



Aliments et Boissons Atlantique

Construire une communauté alimentaire forte au Canada atlantique

Constitué à l'origine en juillet 1999 sous le nom de Food & Beverage Processors Association Inc. du Nouveau-Brunswick, l'organisme est devenu Aliments et Boissons Atlantique (ABA) en 2011. C'est un groupe de transformateurs d'aliments qui travaillait de concert avec le gouvernement et a saisi l'occasion de créer une association industrielle efficace pour soutenir la croissance et la prospérité continues des fabricants d'aliments et de boissons dans la région.

CLAIRE LANTEIGNE

«C'était un besoin pour les transformateurs d'aliments et de boissons», de dire Tammy Brideau, directrice générale depuis 2019, «et ma vision pour ABA est de bâtir un réseau solide qui pourra répondre aux besoins de nos membres.» Les membres sont des entreprises qui ajoutent de la valeur à leurs produits, que ce soit du vin, de la bière, du café, du poisson, des fruits de mer, etc.

«Il y avait 130 membres en 2019 et nous en comptons maintenant 260, dont trente de l'Île-du-Prince-Édouard», ajoute-t-elle, «et nous sommes passés de deux à cinq employés.» Elle ajoute qu'il y a beaucoup de potentiel et qu'on grandit vite, grâce, entre autres, au lancement de leur nouveau site Web, à leur outil d'orientation sectorielle, à leurs ateliers intensifs de formation et de sensibilisation et aux différents programmes disponibles pour les membres.

«Nous avons aidé de nombreuses entreprises de l'industrie des aliments et des boissons à se faire

connaître auprès des acheteurs», poursuit-elle, «à franchir la frontière vers les marchés d'exportation et à établir des liens importants avec des pairs de l'industrie. Nous aidons à mener des missions commerciales d'exportation (physiquement et maintenant virtuellement) aux États-Unis, en Amérique latine, en Asie, en Inde et en Europe, sans oublier le SIAL à Montréal.»

Elle donne en exemple certaines compagnies qui ont besoin de plus de produits pour poursuivre leurs opérations. On voit les différentes opportunités qui s'offrent à elles, on les connecte ensemble et ça aide à résoudre le manque de produits. Ça contribue également à l'embauche d'employés pour répondre à différents besoins.

«Nous travaillons aussi avec l'Agence de promotion économique du Canada Atlantique (APÉCA) afin de trouver des fonds pour le développement de nouveaux produits, emballages, etc.», dit-elle.

ABA donne aussi la possibilité aux membres de présenter et de commercialiser leurs produits par le

biais d'émissions telles que *What's for Dinner* de CTV, de possibilités d'annonces dans le cadre des programmes locaux de Sobeys ou de programmes de médias sociaux avec le Kilted Chef Alain Bossé.

Programme de formation

Tammy ajoute que l'ABA continue d'étendre ses activités dans des programmes clés, notamment en proposant des programmes de formation abordables et accessibles en matière de sécurité des aliments et de réglementation, des occasions de marketing et de partenariat innovantes et abordables ainsi que des conférences relatives au secteur.

Plusieurs programmes sont réservés aux membres mais sont offerts aux non-membres à des prix plus élevés. «Suite à de telles activités, certains décident d'adhérer à ABA parce qu'ils voient la valeur de nos programmes, dont certains sont exclusifs aux membres», dit-elle. «L'adhésion à ABA leur donne accès à un réseau de transformateurs des aliments et des boissons, de conseillers industriels de confiance, de bailleurs de fonds, de consultants et plus encore.»

«Notre engagement envers nos membres consiste à continuer à trouver de nouvelles occasions, à proposer diverses sessions de formation, à offrir des possibilités de réseautage et à chercher des moyens de commercialiser et de promouvoir notre industrie», conclut-elle.

Conseil d'administration

Les membres du conseil d'administration d'ABA viennent de tous les coins du Canada atlantique. Ils apportent des décennies d'expérience ainsi qu'une passion et un engagement inégalés pour promouvoir l'industrie locale des aliments et des boissons. Cinq personnes d'affaires de l'Î.-P.-É. siègent au conseil d'administration, soient Tim McRoberts, président sortant, Canada's Smartest Kitchen; Joy Shinn, directrice, BioFood Tech; Tom Margeon, Healthy Berries Ltd. - Superfruit Puree; Peter McLaughlin, Anne of Green Gables Chocolate et Bryan Inglis, Food Island Partnership.



Photo : Gracieuseté

Tammy Brideau, directrice générale
d'Aliments et Boissons Atlantique.



Photo : Gracieuseté

Le prix de Jeune talent de l'année 2023 a été accordé à Libra Beverage Co., de Charlottetown. Ce prix récompense un membre d'ABA qui a fait preuve d'une croissance et d'une expansion remarquables sur le marché, illustrant clairement son parcours depuis le démarrage jusqu'à devenir une entreprise prospère avec des perspectives d'expansion future. Sur la photo, nous reconnaissons Natasha Compton, fondatrice de BeCurious PR et Kaitlyn Scott, coordinatrice de ventes et marketing chez Libra.

CONGRÈS ET
PRIX 2024

ÉVOLUER

INTELLIGEMMENT

présenté par *ifc*

22 et 23 octobre

Charlottetown, Î.-P.-É.

La Conférence et la remise des Prix 2024 d'Aliments et Boissons Atlantique aura lieu à Charlottetown, les 22 et 23 octobre. Ayant pour thème «Évoluer Intelligemment», on va se concentrer sur des stratégies efficaces de mise à l'échelle pour l'industrie alimentaire et des boissons.

Tammy ajoute qu'on aura des conférenciers dynamiques et leurs ateliers couvriront plusieurs sujets d'intérêt pour les membres. «Cette année encore, nous mettrons un accent particulier sur la reconnaissance et la célébration de nos transformateurs alimentaires et de boissons locaux, en soulignant leur rôle important dans la structuration du secteur régional», d'ajouter Tammy.

Les lauréats des prix ABA seront dévoilés et les catégories cette année incluent : Personnalité de l'année, Innovateur de l'année, Jeune Talent de l'année, Communicateur de l'année et le Prix Foodie's Choice. Ce dernier prix est une compétition sur place pendant l'heure du lunch, alors que les trois finalistes expliqueront aux juges pourquoi leur produit mérite d'être gagnant.

On peut s'inscrire au <https://atlantic.food.member365.ca/public/event/details>



Mission exploratoire au Québec

Vendre des produits de hockey

Linda Lowther, de Cavendish, revient d'une mission exploratoire au Québec afin de voir les possibilités d'y vendre les produits de l'entreprise Deker Hockey. Cette entreprise propose une large gamme de produits, dont des bâtons de hockey, des chandails, des gaines, des bas ainsi que des médailles personnalisées et des bagues de championnat. On offre également de l'équipement pour la ringuette, le baseball ou autre.

CLAIRE LANTEIGNE

«C'était une mission de vente de RDÉE ÎPÉ que j'ai bien appréciée», de dire Madame Lowther, qui travaille dans l'entreprise depuis un an. La mission doit avoir lieu en novembre prochain mais, comme la saison de hockey débute plus tôt, je l'ai faite seule la semaine dernière. J'ai eu douze rendez-vous de Joliette à Sherbrooke, un marché très intéressant. Je suis satisfaite d'avoir pu voir quels sont les besoins de ces associations. Certaines avaient de l'intérêt, d'autres moins.»

Meilleur prix et bonne qualité

C'est son fils Christian, qui vit à Airdrie, en Alberta, qui a fondé la compagnie en 2018. «Nous sommes une famille de sportifs et de hockeyeurs», ajoute-t-elle. «Il trouvait l'équipement de hockey de plus en plus dispendieux et pensait qu'on pouvait faire mieux.» L'objectif de

cette entreprise était de fabriquer les bâtons de hockey les plus avancés du marché, tout en essayant de garder le prix à l'esprit. «On voulait essayer de réduire certains coûts sans sacrifier la qualité et la technologie.»

«Nos produits sont de très bonne qualité et à prix abordables», de poursuivre Madame Lowther. «Ils peuvent coûter jusqu'à 50 % moins cher, car nous n'avons pas d'intermédiaires.» Elle ajoute que tout est fait sur mesure et on vend seulement aux associations, pas individuellement. L'équipement est disponible en différentes tailles et on peut aussi aider avec le design du logo et les couleurs de l'équipe. Les produits arrivent directement chez eux de l'usine et ils font la livraison.

Le développement a été freiné par la pandémie, mais il se poursuit depuis 2021-2022 et on sert des clients partout au Canada et aux États-Unis. Christian s'occupe de



Photo : Site Web de Deker Hockey

Deker Hockey propose toute une gamme de produits de hockey.



Voici des exemples de produits que la compagnie Deker Hockey vend. (Photos : Site Web et Facebook de Deker Hockey)



Kathy Tremblay (à gauche), responsable des tournois, pour l'Association Hockey Mineur de Joliette en compagnie de Linda Lowther, lors de sa mission de vente au Québec.

Photo : Gracieuseté

l'ouest du pays, tandis que Linda et son fils Ryan sont les représentants pour l'est du Canada. Ils veulent ajouter le Québec à leur marché tout en se faisant connaître partout à l'Île-du-Prince-Édouard et au Nouveau-Brunswick. On a déjà des ventes en Nouvelle-Écosse.

«Ce sont mes premières démarches», poursuit-elle, «il faudra peut-être faire des efforts avec les écoles de hockey aussi. Quand une association ou une équipe a acheté des chandails, ils seront bons pour quatre à cinq ans, alors il est important pour nous d'être sur leur radar pour leurs prochains achats.»

Linda Lowther a pris sa retraite en 2011 et possède une compagnie de consultation le Groupe Lowther.

Bâtons et vêtements de hockey

Deker Hockey pense avoir créé un bâton qui rivalise avec tout ce qui existe sur le marché. À 100 % carbone, il est spécialement conçu pour s'adapter aux enfants et aux adolescents avec la flexibilité et la longueur appropriées. Tous les bâtons ont un point de coup de pied bas pour un rendement énergétique maximal avec un minimum d'ef-

fort. Ils sont tous fabriqués par moulage par compression monobloc pour donner aux joueurs une sensation réactive et constante. Les lames sont fabriquées avec un noyau en mousse rigide préformé pour un contrôle inégalé du palet et une excellente précision.

Leurs chandails ont des coutures doubles ainsi que des coudes et des épaules renforcés pour une durabilité maximale. Fabriqués à 100 % en polyester à mailles épaisses, ils offrent une excellente extensibilité, une respirabilité et un confort léger, permettant aux joueurs de donner le meilleur d'eux-mêmes. En complément des chandails, on fournit des bas et des pantalons de haute qualité conçus pour résister aux rigueurs d'un jeu intense tout en conservant un look élégant et professionnel.

Récompenses et médailles

Deker Hockey propose également une gamme de médailles et de bagues de championnat personnalisées qui sont parfaites pour commémorer les succès des équipes. Les médailles sont fabriquées avec précision et souci du détail, garantissant qu'elles reflètent le travail acharné et le dévouement des joueurs. On travaille en étroite collaboration avec la clientèle pour créer des récompenses uniques et de haute qualité que l'équipe sera fière de porter et d'afficher.

Pour plus d'informations sur Deker Hockey, visitez leur site Web (www.dekerhockey.com) ou leur page Facebook (www.facebook.com/DekerHockey).

L'importance de préparer la relève

Éric Arsenault prendra sa retraite au printemps prochain et, pour s'y préparer, il entraîne Logan Desroches pour lui succéder. Depuis 1993, Éric est l'ingénieur-chef de l'usine Acadian Supreme Inc., d'Abram-Village, l'un des plus grands transformateurs de homard de l'Île-du-Prince-Édouard. On travaille six jours par semaine, parfois sept, car le homard ne planifie pas ses arrivées.

CLAIRE LANTEIGNE

«**C'**est terriblement difficile de trouver de la relève», de dire Éric, «car il y a beaucoup de compétition pour embaucher des ingénieurs. De plus, il y en a seulement 12 qui prennent le cours chaque année au Collège Holland, puisqu'il n'y a qu'un enseignant. On en aurait besoin de 20, car certains quittent la province et il nous en reste moins pour l'Île.»

Il y a actuellement trois ingénieurs qui travaillent à l'usine, mais il en faut un quatrième. Il y a un jeune qui prend actuellement le cours.

«Sept ans passés, j'ai affiché un poste d'ingénieur permanent au Centre d'emploi et Logan Desroches a posé sa candidature», de poursuivre Éric. «Lors de l'entrevue, j'ai pu comprendre qu'il était responsable, intéressé à apprendre et à donner son 100 %.»

Éric ajoute que Logan apprend

bien, car il faut travailler assez longtemps dans l'industrie pour bien comprendre les différents secteurs qu'on y retrouve, dont les chaudières à vapeur avec ammoniac. Logan n'avait jamais été dans une telle usine et ça prend du temps pour tout apprendre. «Il n'était pas confortable à travailler avec l'électricité, alors j'ai embauché quelqu'un pour s'occuper de cela», ajoute-t-il.

Logan a pris son cours d'ingénieur en Alberta, où il conduisait des camions. Originaire de Tignish, il voulait revenir à l'Île, tout comme sa conjointe originaire de Tyne Valley.

Selon Éric, il n'est pas facile pour les jeunes de prendre en charge toutes les responsabilités de leur nouveau travail, mais les choses changent quand même. L'équipement est plus moderne et on doit utiliser plus d'ordinateurs, ce avec quoi ils sont plus à l'aise.



Photo : Marcia Enman

Logan Desroches et Éric Arsenault.

Une longue carrière

Natif d'Urbainville, Éric a fait ses études à l'École Évangéline. «Je n'avais aucune idée de ce que je voulais faire après mon secondaire», dit-il, «et j'ai pris un cours en microbiologie à Moncton.»

De 1977 à 1984, il travaille ensuite à l'usine Summerside Seafood, qui met des produits en conserve et ça demandait de la mécanique afin de résoudre les problèmes avec les boîtes de conserve et les autoclaves.

En 1984-1985, il travaillait à l'usine la nuit et prenait un cours de Technologie dans les pêches au Collège Holland, le jour de 8 h à 16 h.

Il travaille ensuite pendant deux ans dans une petite usine dans l'ouest de l'Île où on mettait différents produits en conserve, selon la

«Je n'ai pas vraiment étudié ça, mais j'ai appris toutes sortes de choses de l'informatique afin de réduire notre empreinte carbone. Je veux laisser quelque chose de mieux à mes petits-enfants. J'ai aussi utilisé ces connaissances dans mon travail et on a fait des changements petit à petit pour réduire notre empreinte. À l'ÎPÉ, on parle des petits fermiers et de l'eau qu'ils utilisent, mais ce n'est rien comparé à ce qui est utilisé par les usines et rejeté dans la mer. Il faut trouver des manières de sauver l'eau.»

demande des gens. C'est finalement à la Coop de Croustilles de l'Île-du-Prince-Édouard, qu'il travaille de 1986 à 1993.

En mai 1993, il prend son cours d'ingénieur au Collège Holland et travaille à l'usine Acadian Supreme Inc. depuis 31 ans.

«Même si je prends ma retraite», de conclure Éric, «j'ai assez d'intérêt dans l'usine pour voir à son succès, même quand je serai parti. J'ai dit au patron que je ferai de mon mieux pour aider dans mon temps et pour les problèmes jugés importants. C'est bien entendu qu'on appellera Logan en premier, en cas de problème, mais je ne serai jamais trop loin pour aider au besoin. L'usine est à deux minutes de chez moi.»

D'ici son départ, il lui reste quelques petits projets très avancés à réaliser à l'usine. Il ajoute en riant que ce n'est pas facile de prendre une retraite complète, mais travailler une journée par semaine serait bien pour couvrir les petites dépenses.



Photo : Marcia Enman

Projets de retraite

«Je veux passer plus de temps avec mes trois petits-fils», de poursuivre Éric. Ce sont les enfants de sa fille qui vit à Charlottetown et il aimerait bien l'aider un peu plus avec ces jeunes actifs. Son fils vient d'acheter sa première maison à Miscouche et il aime bien lui donner un coup de main pour certains travaux. Sa femme Francine travaille comme aide-enseignante à l'École Sur-Mer à Summerside.

Éric est aussi bien connu pour son petit passe-temps de patenter des personnages mécaniques. On a pu le voir et lire leur histoire dans un article dans La Voix acadienne au début septembre. «Ce n'est pas toujours facile de les faire bouger comme je veux», dit-il, «comme la femme qui joue du piano. J'ai séparé les mains parce que je voulais qu'elles bougent différemment. Mais j'aime ça les défis.»

Il s'est construit un chalet dans ses temps libres et aimerait y passer plus de temps à créer de bons souvenirs avec la famille. Il a aussi un petit bateau au quai Higgins, où il y a neuf bateaux de pêche. Il ajoute que Fiona a mangé une cinquantaine de pieds de son terrain, qui n'est plus qu'à 150 pieds de la côte maintenant. Il remarque aussi que la mer est d'au moins deux pieds plus haute depuis, car on peut voir la marque de l'eau sur le quai.



Une belle opportunité pour avoir un site Web bilingue

Il existe un programme de traduction WEB (projet pilote) qui est disponible aux entreprises, aux coopératives et aux organismes de l'Île-du-Prince-Édouard désirant faire traduire leur site web ou leur matériel Web, surtout de l'anglais vers le français.

MARCIA ENMAN/RDÉE ÎPÉ

Le projet pilote, financé par l'Agence de promotion économique du Canada atlantique, vise surtout les textes de base des sites, plutôt que les ventes de la semaine, les nouvelles, les bulletins et les mises à jour.

Le Programme de traduction web couvre 75 % des frais de traduction de sites web ou matériaux web, jusqu'à une contribution maximale de 2 000 \$, pour des projets approuvés pour des clients éligibles. (Chaque projet pourrait avoir une valeur maximale de 2 666 \$. Le client serait alors responsable de payer 25 % des frais, donc 666 \$, à l'avance. Le client devrait aussi payer à l'avance tout montant dépassant le seuil du programme.) Les administrateurs du programme assigneront un traducteur / une traductrice agréé.e / certifié.e au projet.

Procédure

Le client intéressé à faire traduire son site web ou du matériel web doit remplir le formulaire de demande de contribution au www.rdeeipe.ca.

net/, afin de fournir une description de base de l'entreprise et du matériel web à faire traduire (incluant le type de matériel et le nombre approximatif de mots à traduire) ainsi que l'échéancier visé. Il peut s'agir de matériel pas encore affiché sur le web ou déjà sur son site.

Les responsables du programme évaluent la demande et déterminent son admissibilité. Ils identifient alors un traducteur / traductrice agréé.e / certifié.e de leur réseau pour s'occuper de la traduction, obtiennent son estimé de prix et confirment l'échéance.

Les responsables du programme présentent au client l'estimé total ainsi qu'une offre maximale de contribution. Lorsque les trois partis se sont entendus sur les modalités, on leur demande de signer une entente traduction. Le client paie sa portion des frais du projet au RDÉE ÎPÉ.

Le traducteur / la traductrice est donc mis.e en contact direct avec le client pour bien cerner ses besoins particuliers et pour rendre la communication davantage efficace.



Photo : Marcia Enman

Josée Arsenault, agente de soutien à la clientèle du Centre d'action rural de Wellington.

Lorsque le travail de traduction est complété, le traducteur / la traductrice envoie les documents au client et est payé par les responsables du programme à RDÉE ÎPÉ.

À noter

Le 25 % des coûts de traduction que doit couvrir le client ne peut pas provenir d'une autre source gouvernementale. Le client est responsable pour les dépenses supplémentaires de traduction non couvertes par l'entente. Il est de sa responsabilité de payer à l'avance au RDÉE ÎPÉ tout ouvrage non couvert par l'entente.

Le programme ne finance aucunement la traduction de matériel illégal, immoral, incitant la violence ou de style allant à l'encontre des normes de la société insulaire de l'Î.-P.-É. ou du Canada.

Il reste des fonds dans le cadre de ce programme pour les entreprises, coopératives ou organisations qui voudraient prendre avantage de cette précieuse ressource financière.

Josée Arsenault vous invite à la joindre pour en savoir plus et elle se fera un plaisir de vous aider à accéder à ce programme de traduction Web. Communiquez avec elle au 902-854-3439 et faites le 0.

La Commission scolaire de langue française

Une mer de possibilités

La Commission scolaire de langue française



SUPLÉANTS RECHERCHÉS DANS TOUTES LES ÉCOLES :

Soumets ta candidature à : emploi@edu.pe.ca

La Voie de l'emploi

Revue sur la recherche d'emplois et la planification de carrières à l'Î.-P.-É.

5, Ave Maris Stella
Summerside (ÎPÉ) C1N 6M9
902-436-6005 / marcia.enman@lavoixacadienne.com
<https://lavoiedelemploi.com>

Responsable de la publication : Marcia Enman

Journaliste : Claire Lanteigne

Mise en page : Alexandre Roy

La Voie de l'emploi est une publication mensuelle de langue française sur la planification de carrières et la recherche d'emplois à l'Î.-P.-É. Elle est le résultat d'une entente financée dans le cadre de l'Entente Canada-Î.-P.-É. sur le développement du marché du travail. Les opinions et les interprétations figurant dans la présente publication sont celles de l'auteur.e et ne représentent pas nécessairement celles des gouvernements du Canada et de l'ÎPÉ.