encore de la ICPEI à Charlottetown.

Ils pourraient aussi offrir leurs services aux régimes de retraite et d'avantages sociaux des principaux employeurs et organismes publics et parapublics ainsi qu'aux diverses municipalités de l'Île-du-Prince-Édouard.



Louis Doiron est le seul actuaire de l'Île-du-Prince-Édouard. Il a plus de 40 ans d'expérience. (Photo : Gracieuseté)

**Le nombre de compagnies d'assurance et de prêts contractés par les particuliers et les entreprises fait que les actuaires sont de plus en plus demandés. De ce fait, les opportunités d'emploi et d'avancement de carrière sont considérables pour eux.**

## Selon vous, comment assurer les risques à l'heure du réchauffement climatique?

Avec la multiplication des événements climatiques extrêmes, comme la tempête post-tropicale Fiona, les inondations et les feux de forêt, les réclamations auprès des compagnies d'assurance atteignent des niveaux record.

Cela pose un problème fondamental pour l'avenir des assureurs. Ils n'ont donc pas le choix : s'ils ne veulent pas faire faillite, ils doivent arrêter de couvrir certains risques ou les couvrir avec des conditions plus restrictives ou encore offrir des couvertures sous avenants avec des surprimes. Ils ont d'ailleurs déjà commencé en Atlantique et à l'Île.

Assurer des risques demande en effet une grande quantité de données. Et à court terme, les compagnies d'assurance n'en ont pas assez sur le changement climatique.

Cependant, à plus long terme, lorsqu'il y aura plus de données disponibles, je suis certain que beaucoup plus de risques seront à nouveau assurés, car c'est évidemment l'objectif premier des assureurs.

Marine Ernoult