



Une carrière de rêve pour Louis Richard

Louis Richard, de Cap Egmont, ne peut être plus heureux que lorsqu'il fait son travail d'agent des pêches. Après ses études à l'École Évangéline, il est devenu gardien de pêche de 1979 à 1986, un programme géré par les pêcheurs pour aider les officiers à contrer le braconnage. Pêches et Océans a ensuite créé ce programme de Conservation et protection et, depuis 1986, il est agent des pêches.

En 2002, il est le premier embauché pour mettre sur pied le service de Recherche et sauvetage à Summerside. «Auparavant», dit-il, «il y avait seulement des bureaux à Souris et à Shippagan avec un grand territoire à couvrir et de plus en plus de bateaux de plaisance sur l'eau. En 2005, on a reçu un bateau neuf de Halifax et je suis allé conduire celui qu'on utilisait à Rimouski, car je suis aussi capitaine de bateau.» Il a suivi tous ses cours à l'école de la marine du Collège Holland et il a tous les certificats de qualifications.

«J'adore être dans les bateaux sur l'eau», poursuit-il, «j'aime beaucoup mon travail. Je pensais me retirer cette année, mais on va avoir un nouveau bateau et j'aimerais rester capitaine encore un peu. Le bateau de 45 pieds est actuellement à Richibouctou et une fois la glace partie, j'irai le chercher pour le conduire à Summerside.» Et il se fera un plaisir d'apprendre aux autres comment l'opérer.

Il a vu bien des changements pendant sa carrière. «Avant les agents des pêches avaient chacun un bateau», dit-il, «mais au milieu des années 1990, des coupures du gouvernement ont fait en sorte qu'on a été regroupés avec la Garde côtière. Alors notre division Conservation et Préservation avait un agent sur leurs bateaux pour faire la surveillance sur l'eau.» Mais c'est maintenant un revirement pour le retour aux années 1980 alors que les agents auront leur propre embarcation.

M. Richard ajoute que de la mi-novembre à avril, les heures de travail sont de 8h à 16h et on fait beaucoup de formation pendant cette période. Il faut

aussi suivre des cours de rafraîchissement, comme pour le port du fusil, les tactiques défensives, etc.

Puis en mai, ce sont des quarts de travail qui peuvent commencer très tôt et finir très tard, dépendant ce qui se passe; on divise le travail parmi les agents et on peut travailler une ou deux fins de semaine par mois.

«Mon père a pêché toute sa vie et mon frère pêche encore», de poursuivre Louis «et après 44 ans, j'aime encore ça : être sur les quais, et je connais pas mal de monde. De plus, j'aime beaucoup le monde avec qui je travaille, ils sont bons pour moi. Il y a aussi des jeunes qui arrivent avec de nouvelles idées, alors on peut apprendre à faire des choses différemment.

«Peut-être que je prendrai ma retraite dans dix ou onze mois, mais c'est une grosse décision à prendre», d'ajouter celui qui aura 65 ans le 30 septembre. «Si j'avais un bon hobby, ça serait peut-être plus facile.»

Louis et son épouse Colette ont deux enfants et deux petits-enfants qu'il aime bien suivre dans leurs différents sports.

Une expérience inestimable

Pour Brian Leger, le superviseur de Louis, il est l'un de leurs employés le plus dévoué, avec la plus longue expérience. «C'est notre expert pour les bateaux», dit-il, «on a toujours confiance en lui et on apprend beaucoup de choses. Louis a une bonne attitude, toujours ponctuel, et il pourra rester au travail aussi longtemps qu'il le voudra. Son expérience est inestimable, il a de bonnes relations avec la communauté et, même en va-



Louis Richard.
(Photo : Pêches et Océans Canada)

cances, si on est mal pris, il est toujours là pour nous dépanner.»

Depuis quelques années, la formation pour les agents des pêches se donne à l'Académie de police de l'Atlantique à Summerside. «Moi j'ai fait mon cours à l'École de la Gendarmerie Royale du Canada à Regina», de dire M. Leger, qui est à Summerside depuis 2018.

Le cours est offert dans les deux langues officielles et si on peut accueillir le maximum de 32 étudiants dans la troupe anglophone, on n'a jamais assez de francophones.

Le processus de sélection comprend plusieurs étapes, dont des examens, des entrevues, des tests psychologiques et physiques, etc. L'environnement de travail des agents des pêches peut être

exigeant autant physiquement que mentalement.

Pêches et Océans a embauché beaucoup d'agents au cours des dernières années, car plusieurs partaient à la retraite. On prévoit pouvoir plus de 120 postes d'agent des pêches au cours des deux prochaines années (de 2024 à 2025).

Pour plus d'informations sur la carrière d'agent des pêches : www.dfo-mpo.gc.ca/career-carriere/fishery-officers-agents-des-peches/index-fra.htm

Les 14 diplômés de la première troupe francophone à obtenir on obtenu leur diplôme de l'Académie de police de l'Atlantique à Summerside, le 18 mai 2023. Le contingent canadien compte plus de 600 agents des pêches.

- Claire Lanteigne

LE PROGRAMME Study & Stay PEI

prépare les étudiants internationaux à vivre, travailler et rester à l'ÎPÉ

Le programme Study & Stay PEI a été créé par l'Université de l'Île-du-Prince-Édouard en partenariat avec le Collège de l'Île et le Collège Holland. L'objectif du programme est de soutenir un groupe d'étudiants internationaux dans leur dernier semestre/année d'études dans un établissement postsecondaire de l'Île-du-Prince-Édouard afin qu'ils puissent vivre, travailler et rester sur l'Île-du-Prince-Édouard après l'obtention de leur diplôme.

Cent vingt-sept étudiants des trois différentes institutions sont inscrits au programme d'octobre 2023 à mai 2024.

«La conférence Bridge to PEI qui se tenait récemment est l'élément majeur de notre programme», de dire Martin Watson, coordonnateur du programme. «C'est une journée pour prendre connaissance des possibilités de carrière dans son domaine une fois les études terminées. Et c'est une occasion de réseautage et d'apprentissage pour les participants au programme.»

M. Watson ajoute qu'il y a trois éléments importants dans cette journée : les voies de l'immigration, le lancement de leur carrière et l'intégration culturelle.

Pendant la matinée, des représentants du gouvernement provincial ont parlé des normes d'emploi et des différentes opportunités d'emploi à l'Île-du-Prince-Édouard : candidatures, nombre d'heures, salaires, etc. Il faut étudier les règlements d'ici qui sont différents de ceux des autres pays.

«Après les discours, trois agences qui aident les étudiants, Atlantic Student Development Alliance (ASDA), Immigration and Refugee Services Association (IRSA) et PEI Connectors, ont expliqué tous les services offerts pour chercher du travail», de poursuivre M. Watson. «D'anciens étudiants internationaux de ce programme ont partagé leur expérience d'emploi et l'importance du réseautage qu'il faut développer afin de connaître

des gens. On a aussi exploré les différentes voies de l'immigration du provincial et du fédéral et on a présenté les façons de lancer leur carrière.»

Une fois le programme officiel terminé, on continue d'accompagner les finissants dans leur recherche de carrière, à savoir s'ils ont postulé pour des emplois, reçu des réponses, etc. Ils doivent comprendre ce que les employeurs cherchent.

On notait également la présence de l'Agence de promotion économique du Canada Atlantique, du ministère de la Main-d'œuvre, des Études supérieures et de la Population de l'Î.-P.-É. et du Développement de la population et initiatives stratégiques de l'Î.-P.-É.

Vivre la culture acadienne

M. Watson ajoute que la langue est un obstacle pour plusieurs étudiants internationaux, l'anglais étant déjà leur troisième langue, mais ils sont intéressés à s'enligner un peu avec la communauté francophone de l'Île. «Nous faisons des démarches avec la Coopérative d'intégration francophone de l'Î.-P.-É. et le Collège de l'Île afin de visiter différents endroits pour vivre des activités de la vie acadienne de l'Île», dit-il. «Il y a plein de choses à découvrir et il est important de ne pas seulement être intéressé par un permis de travail; l'intégration culturelle est également importante.»

«Nous sommes allés au Centre des arts de la Confédération et nous avons vécu une Fête de Noël acadienne et



Martin Watson, coordonnateur du programme Study & Stay PEI. (Photo : Gracieuseté)

bilingue en décembre dernier», dit-il. Organisé par le Collège de l'Île et Study & Stay PEI, il s'agissait d'un événement familial et environ 200 participants se sont joints aux célébrations dans un plein esprit de Noël.

«Nous aimerions plus de participation des étudiants du Collège de l'Île», de conclure M. Watson. «Sur 150 participants à la Conférence, il n'y avait que 32 étudiants du Collège de l'Île.»

À propos du programme Study & Stay PEI

Le programme Study & Stay PEI est financé par la province de l'Île-du-Prince-Édouard et l'Agence de promotion économique du Canada atlantique.

Les candidats issus de l'un des établissements d'enseignement postsecondaire de l'Île-du-Prince-Édouard sont invités à poser leur candidature : Université de l'Île-du-Prince-Édouard, le Collège Holland et le Collège de l'Île.

Les candidats doivent s'engager à vi-

vre et à travailler à l'Î.-P.-É. après l'obtention de leur diplôme et à faire preuve de leadership et d'initiative sur le campus et en dehors. Les candidats sélectionnés devront participer à toutes les tâches et activités du programme et les mener à bien.

Le programme est gratuit pour les étudiants sélectionnés. Le programme fournit aux étudiants participants les compétences essentielles, les ressources et le soutien dont ils ont besoin pour passer du statut d'étudiant à celui de professionnel au cours de leur dernier semestre ou de leur dernière année d'études. Le programme comprend des activités et des ateliers sur plusieurs thèmes, notamment : l'adaptation culturelle et sociale, la communication professionnelle et les compétences en matière de réseautage, le soutien à la carrière et au marché du travail, l'accès aux ressources et au soutien en matière d'immigration. Il y a des possibilités de mentorat.

- Claire Lanteigne



Des participant.e.s à la Conférence Bridge to PEI. (Photos : Gracieuseté)

Programme d'un an à l'Université de l'ÎPÉ pour contrer la pénurie d'enseignants en français à l'ÎPÉ

Avec son baccalauréat en éducation en français, l'Université de l'ÎPÉ (UPEI) peut former une trentaine d'enseignants annuellement, mais ça ne suffit pas à couvrir les besoins des écoles de l'Île-du-Prince-Édouard.

« Il y a toujours eu une pénurie d'enseignants en français à l'Île-du-Prince-Édouard., mais c'est encore un plus gros problème actuellement, même si ce ne pas aussi pire qu'ailleurs au pays», de dire Miles Turnbull, doyen de la Faculté d'éducation.

M. Turnbull a été le premier directeur fondateur de ce programme de formation il y a vingt ans. On peut accepter jusqu'à 35 personnes qui ont obtenu un premier diplôme universitaire ou collégial. C'est un programme de 12 mois et parmi les participants on retrouve des franco-parlants avec un diplôme universitaire, soit des gens éduqués dans le système scolaire francophone et qui ont continué à l'université ainsi que des diplômés en immersion qui ont continué leurs études en français à l'université.

«Ce programme peut aider jusqu'à un certain point», poursuit-il, «c'est un très bon programme qui a le plus grand pourcentage de cours en français au pays. Nos étudiants pensent trop souvent qu'ils n'ont pas les compétences pour faire ce bac et c'est à nous de leur donner confiance dans leur français.»

Il ajoute que la situation est pas mal semblable partout au pays et que les programmes de formation ne peuvent répondre aux besoins. «Avant on pouvait aller chercher des jeunes au Québec et leur offrir des contrats pour enseigner ici», de dire M. Turnbull. «Maintenant le Québec investit de grosses sommes en bourses d'entrée et de signatures de contrat et ce n'est vraiment plus une possibilité pour nous.»



De gauche à droite, on voit Rachelle Gauthier, professeure au sein du programme, Miles Turnbull, doyen de la Faculté d'éducation, et Elizabeth Blake, coordinatrice du programme et professeure au sein du programme, lors de leur mission en France. (Photo : Gracieuseté)

Première mission en France

«Nous avons fait une première mission en France avec le ministère d'Innovation et d'Immigration de l'Île et différentes instances afin de recruter des enseignants», d'ajouter M. Turnbull. «Nous avons reçu cinq demandes dont deux offres, une du Cameroun et une du Maroc.»

Il ajoute qu'il faut maintenant négocier avec les nouvelles règles mises en place par le gouvernement fédéral au niveau des permis d'études et on manque beaucoup d'information sur le sujet. Il est difficile d'obtenir une lettre d'attestation pour un permis d'études.

L'Université de l'Île-du-Prince-Édouard travaille de plus en plus avec les deux conseils scolaires de l'Île qui sont intéressés au programme de formation d'un an. Des gens viennent s'installer à

l'Île d'un peu partout et il y a des enseignants potentiels qui cherchent un poste.

Le prochain cours débutera en mai 2024 jusqu'en mai 2025 et l'année s'annonce bien puisqu'on a déjà 25 étudiants inscrits, dont les deux étrangers qui attendent leur permis d'étude. Il reste quelques places puisqu'on peut en accommoder 30 à 35 et 100 % des cours sont offerts en français.

«Cette formation de douze mois leur octroie un brevet d'enseignement par le ministère de l'Éducation de l'Île, puisqu'ils ont fait leur formation ici; c'est une belle combinaison» de dire M. Turnbull. «Les postes sont certifiés pour enseigner dans le système francophone et d'immersion et, à l'obtention de leur diplôme, les finissants feront probablement de la suppléance avant d'obtenir un emploi à l'Île. On a fait une recherche afin de sa-

voir si le programme répondait aux besoins et cela nous a aidés à améliorer nos programmes». Il souligne qu'il faut de la collaboration entre les universités et travailler plus ensemble pour la cause, soit d'assurer que l'enseignement en français continuera de bénéficier à la communauté. «Il est important de créer une communauté francophone sur notre petit campus afin de répondre aux besoins.»

Tournée des écoles

«Je fais actuellement une tournée de toutes les écoles de l'Île», poursuit-il, «Il faut encourager les jeunes à se diriger en enseignement, car il n'y en a pas assez qui considèrent cette profession. Il nous en faut pour enseigner les maths et les sciences, par exemple, et les deux conseils scolaires embauchent.»

- 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

Une entreprise de l'ÎPÉ se lance dans la fabrication DE NOUVEAUX PRODUITS À BASE DE HOMARD

Une entreprise de transformation de fruits de mer de Tignish, à l'Île-du-Prince-Édouard, vient de lancer une trempette au homard, le premier de plusieurs nouveaux produits qui entraîneront une augmentation du travail à l'usine tout en utilisant les restes de chair de homard et de crabe.

« Il y a six ans, nous avons décidé de prendre une autre direction, de faire plus avec le produit que nous obtenons, de créer plus d'emplois et d'ajouter de la valeur à certains produits bas de gamme », de dire Francis Morrissey, gérant de Royal Star Foods, une filiale de la Tignish Fisheries Co-operative. C'est avec Canada's Smartest Kitchen à Charlottetown qu'on a travaillé sur ce projet.

Le développement des nouveaux produits a été ralenti par la pandémie de la COVID-19. La nouvelle trempette au homard a donc été lancée juste avant Noël 2023.

« Rien ne se fait rapidement, car il faut beaucoup de temps pour tout faire », a-t-il dit. « Bien que nous ne l'ayons eue que dans cinq endroits à l'Île-du-Prince-Édouard, les réactions des clients et des



Michael Bryanton, chef de recherche à Canada's Smartest Kitchen. (Photo : Gracieuseté)

détaillants qui ont acheté et vendu le produit ont été très, très positives.»

Création d'emplois

M. Morrissey a indiqué que Royal Star travaillait sur des produits plus spécialisés, en espérant que cela permettra à l'usine de Tignish de fonctionner presque toute l'année.

Cette initiative devrait permettre d'allonger l'année de travail de 30 à 40 personnes, qui auront deux ou trois mois de plus au travail à un moment où la production est généralement arrêtée pour l'hiver.

« Cela permet de garder les personnes clés au travail et de payer les frais généraux, ce qui est très important », d'ajouter M. Morrissey. « Notre facture d'électricité s'élève à environ 1,2 million de dollars par an. Donc, si vous pouvez couvrir une partie de cette facture et d'autres coûts pendant les mois d'hiver, cela signifie que vous êtes plus rentable pendant les mois d'été. »

« Si nous pouvons prendre un produit de l'Île-du-Prince-Édouard, des Maritimes, et le transformer en un type de produit différent qui crée plus de travail et permet de gagner plus d'argent, pourquoi ne le ferions-nous pas? »

La logistique est essentielle

M. Morrissey a ajouté qu'il était important pour lui de travailler avec des entreprises de l'Île-du-Prince-Édouard afin de développer des emballages sans plastique pour le produit, afin de le rendre aussi respectueux de l'environnement que possible.

Un autre facteur important à considérer avant le lancement était le prix de la trempette au homard.



Trempelette au homard qu'on peut manger froide ou chaude. (Photo : Royal Star Foods)

« C'est un produit qui passera très bien dans les restaurants parce qu'ils peuvent en tirer une très bonne marge, tout en gardant un prix très, très compétitif par rapport à d'autres produits proposés comme hors d'œuvre », a-t-il ajouté.

« Si vous pouvez garder le prix à un niveau tel que les restaurants s'en sortent très bien, ils viendront frapper à votre porte. »

Produits à valeur ajoutée

Michael Bryanton, chef de recherche à Canada's Smartest Kitchen, a travaillé sur le développement de ce nouveau produit. Smartest Kitchen est le centre de recherche de l'Institut culinaire du Canada, basé au Collège Holland à l'Île.

« Nous nous occupons du développement de produit, c'est-à-dire que nous prenons le produit qu'ils ont et le transformons en un produit à valeur ajoutée », de dire M. Bryanton.

L'un des défis les plus coûteux a sans doute été l'équipement utilisé pour traiter la trempette au homard. Cela repré-

sente un gros investissement.

L'une des premières étapes a consisté à mettre au point le concentré de homard utilisé dans la trempette. « Le concentré est composé à 100 % de homard et utilise une partie de l'eau de cuisson du homard. Il contient de la chair de homard et de la carapace transformée et le tout se transforme en une sorte de pâte épaisse », explique-t-il.

Ils ont également effectué des tests de dégustation afin d'évaluer le produit au fur et à mesure de son développement. « Nous essayons toujours des produits au sein de notre propre équipe et, avant que les produits ne soient mis sur le marché, nous avons des groupes d'évaluation sensorielle », a déclaré M. Bryanton.

Royal Star Foods est l'un des plus gros clients de Canada's Smartest Kitchen. Ils travaillent actuellement sur un nouveau contrat de trois ans avec l'entreprise afin de poursuivre le travail de développement de produits.

- Claire Lanteigne