

# La BOURSE MARION L. REID renforce la main-d'œuvre en santé à l'Î.-P.-É.

Un an à peine après son lancement, la bourse Marion L. Reid a aidé divers professionnels et professionnelles de la santé qui jouent un rôle essentiel dans la prestation des soins dans toute l'Île-du-Prince-Édouard. À ce jour, 121 ententes ont été signées avec des étudiantes et étudiants poursuivant leurs études dans les professions admissibles.

CLAIRE LANTEIGNE

«C'est un excellent résultat pour la première année», de dire Marla Haines, coordonnatrice de programmes, Services financiers aux étudiants. «Une personne admissible recevra la bourse de 3 500 \$ pour chaque année d'études postsecondaires dans un programme de soins de santé admissible, jusqu'à un maximum de quatre années d'études.»

Ce soutien financier comporte un engagement professionnel de deux ans de travail à temps plein à l'Île-du-Prince-Édouard dans leur domaine d'études en soins de santé.

La plupart des programmes d'études admissibles sont uniquement offerts à l'extérieur de la province, mais les programmes de soins infirmiers autorisés et de soins infirmiers praticiens à l'Université de l'Î.-P.-É. sont également admissibles à cette subvention.

«Et il n'y a pas de limite sur le nombre de bourses que nous pouvons accorder», de poursuivre Marla Haines. «Toutes les demandes qui remplissent les critères sont acceptées, que ce soit 100 ou 1 000; on sait qu'il y a une grande demande pour remplir des postes en soins de santé dans la province.»

Cette bourse s'inscrit dans le cadre des efforts plus larges déployés par la province pour aider à attirer des professionnelles et professionnels com-

pétents et motivés à l'Île-du-Prince-Édouard. En allégeant la pression financière qui pèse sur la population étudiante et en lui proposant un retour en service, on se retrouve avec une main-d'œuvre en croissance qui contribue à renforcer le système de santé, grâce à l'arrivée progressive de diplômées et diplômés exceptionnel.le.s.

Marla Haines ajoute que les ministères de la Santé et du Mieux-être ainsi que de la Main-d'œuvre, des Études supérieures et de la Population continuent de collaborer avec les établissements d'enseignement, le secteur de la santé et les partenaires communautaires afin de faire progresser les stratégies de recrutement et de maintien en poste dans tous les domaines des soins de santé.

Pour trouver toutes les informations sur la bourse et pour en faire une demande, visitez : [www.princeedwardisland.ca/fr/service/bourse-marion-l-reid](http://www.princeedwardisland.ca/fr/service/bourse-marion-l-reid).

Le site est en français sauf le formulaire de demande, mais Madame Haines a indiqué qu'il sera disponible en français prochainement.

## Marion L. Reid

Le programme de bourses porte le nom de Marion L. Reid, première femme lieutenant-gouverneure de l'Île-du-Prince-Édouard et défenseure de longue date de l'éducation, de la santé et du service communautaire. Il reflète son héritage de leadership et de dévouement envers la population.

## Renée Gardiner, est parmi ceux qui ont bénéficié de la bourse

Renée Gardiner a bénéficié de la bourse Marion L. Reid dans son dernier semestre pour l'obtention de son diplôme d'infirmière autorisée de l'Université de Moncton, en mai 2025.

«Cette bourse m'a permis de terminer mes quatre années études sans dettes ni prêts», de dire Renée, «mais j'avais aussi reçu d'autres bourses les années précédentes. Et j'étais très heureuse de revenir travailler à l'Île-du-Prince-Édouard.»

Maintenant infirmière autorisée en maternité et en pédiatrie à l'Hôpital du comté de Prince à Summerside, Renée réalise son rêve, soit de faire une différence dans sa communauté.

«J'ai fait mon dernier stage à cet hôpital», de poursuivre Renée. C'est une formation pratique

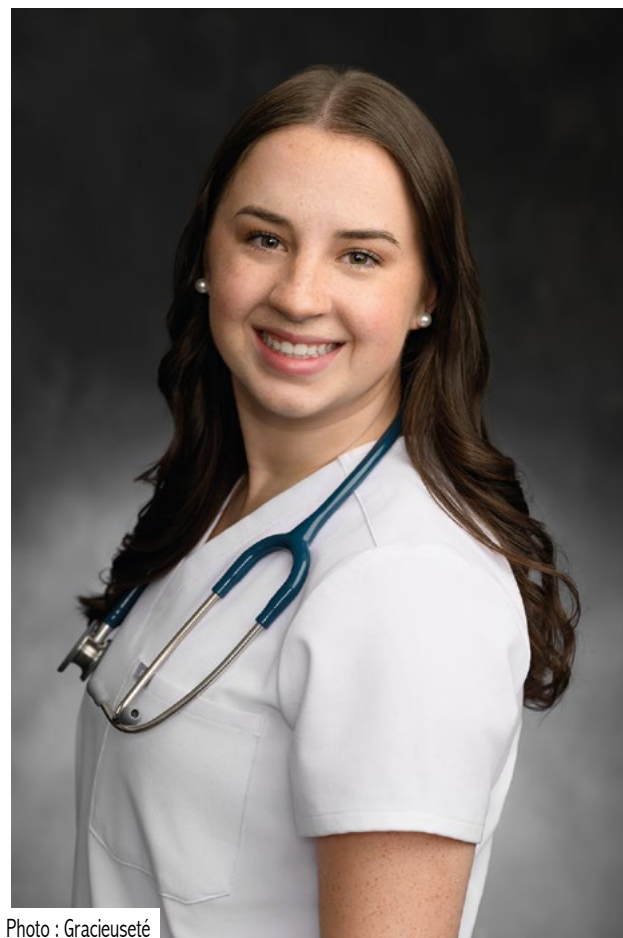


Photo : Gracieuseté

**Renée Gardiner, infirmière autorisée.**

pour les étudiantes et étudiants en soins infirmiers, avec un encadrement personnalisé dans un milieu de soins réels. Elle avait aussi eu des emplois d'été en tant que préposée aux soins.

«Être habituée avec le milieu m'a certainement donné la confiance nécessaire et m'a permis de bien m'intégrer», ajoute-t-elle, «et je travaille avec une très bonne équipe.»

Il est facile de constater que Renée aime beaucoup son travail. Quart de travail de jour ou de nuit, elle y consacre plusieurs heures par semaine, en plus d'y prendre des cours à l'occasion. «Parfois j'ai l'impression que je suis toujours à l'hôpital», dit-elle en riant.

«Donner des soins aux mamans, aux nouveau-nés et aux patients de la pédiatrie», c'est vraiment ce que j'aime faire comme infirmière», dit-elle. «J'ai toujours aimé aider le monde, c'est tellement gratifiant d'être ici.»

Originaire de Summerside, Renée demeure à Kinkora et elle est fière de pouvoir prodiguer des soins dans une communauté qu'elle a à cœur.

«Il manque encore beaucoup d'employé.e.s dans les soins de santé à l'Île. J'encourage les jeunes qui désirent s'inscrire à des études postsecondaires dans un programme de soins de santé admissible à faire application pour la bourse Marion L. Reid. Au montant de 3 500 \$, la bourse est renouvelable pour quatre ans et en retour on doit revenir travailler à l'Île pour deux ans.»



Photo : Gracieuseté

**Marla Haines, coordonnatrice de programmes, Services financiers aux étudiants.**





# Des petits pâtés destinés à un grand avenir!

L'histoire des petits pâtés de la cheffe cuisinière Sarah Bennetto O'Brien a débuté en 2014 après qu'elle et son époux, qui lui est originaire de l'Île-du-Prince-Édouard, ont déménagé à l'Île. Elle s'est vite rendu compte qu'en région rurale, elle aurait de la difficulté à trouver du travail à l'année. Elle s'est donc retroussé les manches pour se lancer en affaires et mettre à profit ses compétences.

LISE FRIGAULT

«Je suis cheffe certifiée avec mon Sceau rouge, j'ai décidé de créer mon propre emploi. J'ai lancé mon petit restaurant de 54 mètres carrés à l'aide d'un kickstarter», raconte Sarah.

«C'était un restaurant à emporter qui proposait des soupes, du pain, des sandwiches et des pâtés. Tout était fabriqué à partir de produits locaux», explique-t-elle.

Le plus étonnant a été de voir la popularité de ses petits pâtés écosais. «Je suis une avide lectrice et, en 2016, j'avais découvert la série de livres «Outlander» et j'en étais obsédée!», dit Sarah en riant. «La cheffe Theresa Carle-Sanders a publié le livre *Dans la cuisine d'Outlander*, qui présentait des recettes de la série qui se déroule notamment en Écosse au XVIII<sup>e</sup> siècle. Mon mari l'a découvert et me l'a offert pour Noël», continue-t-elle.

Sarah a testé certaines des recettes, mais c'est le «Brianna's Bridie» qui l'a accrochée. Les bridies écosais sont des petits pâtés à base de viande et de patates faits en forme de demi-lune. «Mon mari et moi avons tellement aimé ces pâtés que j'ai immé-



Photo : Gracieuseté

*The Handpie Company est situé à Albany à l'Île-du-Prince-Édouard.*

diatement décidé de les mettre au menu», raconte Sarah.

Après l'ouverture de son premier restaurant en 2017, les petits pâtés deviennent tellement populaires que Sarah réduit son menu à presque exclusivement ces pâtés, dont elle a développé différentes saveurs. «Nous offrons différentes recettes de repas, mais aussi des petits pâtés dessert», décrit-elle.

L'année suivante, en 2018, son restaurant déménage à Albany, dans l'édifice de l'ancienne Banque Scotia. «J'ai tout de suite adoré les grandes fenêtres et l'allure de l'édifice! C'est encore un restaurant à emporter, mais nous avons un bel atelier de production et une boutique», explique Sarah. «C'est l'endroit où nous offrons le plus de variétés de saveurs. Nous avons aussi une sala-

de de patate maison et des biscuits très addictifs!», ajoute-t-elle.

## Entreprise en expansion

Les projets de Sarah grandissent avec le temps. Sa boutique offrait des produits chauds, mais aussi des produits congelés prêts à faire cuire. Comme elle voulait pouvoir exporter ses pâtés dans d'autres provinces, elle devait obtenir l'agrément de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Elle a ainsi inauguré une usine de production en novembre 2023 à Borden-Carleton et reçu l'accréditation voulue. Les petits pâtés surgelés sont maintenant disponibles à divers endroits des provinces atlantiques, comme les Superstore et les Sobeys.

«Nos produits sont maintenant standardisés et nous faisons affaire avec plusieurs producteurs locaux. Par exemple, tout notre beurre est fabriqué à l'Île-du-Prince-Édouard. Nous utilisons aussi les patates, les fromages cheddar et mozzarella et le bœuf de l'Île», décrit Sarah.

Celle-ci souligne aussi un événement cher à son cœur : «En 2024, j'ai invité la cheffe Theresa Carle-Sanders à venir visiter notre site de production. Elle a accepté et a pu constater comment une simple recette avait changé le cours de ma vie et celle de toute mon équipe! Ça a été un vrai honneur de la rencontrer!»

L'entreprise compte 12 employés à temps plein, dont plusieurs sont là depuis les débuts. Sarah se dit chanceuse d'avoir une équipe soudée, mais mentionne que la compagnie recrute régulièrement de nouveaux employés. Il y a d'ailleurs présentement quelques postes à combler.

La cheffe cuisinière et entrepreneure a bien des projets. À l'été 2025,



Photos : Gracieuseté

*Quelques photos des délicieuses créations de The Handpie Company.*

la compagnie a aussi ouvert et opéré une boutique saisonnière sur la promenade Mariners Cove à Cavendish. Cette boutique sera de retour l'an prochain.

## Festival du pâté de l'Île

Certains auront peut-être reconnu Sarah Bennetto O'Brien comme l'une des juges du Festival du pâté annuel de l'Île. Elle se débrouille aussi en français, mieux qu'elle ne veut l'avouer! «J'ai grandi à Sudbury en Ontario, où il y a une grande population francophone», explique Sarah. «Je comprends plus le français que je le parle, mais j'aime me pratiquer! C'est un grand plaisir pour moi de participer au concours de pâtés, les gens ont tellement à cœur cette belle tradition!» Sarah a été membre du jury pendant deux ans et, depuis l'an dernier, sa compagnie est le commanditaire principal du festival. Elle compte bien être à ce rendez-vous!



Photo : Gracieuseté

*Sarah Bennetto O'Brien montre fièrement une de ses Handpies.*



# Des nouveaux locaux plus grands pour **BOOKMARK**

La librairie Bookmark déménageait au 111, rue Kent à Charlottetown, un mois passé, augmentant ainsi sa surface de vente de 50 %. «Nos anciens locaux étaient devenus trop petits et nous devons déménager dans un espace plus grand», de dire Lori Cheverie, la gérante de l'entreprise. On a repensé l'agencement pour le rendre plus efficace et accueillant et la sélection dans la plupart des rayons s'est étoffée, sans que rien ne soit réduit.



Photo : Gracieuseté

CLAIRE LANTEIGNE

«**M**ais le changement le plus important réside dans la nouvelle place accordée aux livres pour enfants, qui disposent désormais de leur propre section dans un coin du magasin», de poursuivre Lori. L'espace jeunesse a largement motivé l'agrandissement de leur magasin.

«Nous savions depuis un certain temps que notre rayon jeunesse n'était pas aussi performant que nous le souhaitions», ajoute-t-elle. «Nous avons visité de nombreuses autres librairies à travers le pays et observé leurs pratiques, et le rayon jeunesse représente une part importante du commerce du livre.»

«La librairie a également un rayon de livres en français pour les enfants et les adultes, et nous espérons continuer à développer ces catégories», d'ajouter Lori.

Il est désormais possible de présenter la papeterie et les autres articles non liés aux livres de manière plus judicieuse, tels des jeux et les

Lori Cheverie, la gérante de la librairie y travaille depuis 35 ans et on a célébré cet anniversaire en mai dernier. On la reconnaît en compagnie de Dan MacDonald, le propriétaire.



Photo : Gracieuseté

casse-tête, au lieu de les disperser dans tout le magasin. «Mais nous restons avant tout une librairie et nos activités connexes sont toutes choisies pour compléter notre offre de livres», ajoute-t-elle.

### Appui de la communauté

«Avec les achats en ligne, on croirait que les librairies sont en difficulté, mais la fermeture des librairies est un mythe, surtout ces dernières années», selon Dan MacDonald, le propriétaire de l'entreprise. Il ajoute qu'il y a six nouvelles librairies dans la région, bien qu'elles soient généralement plus spécialisées que la vaste gamme de produits proposée par

Bookmark.

«Il existe une communauté très soudée qui souhaite soutenir le commerce local et nous avons constaté un réel essor de ce sentiment», de poursuivre Lori. «La pandémie n'a fait que renforcer la prise de conscience de l'importance de soutenir le commerce local. Si Amazon et les autres géants du commerce en ligne sont pratiques lorsque le lecteur sait ce qu'il veut, une librairie physique offre une expérience plus personnalisée et locale. Et les gens veulent vivre dans une communauté intéressante.»

Lori ajoute qu'on note déjà un plus grand achalandage à la librairie, même

me si ça fait à peine un mois qu'on a déménagé. L'automne est généralement une période chargée, avec de nombreuses nouveautés et l'approche des fêtes de fin d'année. «Il y a vraiment des livres pour tous les goûts et notre clientèle comprend des enfants, des adultes et des aînés.»

La librairie Bookmark compte 11 employés à temps plein et quatre à temps partiel. En magasin, on retrouve une section avec les choix de lecture des employé.e.s.

Les heures d'ouverture sont du lundi au vendredi de 10 h à 19 h, le samedi de 10 h à 18 h et le dimanche de 12 h à 17 h.

### Séances de dédicaces

Bookmark organise des séances de dédicaces à l'année longue, en général dans d'autres lieux, mais maintenant on aura la possibilité d'en accueillir de plus petits dans leur nouvel espace.

Une soirée avec Jennifer Jones aura lieu le samedi 29 novembre 2025, de 19 h à 20 h 30, au Club de curling de Cornwall. On accueillera la championne olympique Jennifer Jones à l'Île-du-Prince-Édouard pour le lancement de son nouveau livre, *Rock Star : My Life On And Off The Ice*. La soirée sera animée par Robbie Doherty. Cet événement gratuit, sur réservation, est ouvert à tous.

Le 13 décembre, de 18 h 30 à 21 h on va participer à un événement pour célébrer le 250<sup>e</sup> anniversaire de Jane Austen, au Beaconsfield Carriage House.

### Fondé en 1972

Le magasin avait initialement ouvert ses portes sur la rue Richmond en 1972, avant de déménager au centre commercial Confederation Court au début des années 80. Bookmark possède deux autres succursales, à Halifax et à Fredericton.

On peut retrouver plus d'information en consultant le site Web : <https://bookmarkreads.ca/?q=h>



Photo : Gracieuseté



Photo : Gracieuseté

Bookmark offre une belle variété de livres en français pour les enfants et les adultes. (Photos : Gracieuseté)



# ServiceRH ÎPÉ mise sur la formation pour mieux comprendre les normes d'emploi

Les partenaires de ServiceRH ÎPÉ ont pris part à une séance de formation spéciale sur la Loi sur les normes d'emploi de l'Île-du-Prince-Édouard. L'activité, tenue le 6 novembre, était animée par Robert Yeo, directeur principal des normes d'emploi pour la province.

MARCIA ENMAN

Tout au long de la rencontre, M. Yeo a expliqué les principales règles que doivent respecter les employeurs et les employés selon la loi provinciale. Il a notamment abordé des sujets comme la rémunération, les congés, les pauses, la prévention du harcèlement sexuel et les conditions entourant les licenciements.

L'un des objectifs essentiels de la loi, a rappelé M. Yeo, est de s'assurer que les employés soient payés correctement et à temps. Les employeurs doivent aussi fournir une feuille de paie claire indiquant les heures travaillées, les déductions et les montants versés.

Pour les participantes et participants, majoritairement des dirigeantes et dirigeants d'organisations, cette séance a été l'occasion de se remettre à jour et de vérifier que leurs pratiques respectent bien les règlements provinciaux.

« C'est toujours utile de revoir ces règles pour s'assurer qu'on est en conformité », a souligné une participante à la sortie de la formation.

Avec cette initiative, ServiceRH ÎPÉ

réaffirme son engagement à soutenir ses partenaires dans la création de milieux de travail justes et conformes à la loi.

À noter que vous pouvez consulter l'Employment Standards Act et ses règlements en ligne à [www.peiemploymentstandards.com](http://www.peiemploymentstandards.com) ou encore plus vous pouvez communiquer avec la Direction des normes d'emploi par téléphone au 902-368-5550.

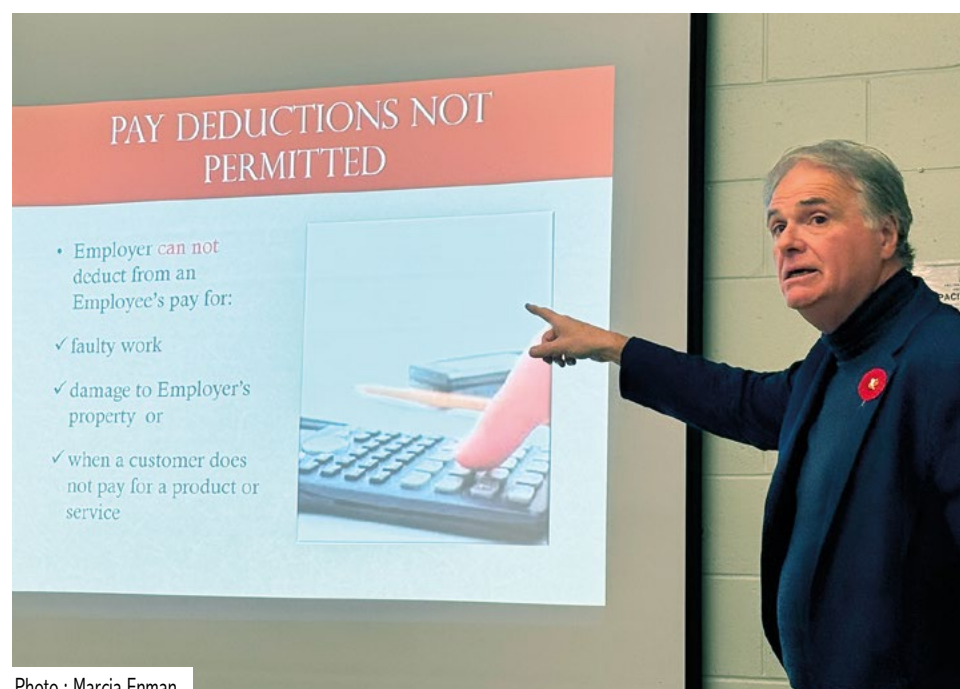


Photo : Marcia Enman

Robert Yeo, directeur des normes d'emploi pour le Gouvernement de l'ÎPÉ lors de la présentation.



Photo : Marcia Enman

Voici quelques participantes à la session : Isabelle Dasylya Gill, Paulette Richard, Emmanuelle Billaux, Robert Yeo, présentateur, Karine Gallant, Monique Arsenault, Andréa Deveau, Michelle Arsenault et Bonnie Gallant.

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](mailto:marcia.enman@lavoixacadienne.com)  
<https://lavoiedelemploi.com>

Responsable de la publication : Marcia Enman  
Journalistes : Claire Lanteigne, Lise, Frigault, 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'ÎPÉ.

La Commission scolaire de langue française

Une mer de possibilités



SUPPLÉANTS RECHERCHÉS DANS TOUTES LES ÉCOLES :

Soumets ta candidature à : [emploi@edu.pe.ca](mailto:emploi@edu.pe.ca)