



Gilles Bernard ouvre une petite entreprise à Mont-Carmel

Gilles Bernard ouvrait récemment un atelier de mécanique dans la grange rouge sur son terrain, opérant maintenant sous le nom de Bernard's Red Barn.

CLAIRE LANTEIGNE

«C'est un atelier de mécanique pour les autos, les tracteurs et autres équipements du genre», de dire M. Bernard.

En plus d'offrir les différents services de mécanique pour les autos, les camions, les tracteurs, etc., on peut y faire faire un changement d'huile, changer les pneus, les balancer, etc., et d'autres petits travaux ici et là. Il offre également le service de creusement pour des poteaux de labour.

En planifiant la mise sur pied de l'entreprise, il a acheté un monte-auto et l'équipement nécessaire. On retrouve une enseigne sur l'édifice et une au chemin.

«J'ai aussi un tracteur et une pelle

retrocaveuse (back hoe) et je peux faire la coupe d'arbustes, le labourage de jardins ou d'autres terrains», ajoute-t-il. Il a également une tondeuse et une souffleuse à neige, alors il offre aussi le service de tondre les gazons et nettoyer la neige.

Seize ans en Alberta

Gilles a fait son cours de mécanicien en Nouvelle-Écosse en 1992 et il a son sceau rouge. Pendant plusieurs années il a travaillé au garage du gouvernement à Summerside. Il a ensuite été à l'emploi de la compagnie Syncrude, à Fort McMurray, comme mécanicien d'équipement lourd pendant 16 ans. «J'ai travaillé là de 2009 jusqu'en février 2025», dit-il «et j'en ai fait des voyages aller-retour entre l'Alberta et l'Île-du-Prince-Édouard.»

Il a pris sa retraite de Syncrude à 55 ans. «Revenu chez nous», poursuit-il, «je me suis dit qu'il faudrait bien que je fasse quelque chose pour les prochains 10 à 15 ans. Je ne me voyais pas à ne rien faire.»

Il se construit actuellement un entrepôt de 30 pieds par 60 pieds à l'arrière du garage, qui est rempli à capacité. «Je veux transférer tout ce qu'il y a dedans, dont beaucoup d'équipements et avoir le garage juste pour y travailler en paix», dit-il.

À l'heure actuelle, il n'a pas d'heures d'ouverture fixes. «Les gens



Photo : Jacinthe Laforest



Photo : Jacinthe Laforest

Gilles Bernard a installé un monte-auto tout neuf dans son atelier, qui est isolé pour lui permettre de travailler à l'année longue. L'espace étant limité, il est en train d'ériger une seconde structure, juste derrière, qui servira d'entrepôt. Cela libérera son espace de travail.



Photo : Jacinthe Laforest

Louise Bernard aime nourrir les poules pondeuses à l'occasion. Les œufs frais qu'elles produisent se vendent facilement.

peuvent m'appeler quand ils ont des besoins et je verrai à m'en occuper», ajoute-t-il. On peut le joindre au 902-439-3867 (cell.) ou au 902-854-2816 (maison).

Des œufs et des poules

Depuis une dizaine d'années, on peut se procurer des poules et des œufs auprès du couple Bernard. «Quand nous avons su que Gilles prendrait sa retraite», de dire son épouse Louise, «nous nous sommes équipés pour avoir un parc de poules à viande. Cinq ans plus tard, nous avons ajouté un parc pour des poules pondeuses, afin d'avoir des œufs pour nous. Mais c'est devenu tellement populaire qu'on en vend maintenant aux gens.»

Elle ajoute en riant qu'elle doit faire attention qu'il y ait des œufs et de la viande pour eux, car Gilles priorise-

PETIT JEU DE MOTS
Le nom de l'entreprise : Red Barn, reprend toutes les lettres du nom de famille Bernard.

rait ses clients avant tout.

Comme loisirs, le couple fait des randonnées en vélos électriques quelques fois par semaine et aime bien prendre des marches. Louise est très heureuse que Gilles soit revenu pour de bon à l'Île.

Ils sont les parents de quatre enfants, dont un qui est toujours à la maison. Une de leur fille est voisine d'eux à Mont-Carmel et elle vient d'avoir une petite fille, qu'il ne sera pas difficile de gâter. Ils sont donc grands-parents pour la première fois. Les deux autres vivent à Halifax et à Charlottetown.



Photo : Jacinthe Laforest

Une partie de l'équipement que Gilles Bernard peut utiliser pour effectuer divers travaux.



Une ferme qui régénère la terre et les liens humains

Nichée sur les rives du Launching Pond, dans la région de Cardigan à l'Île-du-Prince-Édouard, Wild Legacy Farm incarne une autre façon de cultiver la terre et d'élever les animaux. Ici, l'agriculture se pratique en partenariat avec la nature, loin des modèles industriels. Fondée sur les principes de la permaculture et de l'agriculture régénérative, cette ferme familiale transforme autant le paysage que la vie de ceux qui la visitent.

AMAYES HADJ AMAR

« La permaculture m'a toujours fasciné », confie Antoine, à la tête de la ferme. « Elle propose de redonner le pouvoir à la nature, d'accueillir la diversité et de laisser l'écosystème trouver lui-même son équilibre. »

Une prise de conscience s'est imposée dès les débuts : impossible de pratiquer une permaculture cohérente sans inclure les animaux. Leur rôle est essentiel pour maintenir un sol vivant, riche et fertile. C'est ainsi que la famille s'est tournée vers l'agriculture régénérative, qui intègre notamment le sylvopasturage, une pratique où les troupeaux évoluent en rotation dans les champs et les forêts.

Un écosystème en mouvement

Le quotidien à Wild Legacy Farm repose sur la gestion fine des rotations animales. Les vaches et cochons circulent de parcelle en parcelle, se-



Photo : Gracieuseté

Antoine Robillard est toujours fier du produit qu'il vend.

lon un rythme pensé pour soutenir la régénération des sols. Les cochons, par exemple, participent au nettoyage et à la fertilisation de certaines zones, tandis que les vaches enrichissent les forêts où elles consomment des ballots de foin.

« Observer, ajuster, accompagner », résume Antoine. « Chaque parcelle trouve son équilibre au fil des successions naturelles. »

Les résultats parlent d'eux-mêmes : des sols plus vivants, des arbres en meilleure santé, et des animaux robustes qui n'ont plus besoin de vétérinaire. « Même les bouchers sont surpris de leur vigueur », ajoute Antoine.

Une viande qui raconte une histoire

La réputation de Wild Legacy Farm grandit même à travers les Maritimes. Le secret de leur viande? Des races ancestrales à croissance lente, une alimentation diversifiée et une vie au grand air.

Le goût, plus riche et complexe, séduit les clients, qui partagent volontiers recettes et photos. Certains choisissent cette viande pour des moments marquants : un récent méchoui pour 75 convives a ainsi mis en lumière la ferme, chaque invité ayant déjà entendu parler de ses produits.

Mais pour Antoine et sa famille, tout a commencé par un besoin personnel. « Plusieurs membres de la famille, incluant mon épouse, avaient des intolérances liées aux produits industriels. Pour nous, manger une viande saine et naturelle était essentiel. Aujourd'hui, nous savourons chaque bouchée avec gratitude. »



Photo : Gracieuseté

Antoine Robillard et sa conjointe Liliane Cyr lors du défilé du Gold Cup and Saucer à Charlottetown.

Une ferme qui ouvre ses portes

Wild Legacy Farm ne se limite pas à la production : elle s'ouvre aussi à la communauté. Des ateliers ont déjà permis à des particuliers d'apprendre l'élevage régénératif, la transformation de la viande ou encore la construction écologique. Bientôt, deux chalets éco-autonomes viendront enrichir cette offre agrotouristique.

Situés en bord de mer, avec vue sur le Launching Pond, ils permettront aux visiteurs de vivre une immersion unique au cœur de la ferme. « Au réveil, il est possible qu'une vache ancestrale se tienne au bord de la forêt, juste derrière la fenêtre », raconte Antoine.

Une mission communautaire

Wild Legacy Farm joue également un rôle clé dans la transition agricole locale. Chaque printemps, une cinquantaine de familles viennent chercher des animaux de reproduction ancestrale et bénéficient du mentorat de la ferme pour avancer vers leur autonomie alimentaire.

« Nous croyons que l'autonomie ne se construit pas seul, mais en communauté », insiste Antoine. Des échanges réguliers avec d'autres petites fermes renforcent ce maillage solidaire.

Une invitation à aimer sa terre

Au-delà de la ferme, Antoine transmet un message universel : « Chacun de nous peut jouer un rôle dans son environnement. Brise le cycle commercial traditionnel et donne à ta communauté et à ta terre la chance de te soutenir, comme tu la soutiens. »

Le slogan de Wild Legacy Farm résume cette philosophie : « Dans la nature, par nature. »

On peut acheter la viande par livres en suivant les posts sur la page Facebook Wild Legacy Farm ou par courriel à wildlegacyfarm@gmail.com.



Photo : Gracieuseté

Les savons sont une création de la compagnie Anumi Handcraft Shop d'Anne-Marie Giroux établi dans la région de Morrell. Elle fabrique des savons avec le gras des cochons Mangalitsa. Un produit très bon pour la peau.

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 (IPÉ) C1N 6M9
902-436-6005 / marcia.enman@lavoixacadienne.com
<https://lavoiedelemploi.com>

Responsable de la publication : Marcia Enman
Journaliste : Amayes Hadj Amar, Claire Lanteigne, Marcia Enman
Mise en page : Alexandre Roy
Correctrice : Yvonne Charles

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'IPÉ.

LITTLE DUTCH FLOWER FARM

Une passion devenue entreprise

À quelques minutes du centre-ville de Summerside, un lieu enchanteur attire de plus en plus de visiteurs en quête de beauté et de sérénité. Little Dutch Flower Farm, située au 92 Dekker Road, est bien plus qu'une simple ferme florale : c'est un véritable univers de couleurs, de senteurs et de créativité, au cœur de l'Île-du-Prince-Édouard.

AMAYES HADJ AMAR

L'une des principales attractions de la ferme est son service de cueillette «U-Pick». Entre les rangées fleuries, les visiteurs composent leur bouquet au tarif d'environ 1 \$ la tige — par exemple 15 tiges pour 15 \$ — et peuvent ajouter le feuillage («le vert») qu'ils souhaitent pour garnir leur arrangement. C'est une expérience simple, poétique, et... très accessible.

Une passion transformée en projet d'entreprise

Si la ferme existe aujourd'hui, c'est grâce à la passion de Shellilee Ballum DesRosiers, enseignante de profession, qui consacre une grande partie de son temps libre aux jardins de fleurs. La propriété appartient encore à ses parents, et c'est là qu'elle a grandi. Inspirée par l'amour des fleurs transmis, plus particulièrement par sa belle-mère, décédée juste après avoir pris sa retraite, Shellilee s'est dit : «Je ne vais pas attendre plus longtemps, je vais avancer dans

mon projet». Depuis cinq ans, elle réalise ce rêve avec enthousiasme — un hobby devenu véritable petite entreprise locale.

Pour ceux qui préfèrent repartir avec une création prête à emporter, la ferme réalise des arrangements sur mesure avec ses fleurs locales et se spécialise aussi avec les fleurs séchées et couronnes décoratives, parfaites pour une touche durable à la maison.

Une destination saisonnière... avec des rendez-vous toute l'année

Le jardin ouvre généralement de juillet à octobre (parfois dès juin selon la floraison) pour les U-Pick, mais des ateliers thématiques continuent ensuite (Halloween, Noël), de façon à ne pas se limiter aux seules dates estivales. Avant de venir, il est recommandé de vérifier les dates exactes et événements spéciaux sur la page Facebook ou sur le site Web de Little Dutch Flower Farm.

Little Dutch Flower Farm n'est pas seulement un espace de culture florale, c'est un lieu de rencontre et de



Photo : Marcia Enman

Shellilee occupée à l'arrosage des fleurs à chaque moment libre.

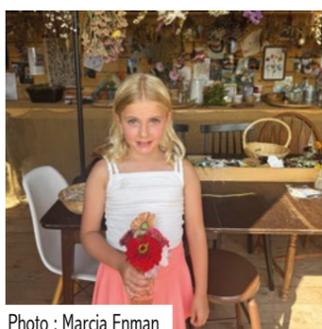


Photo : Marcia Enman

Grace Gallant est très fière de son bouquet qu'elle a cueilli elle-même pour apporter à la maison.



Photo : Marcia Enman

Plusieurs personnes se trouvaient dans une section des jardins de fleurs un beau samedi matin.



Photo : Gracieuseté

Shellilee Ballum DesRosiers, propriétaire de «Little Dutch Flower Farm».

partage. Shellilee y transmet sa passion et sa créativité avec simplicité et générosité. Que ce soit en famille, entre amis ou en solo, la visite offre une pause bienvenue dans un cadre bucolique où la beauté des fleurs se mêle à la douceur de l'air insulaire.

Des ateliers pour libérer sa créativité

Little Dutch Flower Farm ne s'arrête pas à la cueillette. La ferme propose des ateliers de design floral où l'on apprend à créer ses propres arrangements. Et la créativité suit les saisons : ateliers «citrouille florale» à l'automne (esprit Halloween), puis ateliers des Fêtes/Noël avec légumes d'hiver et fleurs séchées. Idéal pour partager un moment inspirant en famille ou entre amis, même au-delà de la haute saison de cueillette.

«Au Little Dutch Flower Garden, nous célébrons toute l'année la beauté des fleurs locales de l'Île-du-Prince-Édouard en proposant divers ateliers



Photo : Gracieuseté

On peut voir des bouquets créés par différentes personnes avec des goûts différents.

passionnants. Notre jardin, réputé pour ses fleurs éclatantes, offre un cadre idéal aux amateurs de fleurs qui souhaitent s'immerger dans l'art floral», a souligné la propriétaire.

«À mesure que les feuilles changent de couleur, les thèmes de nos ateliers évoluent également. À l'automne, nous organisons des ateliers floraux sur le thème des citrouilles, au cours desquels vous pourrez créer des centres de table floraux uniques et saisonniers. Ensuite c'est le thème des fêtes de Noël», ajoute-t-elle.

Ateliers spéciaux avec des artistes locaux

«Nous nous associons parfois à des artistes locaux pour proposer des ateliers communs d'aquarelle et de bouquets. Ces sessions spéciales permettent aux participants d'explorer le lien entre les arts visuels et les fleurs, en créant à la fois une composition florale et une aquarelle inspirée par les fleurs, conclut Shellilee.



Photo : Marcia Enman

Julia Singer et son mari Matthew Arsenault avec leur fils Abel (alors âgé de deux semaines) ont visité Little Dutch Flower Farm en compagnie de Suzanne Boudreau-Singer et Katelyn Singer.

Un magasin qui ne cesse de grandir!

Déjà deux ans pour le «Magasin acadien» à Abram-Village

Débuté modestement en octobre 2023, sans savoir comment cela se passerait, mais chaque jour, les deux sœurs jumelles, Janine et Janelle Arsenault, continuent de consacrer leur cœur et leur âme dans cette entreprise qui est devenue un petit joyau pour elles, mais aussi pour la communauté de toute la région Évangéline et des environs.

MARCIA ENMAN

Depuis son ouverture, les clients affluent vers le magasin qui est situé non loin de l'aréna Évangéline. Et les jeunes de l'École Évangéline se réjouissent aussi puisque le magasin ne se trouve pas loin de leur école. «Quand tu n'as pas ton lunch, tu as toujours l'option de venir chercher un repas au Magasin acadien», indique un élève du secondaire de l'école. «On peut aussi s'acheter des petites collations à grignoter».

On indique que dans seulement les six premiers mois, elles ont été capables de tripler leur inventaire. «Nous avons également obtenu une licence alimentaire et on a construit une cuisine ce qui nous a permis de proposer une grande variété de produits alimentaires. On peut dire que la nourriture quitte le magasin aussi vite qu'elle sort de la cuisine», souligne Janine, l'une des propriétaires.

Le magasin offre une grande variété de produits qui peut se trouver dans un magasin et offre aussi des repas prêts à emporter.



Photo : Marcia Enman



Janine et Janelle Arsenault préparent un plat dans la cuisine.

Offre des services complémentaires

Le Magasin continue de grandir et de se bâtir un nom très réputé avec son entreprise de traiteur. L'entreprise offre une expérience exceptionnelle aux clients et est capable d'accommoder des petits groupes comme de grands groupes. Les deux sœurs sont capables de proposer des menus personnalisés qui répondent aux demandes de tous

genres de clientèle.

«Par exemple, pour une fête d'un enfant qui adore le hockey, on a fait des plats avec les couleurs de différentes équipes de hockey de la ligue canadienne avec les logos au centre de chaque plat», indique Janine Arsenault. «On peut agir comme traiteur pour des rencontres de familles, des anniversaires de mariage, des funérailles ainsi que des fêtes de tout genre», ajoute-t-elle.

C'est vraiment grâce au bouche-à-oreille que les propriétaires se font connaître pour les services qu'elles offrent. Le slogan d'«Offrir une expérience client exceptionnelle et des produits de qualité pour inciter les clients satisfaits à vous recommander» fonctionne certainement dans leur cas.

Emplois pour plusieurs personnes

Le Magasin acadien emploie à l'instant une dizaine d'employés et est ouvert de 7 h 30 à 21 h chaque jour. Le magasin aide certainement à l'employabilité des jeunes du village et remplit un vide qu'on ressentait depuis plusieurs années faute d'endroit pour aller vite chercher quelque chose qui nous manque à la maison.

En plus du Magasin acadien, les jeunes dames sont la troisième génération d'entrepreneurs à la tête d'une entreprise de scierie qui emploie un grand nombre d'employés aussi.



Des exemples de plats confectionnés pour des commandes de clients et d'autres petits repas pour emporter. (Photos : Page Facebook du Magasin acadien)

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