

# La Voie de l'emploi

Prenez votre  
carrière en main

Volume 6 - Numéro 7 - octobre/novembre 2012

Aérospatiale agriculture aquaculture biosciences commerce construction culture éducation énergie finance foresterie pêche  
métiers santé manufacture service sport technologies de l'information tourisme vente transport transformation des aliments

Revue sur la planification de carrières et la recherche d'emplois à l'Île-du-Prince-Édouard

## Jeune entrepreneur autochtone de l'année

### Force, énergie et flexibilité



Lors du 6<sup>e</sup> Gala de la remise des prix aux entrepreneurs autochtones de l'Atlantique le 17 septembre 2012, Shawn Francis de l'Île-du-Prince-Édouard a mérité le prix dans la catégorie Jeune entrepreneur autochtone de l'année.



Natif de Rocky Point, de la Première Nation Abegweit, Shawn Francis est entraîneur personnel certifié et le nom de son entreprise est Fran Train Fitness.

«J'ai vraiment été flatté de gagner ce prix, surtout dans mon domaine, où il n'y a pas beaucoup d'autochtones», indique Shawn Francis.

Avant d'être entraîneur, Shawn était athlète. Il a fait partie de l'équipe nationale de dynamophilie (Power Lifting). «J'ai commencé à m'intéresser au métier d'entraîneur lorsqu'un agent de hockey m'a demandé d'aider ses joueurs à avoir plus de puissance. J'ai suivi les cours qu'il fallait et j'ai obtenu mes certificats. Pour travailler dans mon domaine, c'est essentiel.»

Grâce à ses compétences, Shawn peut aider ses clients à atteindre leurs objectifs, que ce soit la perte de poids, la définition musculaire ou la force. Certains clients sont suivis par des physiothérapeutes ou d'autres spécialistes de la réadaptation physique. Il peut tra-

vailer en équipe avec ces gens pour établir un programme sur mesure.

«Pour moi, tous mes clients sont des athlètes, peu importe leur niveau. J'ai des clients qui sont des athlètes d'élite, des joueurs de hockey, et je travaille aussi avec des athlètes débutants, qui ont des objectifs différents. L'objectif le plus courant des personnes qui recherchent un entraîneur personnel est la perte de poids. Quant à moi, peu importe les objectifs, j'inclus toujours des exercices de flexibilité.»

Shawn n'a pas de bureau. À Charlottetown, il rencontre ses clients au SPA, l'immense centre de conditionnement physique qui est situé au sous-sol du centre commercial. «Je suis mon propre outil de travail. Alors je m'assure d'être capable de faire tous les exercices que je recommande à mes clients. C'est important pour

On rejoint Shawn Francis de Fran Train Fitness à [shawnfrancis77@hotmail.com](mailto:shawnfrancis77@hotmail.com)

moi d'entretenir ma flexibilité, ma force et ma coordination, en même temps que mes compétences, car je veux travailler dans ce domaine encore longtemps.»

Shawn Francis avoue que le domaine qu'il a choisi est un domaine où la compétition est féroce. «Il faut se tenir au courant des dernières tendances, des nouveautés, et surtout, il faut rester honnête avec les gens. De plus en plus de gens sont influencés par des émissions de télé qui ne sont pas réalistes. Moi, je refuse de recommander des suppléments à mes clients.»

Shawn est le fils du chef de la Première Nation Abegweit, Brian Francis. «Je suis le fils du chef

donc je m'implique dans le développement. Et dans la mesure du possible, j'aide ma communauté à être en meilleure santé. En général, les gens manquent d'exercice, ils mangent mal, ils font du surpoids et cela les rend vulnérables à plusieurs maladies, incluant le diabète. J'essaie d'utiliser mes compétences pour aider mon peuple.»

Présentement, Shawn Francis est dans une période charnière de son entreprise. «J'ai assez de clients pour avoir un peu trop de travail, mais pas assez pour embaucher. Je n'ai pas de doute que mon entreprise va continuer de croître», dit Shawn Francis.

**La forme physique : un domaine très compétitif**

Le Groupe Ulnoweg Development Group, en partenariat avec Affaires autochtones et du Développement du Nord Canada et de l'Agence de promotion économique de l'Atlantique, a été fier de présenter le sixième Gala de la remise des prix aux entrepreneurs autochtones de l'Atlantique. Sur les neuf catégories de prix, Shawn a été le seul gagnant de l'Île-du-Prince-Édouard.

# Futures vétérinaires



Le site Web du Collège vétérinaire de l'Atlantique est une très bonne ressource pour en savoir plus sur les programmes, les carrières et la recherche : <http://avc.upeu.ca>

Lysanne Gallant (à droite) est la fille de Raymond et Imelda de Wellington. Kamille Cormier est la fille de Angie et Aubrey de Cap-Egmont. Toutes deux étudient au Collège vétérinaire de l'Atlantique à Charlottetown.

Le Collège vétérinaire de l'Atlantique accueille 60 nouveaux étudiants chaque année. Dix sièges sont réservés à des étudiants de l'Île, 16 aux étudiants de la Nouvelle-Écosse, 13 à ceux du Nouveau-Brunswick et 3 à la province de Terre-Neuve-et-Labrador. Les autres sièges sont comblés par des étudiants de l'extérieur du Canada, surtout des États-Unis.

Avant d'entrer au Collège, les étudiants doivent avoir un baccalauréat en sciences (biologie ou autre) ou un minimum de deux ans d'études préparatoires. Grâce à leurs excellents dossiers, Lysanne Gallant et Kamille Cormier, toutes deux de la région Évangéline, sont entrées au Collège après deux années d'études. Kamille a commencé en septembre dernier et Lysanne va recevoir son doctorat en 2014.

«J'ai toujours voulu prendre soin des animaux et travailler avec eux. La carrière de vétérinaire était un choix naturel. Mais les études sont vraiment difficiles. On m'avait avertie que les études étaient dures, mais je ne comprenais pas. C'est vraiment très difficile, mais ça vaut la peine, car ça me rapproche de mon objectif», dit Lysanne Gallant.

Kamille Cormier aussi a toujours voulu devenir vétérinaire. «Depuis que je suis jeune, je n'ai jamais envisagé de faire autre chose. Ma première année d'études se passe bien. Il y a beaucoup de cours théoriques mais aussi, il y a la pratique.»

Cette pratique, que tous les étudiants de première année font, consiste à disséquer en équipe un cadavre de chien afin de connaître tous les muscles, les os, les nerfs et les organes, en plus de se familiariser avec le maniement des instruments.

Alors que Kamille se fait la main sur un animal mort, Lysanne, dans

sa troisième année, vient tout juste de compléter sa première chirurgie sur un animal vivant. «Nous avons stérilisé une chatte. C'était vraiment différent de travailler sur un animal vivant. Il faisait chaud, on avait les mains dans des tissus vivants. C'était extraordinaire.»

Pour entrer au Collège après seulement deux années d'études, il faut avoir un très bon dossier. «J'ai travaillé vraiment fort durant mes deux années préparatoires pour avoir les meilleures notes possible et j'ai été admise», confirme Lysanne.

Kamille quant à elle, s'est engagée comme employée dans trois fermes laitières différentes pour avoir de l'expérience dans ce milieu plutôt masculin.

«La profession de vétérinaire est encore associée aux hommes, et il y a encore des préjugés favorables aux hommes, surtout pour travailler avec les gros animaux. Mais les femmes sont bien plus

nombreuses. Dans ma classe à moi, il n'y a que 6 gars sur 57 étudiants», dit Lysanne.

Bien que Lysanne et Kamille aient envie de travailler à l'Île-du-Prince-Édouard un jour, elles ont toutes deux l'intention d'aller prendre de l'expérience ailleurs. «Présentement à l'Île, il n'y a pratiquement pas d'emploi en clinique vétérinaire. Pour travailler en clinique, il faudrait attendre qu'un vétérinaire prenne sa retraite», confirment les jeunes femmes.

Kamille Cormier a encore le temps de changer d'idée mais présentement, elle croit qu'elle va travailler dans un domaine relié aux animaux d'élevage pour la consommation humaine. «J'ai été végétarienne pendant 10 ans parce que je ne voulais pas manger de viande. Maintenant, je mange de la viande, mais je veux travailler à améliorer la façon

dont on traite les animaux, avant de les manger», dit Kamille, avec un sourire en coin. Elle croit qu'elle trouvera de l'emploi dans l'Ouest du Canada.

«Lorsque tu termines tes études, tu es docteur en médecine vétérinaire. Pour avoir le droit de pratiquer, il faut passer un examen national connu sous le nom de NAVLE. Comme dans la médecine humaine, un vétérinaire peut poursuivre ses études et se spécialiser», explique Lysanne.

Après son doctorat, Lysanne croit qu'elle poursuivra son apprentissage sous la supervision d'un vétérinaire établi.

Les frais de scolarité au Collège vétérinaire de l'Atlantique sont de 12 000 \$ par année. Cela n'inclut pas le prix des livres ni des coûts de la vie.

«À la fin de nos études, notre dette sera entre 50 000 \$ et 100 000 \$», disent les deux jeunes femmes.

**Études très difficiles**

**Peu de travail à l'Île, mais des carrières intéressantes**

**De plus en plus de femmes**

# LA TOURBE!

## Carrière ou job d'été ?



À l'Île-du-Prince-Édouard, la récolte de la tourbe n'est pas une très grande industrie, mais on y trouve tout de même trois compagnies sœurs dans le comté de Prince.

Il y a Miscouche Peat Ltd., dont le gérant est Louis Arsenault, Gulf Island Peat Moss Co. Inc. à Foxley River dont le gérant est Paul Daley, et Northern Peat Ltd. à Ellerslie, dont le gérant est Glenn MacNavin.

Ces trois compagnies, toutes des filiales de la compagnie Annapolis Valley Peat Moss Co. Ltd en Nouvelle-Écosse, emploient environ 50 personnes de mai à octobre. Pendant l'hiver, il y a moins d'emplois à temps plein.

Louis Arsenault est gérant de Miscouche Peat, la plus petite des trois compagnies. «Chez nous, il y a sept employés avec moi. On fait la récolte pendant l'été, le triage et l'emballage. La partie la plus dure du travail chez nous, c'est l'empilage des ballots car nous faisons cela à la main. Et certains des ballots pèsent de 85 à 100 livres. Quand il faut charger des pleins camions, ça met en forme», dit-il.

À Miscouche, la petite compagnie produit une tourbe de qualité. Les deux autres compagnies sont plus spécialisées. Par exemple, à Northern Peat (Ellerslie), de nouveaux équipements informatisés viennent d'être installés afin de pouvoir produire avec exactitude des mélanges spécifiques aux besoins des clients.

Gulf Island, quant à elle, se spécialise dans la production de mé-

langes de différentes qualités, de très fine à grossière, encore là selon les besoins des clients.

Les clients sont nombreux et viennent de partout au monde. Toutes les ventes sont gérées à partir du siège social de Annapolis Valley, où travaille Tonia Endres, officier dans cette compagnie qui appartient à son père, Henry.

«Nous avons des clients aux États-Unis, au Mexique, en Australie, au Japon, en Europe. Nos clients ont des serres, des terrains de golfe, des chaînes de magasins. Selon leurs besoins, nous décidons si

le produit va venir de Miscouche ou d'une des deux autres compagnies de l'Île ou de la Nouvelle-Écosse. La mousse de tourbe que nous produisons à l'Île est d'excellente qualité», dit Tonia Endres.

Toutes les tourbières au monde se situent à notre latitude, et selon l'âge des tourbières, la qualité est différente. Les tourbières de l'Île sont relativement jeunes, par rapport à d'autres. La tourbe qu'on y récolte est légère et appréciée.

La tourbe, c'est une matière issue de la décomposition de débris

**Des clients partout au monde**

**On peut faire carrière dans la tourbe**

De gauche à droite, Tonia Endres de la compagnie mère Annapolis Valley Peat Moss Co. Ltd en Nouvelle-Écosse, Louis Arsenault, gérant de Miscouche Peat, Paul Daley, gérant de Gulf Island, Carla MacDonald, adjointe administrative à Gulf Island, Glenn MacNavin, gérant de Northern Peat et Kerri Donnell, responsable du contrôle de la qualité à Northern Peat.

végétaux sur une très longue période, parfois des milliers d'années. La récolte se fait l'été, à l'aide de grands aspirateurs qui ne prélèvent qu'une mince couche à la surface. La tourbe récoltée est alors entreposée, traitée et emballée selon les besoins des clients.

«Au fil des années, nous réussissons à conserver un bon noyau d'employés d'expérience, ce qui nous aide quand ça vient à former les nouveaux. Mais je dois dire que

ça devient de plus en plus difficile de trouver des bons employés, qui ont de l'initiative, qui voient ce qui doit être fait et qui le font», dit le gérant de Gulf Island, Paul Daley. «Mes deux meilleurs employés de l'été dernier sont à l'école cet hiver. Ils ne veulent pas faire carrière à Gulf Island», précise le gérant, qui a commencé tout

en bas de l'échelle. À son premier emploi à Gulf Island, il empilait des ballots de tourbe.

Autant les femmes que les hommes peuvent travailler dans une usine de tourbe, selon les tâches. Les femmes qui y travaillent sont surtout dans le soutien administratif, mais rien ne les empêcherait de travailler sur le terrain, de conduire les récolteuses, et d'accomplir d'autres tâches.

«Vers la mi-mai, c'est là que nous commençons à recruter nos employés pour la saison. En général, nous nous servons de la Job Bank pour afficher nos emplois disponibles», précisent les gérants. C'est un travail saisonnier, mais la saison est plus longue que la saison touristique. De plus, selon les ventes et les livraisons à assurer, il y a souvent du travail à faire durant l'hiver.

Le gouvernement du Canada, dans le cadre du Programme de développement des entreprises de l'APECA, a accordé un prêt de 200 000 \$ pour aider Northern Peat à acheter du nouvel équipement. Le gouvernement de l'Île-du-Prince-Édouard, par l'intermédiaire du ministère de l'Innovation et de l'Enseignement supérieur, a investi 215 000 \$ dans ce projet.

# Le Café de Samuel Holland

## L'expérience du client avant tout

Moyna Matheson de Summerside est une descendante de la 5<sup>e</sup> génération de Samuel Holland, le fameux arpenteur qui, en 1867, a divisé l'Île en lots qui sont encore reconnus de nos jours. C'est en sa mémoire qu'elle a nommé son entreprise Samuel's Coffee House. «Ce n'est pas un nom que nous avons choisi au hasard. C'est vraiment pour intégrer un morceau de notre histoire, et de ma famille, dans l'entreprise», dit Moyna Matheson.



Samuel's Coffee House a ouvert ses portes en août 2011. «C'était un risque oui, mais j'ai fait mes devoirs avant d'ouvrir. J'ai fait beaucoup de recherche. J'ai une soeur qui habite à Edmonton et au cours d'un séjour là-bas, j'ai visité 28 cafés en trois jours. Le café était "le produit vedette" de ces établissements, mais je m'intéressais surtout à l'ambiance, à la musique qui jouait, aux comportements des clients, à ce qu'ils semblaient apprécier de l'endroit. Et j'analysais également comment moi, je me sentais dans ces endroits, pour pouvoir créer un endroit où le "produit vedette", en plus du café, serait l'expérience», dit la

femme d'affaires.

Samuel's Coffee House est situé au centre-ville de Summerside, dans un édifice historique qui a abrité une banque, puis les bureaux du quotidien de l'ouest de la province et plus récemment, Moving Desingz, une entreprise en décor intérieur qui s'est depuis relocalisée à Charlottetown.

«Oui, c'est vrai que le stationnement peut être un défi, mais je pense que les jours où l'on stationnait devant le commerce où on allait sont passés. Avec l'organisme Downtown Summerside, nous

voulons créer une expérience aux clients, leur donner des raisons de venir au centre-ville et de s'y promener. Nous sommes une communauté d'affaires. Nous nous appuyons les uns les autres et nous célébrons les succès de chacun.»

Parlant de succès, Samuel's Coffee House était finaliste dans trois catégories différentes, en vue du gala annuel des prix de la Semaine des PME, le 17 octobre : les catégories Entreprises de 1 à 10 employés, Nouvelle entreprise et Innovateurs de l'année. Samuel a remporté le prix dans cette dernière catégorie.

Le pari de Moyna de créer une expérience semble bien fonctionner. «La clientèle est très fidèle. Dans mon plan d'affaires, j'avais prévu que le café représenterait 75 % des revenus et la nourriture 25 %. Après un an dans les affaires, c'est plutôt 50/50. Nous faisons tout nous-même. C'est vrai que nous vendons nos pâtisseries un peu plus cher que dans une grande chaîne mais nous faisons les muffins 12 à la fois et pas 100 à la fois. Et nous utilisons du vrai

beurre et de vrais ingrédients.»

Quand on entre chez Samuel, les détails se dévoilent un par un : le lettrage sur les vitres, sur les sacs pour pâtisseries à emporter, le décor, les tasses orange gravées du logo, les sacs de café portant également le logo. On trouve un tel degré de personnalisation qu'on a l'impression que l'entreprise fait partie d'une grande chaîne haut de gamme. Mais non. Summerside peut se vanter d'avoir le seul et unique Café Samuel à l'Île.

«Depuis que nous sommes ouverts, la communauté francophone a été très présente, autant de façon individuelle, un café à la fois, qu'en terme de partenariat. Pour la seconde année de suite, le Centre Belle-Alliance a sollicité un partenariat avec nous pour le Festival de la citrouille. L'an

dernier, nous avons un soir seulement, et cette année, nous en avons deux. C'est bon pour eux et c'est bon pour nous», dit Moyna, qui parle un peu le français.

Samuel emploie quatre personnes à plein temps et six à temps partiel, en plus de Moyna elle-même, et est ouvert sept jours par semaine.

**Faire des affaires au centre-ville**

**Créer l'expérience**

**Appui de la clientèle francophone**

### La Voie de l'emploi

5, Ave Maris Stella, Summerside, Î.-P.-É. C1N 6M9

Tél. : (902) 436-6005

Télé. : (902) 888-3976

marcia.enman@lavoixacadienne.com

La publication est disponible en ligne

au [www.lavoixacadienne.com](http://www.lavoixacadienne.com) et

au [www.employmentjourney.com](http://www.employmentjourney.com)

• RESPONSABLE DE LA PUBLICATION :

MARCIA ENMAN

• JOURNALISTE : JACINTHE LAFOREST

• RESPONSABLES DE LA MISE EN PAGE :

JACINTHE LAFOREST ET ALEXANDRE ROY

• IMPRESSION : ACADIE PRESSE

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

Pour lancer son entreprise, Moyna Matheson a eu de l'aide de Innovation Î.-P.-É. pour réaliser son plan d'affaires et a profité d'un programme de mentorat. «Le domaine de la nourriture est considéré à haut risque et il n'y a pas beaucoup de programmes d'aide. De plus, en raison de mon âge, certains programmes m'étaient fermés.»