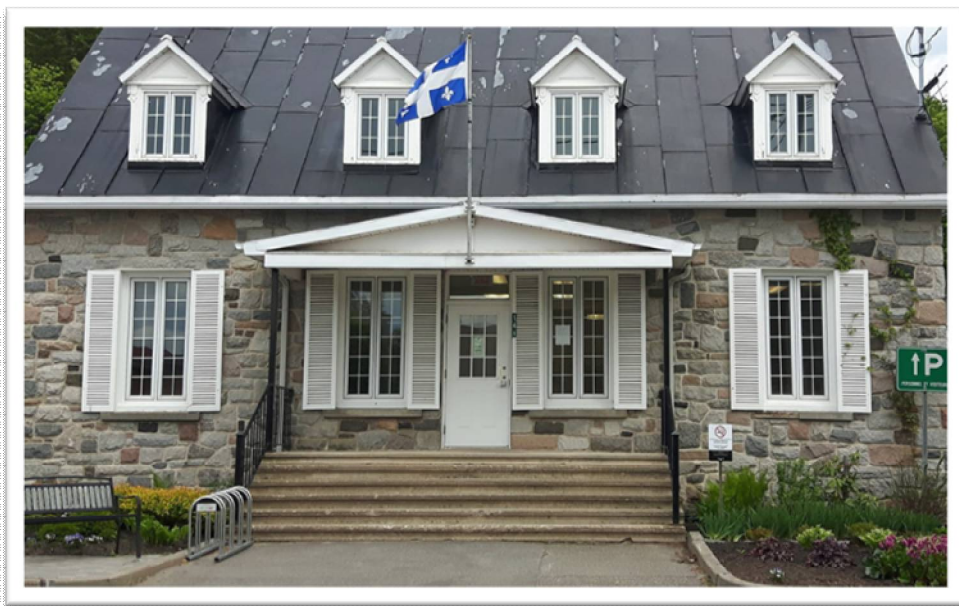




Coup d'oeil sur nos entreprises

Juin 2018

Coup d'œil sur nos entreprises!

Table des matières

Mot du président de la Corporation de Développement économique et Touristique de L'Isle-Verte (CDET)

Présentation de la Corporation de Développement Économique et Touristique de L'Isle-Verte (CDET)

Groupe 1- Restauration, alimentation, bar : page 5

Casse-Croute des filles

Marché des Iles, épicerie

Marché des 3 fumoirs, poissonnerie

Restaurant Motel-Bar Le Barillet

Groupe 2- Cadeaux, art et artisans : page 10

Algues d'Or, papier d'art

Atelier Unik-Art, créations avec du bois

Savonnerie La Mousse de Mer

Groupe 3- Produits de la ferme, du miel et de l'érable, alimentation animale : page 14

Érablière Saindon

Ferme Bélanger

Les légumes de L'Isle

Potager Côte d'Or

Groupe 4- Beauté, coiffure, santé, massages, pharmacie : page 19

Beauté Esthétique Mylène

Coiffure Élodie, 898-6303

Marlène St-Laurent, soins podologiques

Massothérapie Lynda Cloutier

Pharmacie Familiprix

Groupe 5- Vêtements et produits pour la maison : page 25

Friperie du Nordet

Groupe 6- Hébergement : page 27

Maison de la Montagne

Restaurant Motel Le Barillet

Groupe 7- Mécanique et remorquage : page 30

Mécanique usinage Marius Ouellet

Pneus Mécanique de L'Isle

Remorquage Dionne

Groupe 8- Horticulture : page 34

Union des jardiniers

Groupe 9-Meubles et quincaillerie: page 36

Atelier de L'Isle-Verte, ébénisterie

Magasin L J Pettigrew, meubles et quincaillerie

Groupe 10- Construction et rénovation : page 39

Construction Roland Lebel

Groupe 11- Industries et usines : page 41

Filature de L'Isle-Verte

Groupe 12- Loisir ornithologique : page 43

Go Oiseaux, Mireille Poulin, Biologiste

Page couverture, table des matières et mise en page : Lise Pelletier

Mot du président de la Corporation de Développement Économique et Touristique de L'Isle-Verte (CDET)

C'est avec une grande fierté qu'à titre de président de la Corporation de Développement Économique et Touristique de L'Isle-Verte (CDET), je vous présente « **Coup d'œil sur nos entreprises!** », recueil de textes présentant les promoteurs ainsi que les entreprises qui facilitent la vie de notre belle communauté, ainsi que celle des visiteurs.

Nous avons regroupé dans ce recueil une brève description d'une trentaine de ces entreprises qui animent et desservent la population de L'Isle-Verte et de ses environs. Ces textes ont été produits mensuellement sous la responsabilité de Mme Lise Pelletier, membre du CA de la CDET. Ils ont été publiés dans le journal municipal mensuel depuis quelques années et ils ont été révisés pour la parution du présent recueil. Ce dernier continuera à s'enrichir de nouvelles présentations des entreprises au fil des mois à venir. En plus d'être en version imprimée, le recueil « **Coup d'œil sur nos entreprises!** » sera disponible sur la page internet de la municipalité de L'Isle-Verte.

L'activité économique et touristique qui anime notre communauté de L'Isle-Verte témoigne de la vitalité, de la créativité et du dynamisme de sa population. Je vous invite donc tous et toutes, citoyens, villégiateurs et visiteurs, à profiter de la diversité des produits et services qui nous sont offerts localement.

Yves Gagnon, le 22 mai 2018

Présentation de la Corporation de Développement Économique et Touristique de L'Isle-Verte (CDET)

La Corporation de Développement Économique et Touristique de L'Isle-Verte (CDET) est formée de membres de la communauté de L'Isle-Verte, de citoyens, de commerçants, entreprises et organismes qui ont à cœur le développement de leur municipalité. À ce jour, 46 entreprises sont membres de la CDET et 25 ont adopté le Programme d'achat local.

Les **objectifs et les activités** de la CDET s'adressent autant aux aspects économiques que touristiques du milieu. À ce titre, voici quelques exemples des activités réalisées par des bénévoles impliqués dans la Corporation, pour le plus grand bénéfice de l'ensemble de la population:

- le réseautage des gens d'affaires
- la promotion des attraits locaux, des commerces et des industries
- l'affichage pour améliorer la visibilité des commerces
- la gestion du Programme de Développement Local (PDL)
- l'opération du kiosque touristique
- le projet d'affichage sur l'autoroute 20
- et le Programme d'Achat Local (PAL) en cours de réalisation pour la troisième année.

Les **administrateurs du CA de la CDET** pour l'année 2018-2019 sont : Yves Gagnon, président, Marlène St-Laurent, secrétaire, Sandra St-Jean, trésorière, Diane D'Amours, Nancy Dumont, Marie-Claude Larocque, Gaston Michaud, Lise Pelletier, Sébastien Soucisse et Bernard Nieri, représentant le conseil municipal. Le CA est par ailleurs épaulé de Gérald Dionne qui agit à titre d'agent de développement rural.

La CDET et les entreprises de L'Isle-Verte vous souhaitent la bienvenue!

Yves Gagnon, le 22 mai 2018

Groupe 1- Restauration, alimentation, bar

- Casse-Croûte des filles
- Marché des Iles, épicerie
- Marché des 3 fumoirs, poissonnerie
- Restaurant Motel-Bar Le Barillet

Le Casse-Croûte des filles, 136 Rue du Seigneur-Côté, L'Isle-Verte

Tél : (418) 898-3131

Les propriétaires du Casse-Croute des filles, femmes de projets et occupées à temps plein, sont Julie Lévesque, Raymonde Coté et Réjeanne Martel.

Les « trois filles » comme on les appelle familièrement, ont relevé le défi de rentabiliser les installations vides après la saison du jardinage. En effet, le casse-croute occupe les locaux de l'Union des jardiniers au site de L'Isle-Verte, qui ne servent plus pendant l'été.

Elles ont acheté en 2011 une cantine déjà existante et l'on installée dans la bâtisse du centre jardin à partir du printemps 2012. Le nom de la cantine ne fut pas difficile à trouver! Ouverte de la mi-avril à la mi-octobre, on y offre les produits traditionnels d'une cantine, mais personnalisés, comme le *hamburger des filles et celui des gars*. Y avez-vous goûté? Vous pouvez aussi y déguster de la pizza, du poulet frit, manger sur place ou emporter votre commande.

Le casse-croute est ouvert de 11h à 19h d'avril à juin, et de septembre à octobre. En juillet et août, il est ouvert jusqu'à 20h.

Vu la baisse d'achalandage à l'été 2016, causée par l'ouverture de l'autoroute 20, Les trois propriétaires se sont associées à deux autres commerces reconnus, le Marché des 3 Fumoirs et le Potager Côte d'Or, pour installer un panneau publicitaire le long de l'autoroute 20 du côté ouest du village. L'invitation semble porter fruit.



Réjeanne, Raymonde et Julie (Photo Lise Pelletier)

Article rédigé par Lise Pelletier, révisé en avril 2018.

Le Marché des Iles, 108 rue Saint-Jean-Baptiste, L'Isle-Verte, Tél : 418-898-2052

Ouverture: Lundi au Vendredi : 7 h à 21 h, Samedi - Dimanche : 8 h à 21 h

Page Facebook : Marché des Iles

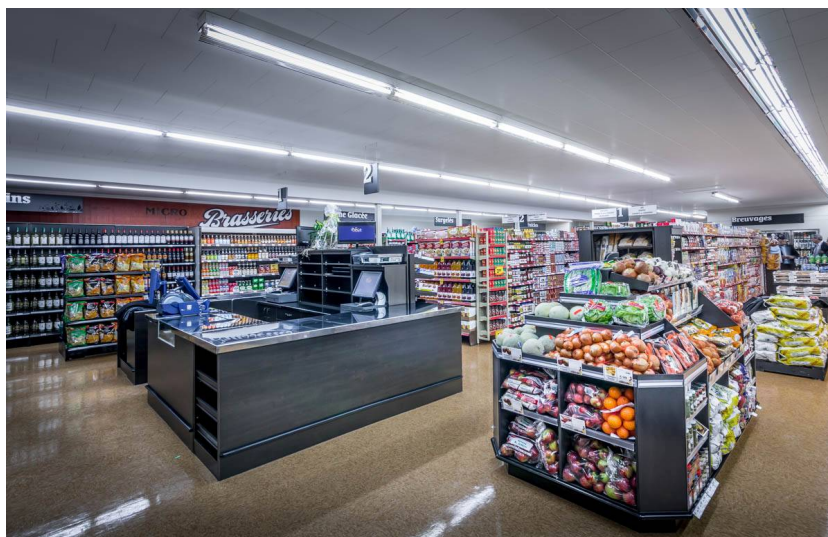
Un AMI en tête depuis longtemps...

Sandra St-Jean est la nouvelle épicière aux mille-et-un projets, depuis le 14 janvier 2016, date de l'ouverture du Marché des Iles, sous la bannière Marché AMI.

Un parcours est parfois rempli de surprises avant que le plan puisse prendre forme. Pour Sandra St-Jean, le fait qu'un jour elle allait tenir l'épicerie du village était sur sa liste de réalisations. En plus d'être visionnaire, elle porte plus d'un chapeau: elle occupe un emploi au Centre hospitalier de Rivière-du-Loup, assure la direction de l'équipe Tupperware entre Québec et Gaspé, est membre de la CDET, est copropriétaire d'un restaurant à Rivière-du-Loup et est maintenant propriétaire du Marché des Iles.

Active et bien connue dans notre village, Sandra St-Jean a pris le temps de rencontrer le propriétaire précédent dans l'optique de travailler à la réalisation de son projet. Pour Sandra, il s'agit avant tout d'un endroit qui a une histoire et elle souhaite que cela permette de donner un caractère unique à ce lieu maintenant devenu le Marché des Iles. Sandra affirme qu'elle ne pouvait concevoir qu'un endroit comme L'Isle-Verte soit privé d'une épicerie. Elle est également bien au fait que la vie d'un village est grandement influencée par la présence de ce type de service et elle est déterminée à tout faire pour que l'épicerie reste ouverte longtemps. C'est grâce à son attachement à notre petite localité qu'elle a pu mener à terme toutes les étapes jusqu'à l'ouverture du commerce. Sandra St-Jean souhaite continuer à demeurer impliquée pour le bien de la communauté. Elle aime être entourée et rassembler les gens, c'est dans sa nature. Elle continuera à en surprendre plus d'un dans l'avenir, c'est certain.

Ce que vous trouverez dans ce marché toute rénovée? Tout ce qu'il vous faut pour votre garde-manger et le frigo, du café chaud le matin et pourquoi pas un muffin, des plats préparés, des pâtisseries, du bon pain, des légumes frais, des bières de microbrasseries, de bons fromages, une boucherie, des gens plus que motivés pour faire de vous une personne satisfaite.



Le marché des trois fumoirs, 47, rue Seigneur-Côté (route 132), L'Isle-Verte. Tél : 418 898-2046
Ouvert 7 jours sur 7, 8 h à 18 h. Jusqu'à 19 h en saison estivale.

Le premier propriétaire de la poissonnerie, M. Charron, opérait le Marché dans sa maison car il était pêcheur. En 2008, c'est M. Harold Dionne qui prenait la relève. Le Marché des Trois Fumoirs a continué de grandir tout en conservant sa spécificité ainsi que son nom. Il y a six ans, Nathalie Beaulieu s'est jointe à l'équipe pour en faire l'acquisition. Originaire de Trois-Pistoles, Nathalie est donc la troisième propriétaire.

Le Marché des trois Fumoirs est en opération de mars à janvier, question de reprendre son souffle puisque l'année entière est un feu roulant d'activités au fil des saisons. Chaque produit a sa saison : pensez juste à celles du crabe et du homard, en plus de tous les autres produits, dont certains sont saisonniers. Voici une liste de quelques uns de ces produits : huîtres et moules, poissons frais, salés et fumés, mollusques marinés et en saumure, en plus des produits congelés. Les plats cuisinés sont très populaires et parmi eux, on retrouve les coquilles St-Jacques, pâtés de fruits de mer, mousses de poisson.

La clientèle provient de toute la province ainsi que de l'environnement local. Les touristes affluent de partout pour s'approvisionner, en plus des commandes faites par téléphone et livrées par autobus à Sherbrooke, Magog, Montréal, Québec, etc. Ce sont des clients qui, comme vous et moi, apprécient les produits frais et de qualité. Les temps ont changés, la demande a grandi, mais les produits demeurent semblables au fil des années. Ce qui a changé, ce sont les manières de se procurer, d'apprêter et de présenter les trésors de la mer.

Ça fait une cinquantaine d'années que ce qui rend le Marché des trois fumoirs unique, c'est que les propriétaires sont demeurés près de leur clientèle et ont su s'ajuster à leurs besoins.



Article par Marie-Josée Castonguay,
mise à jour par Lise Pelletier, avril 2018.

Photos :
Nathalie Beaulieu : Joël Gingras
Enseigne : Lise Pelletier
Homard et crabe : Google

Restaurant-Motel Le Barillet, 75, Rue du Seigneur Côté, L'Isle-Verte

Téléphone: 418 898-2421, **Courriel :** restaurantbarillet@bellnet.ca **Facebook :** Le Barillet

Les heures d'ouverture de la **salle à manger** sont de 6h00 à 20h00, et le **bar**, selon les clients.



Sébastien Soucisse a acheté le restaurant-motel Le Barillet de Philippe Dionne, l'ancien propriétaire, en décembre 2017. C'est sa mère qui a trouvé le lieu recherché par Sébastien, celui-ci travaillant à l'extérieur du Québec auparavant. Sébastien est originaire de Howick, près de Châteauguay. Dès l'âge de 17 ans, il part étudier dans le domaine de l'hôtellerie en Angleterre. Après avoir travaillé 6 ans au restaurant du Casino de Montréal, il continue sa carrière dans le même domaine, d'abord à Inuvik, puis à Calgary et Jasper dans l'Ouest canadien. Finalement, Sébastien s'établit chez-nous avec bonheur, et il se rapproche de sa sœur qui demeure à Ste-Luce-sur-mer. Il se sent bien accueilli à L'Isle-Verte et compte s'impliquer activement dans le milieu.

En plus du propriétaire et de sa mère, huit personnes travaillent pour l'entreprise. Une salle à manger spacieuse, un bar et une **salle de banquet** de 150 places sont disponibles. La décoration et l'ameublement ont été rafraîchis. Le Barillet offre la **restauration pour les 3 repas**, sept jours sur sept. La cuisine est de type familial, et offre les plats populaires comme la pizza, les grillades, les fruits de mer et poisson. Le menu du midi et du soir contient cinq choix chaque jour et le Fish-and-Chip est particulièrement apprécié. Un brunch est offert le dimanche aux 2 semaines, de 10h à 13h. Le samedi, à partir de 12h, le repas est gratuit pour les enfants de 10 ans et moins accompagnés d'un adulte. Les commandes pour emporter sont très populaires. Les 20 unités de **motels**, avec accès internet et air climatisé sont ouvertes à l'année.

Pour les **touristes**, l'endroit est idéal : vue sur le fleuve, proximité du quai du traversier pour se rendre sur l'Île Verte et à deux pas, la poissonnerie Le Marché des 3 fumoirs. En hiver, les visiteurs profitent d'autres attraits: motoneige, quad / VTT, vélo, pêche sous la glace. La salle de banquet constitue un **lieu de rassemblement** important pour les événements familiaux et sociaux: baptêmes, fêtes de famille, funérailles et aussi pour les **rencontres de groupes**... On se fait un honneur et un bonheur d'adapter les services et les menus aux besoins des clients. Les travailleurs de passage sur la route 132 s'ajoutent au quotidien.

Sébastien se donne le défi de recruter une nouvelle clientèle, d'attirer les touristes de passage et de développer son entreprise. Il aime travailler avec le public. Il a de l'expérience dans le domaine, il reconnaît les différents besoins des personnes, ainsi que les particularités de chaque saison qui passe.

Article rédigé par Lise Pelletier, mai 2018.

Photos : Lise Pelletier



**Le Barillet et son fier propriétaire
Sébastien Soucisse**

Groupe 2- Cadeaux, art et artisans

- Algues d'Or, papier d'art
- Atelier Unik-Art, créations avec du bois
- Savonnerie La Mousse de Mer

L'Algue d'Or, Centre et galerie d'art, 47 rue St-Jean-Baptiste, L'Isle-Verte

Ouvert de 10h à 18h de juin à octobre, **Internet:** www.lalguedor.com, Tél : 418-898-4075

Inspirée par les algues, Cynthia Calusic fabrique papiers et reliures dans son atelier. Formée en études littéraires et autodidacte, elle est passionnée d'histoire et de son environnement actuel. Cynthia expérimente, cherche et découvre. Sa première réalisation dans le domaine de la littérature fût un livre de recette, celui de sa belle-mère. Mais son cœur va au livre d'artiste et au papier dans toute sa nature. Avec le temps, influencée par l'attrait du Bas-St-Laurent, Cynthia s'est amenée à L'Isle-Verte en 2002, la tête remplie d'idées qui ne demandaient qu'à émerger. Il n'est donc pas surprenant de voir chez elle toute une panoplie de papiers et de reliures uniques originalement amalgamées avec des algues.

Dans son atelier, les projets continuent de s'ajouter au fil de l'hiver et attendent l'ouverture de juin. La saison dure jusqu'aux environs d'octobre. Cynthia se déplace également pour animer des ateliers avec différents groupes ainsi qu'avec les jeunes des écoles environnantes.

Les Algues d'Or est une entreprise qui gagne à être connue tout autant que sa propriétaire. Vous avez une occasion à souligner? Consultez-là pour élaborer votre idée et vous serez surpris de ce qu'elle peut réaliser! Vous avez besoin d'une reliure spéciale, d'un produit corporatif, de papiers, de cartes de souhaits ou même d'une urne funéraire? La limite des projets à réaliser réside sans doute dans l'imaginaire.

En plus de son art, Cynthia Calusic consacre également beaucoup d'intérêt et de temps au Musée Blanche Lamontagne, une écrivaine de renom dont les découvertes continuent de s'accumuler. Il faut échanger avec Cynthia pour saisir l'ampleur de ses travaux et la valeur de ses recherches. N'hésitez plus! Allez la rencontrer, visitez son atelier et sa page web. D'ailleurs, c'est ce qu'a fait une revue française, Marie-Claire idées France, qui l'a sélectionnée comme entreprise à voir au Québec Maritime!



**De la nature
au
chef-d'oeuvre...**



Photos : Cynthia Calusic
Article par Marie-Josée
Castonguay, mise à jour le
18 avril 2018, par Lise
Pelletier

Atelier UnikArt, 1 rue D'Auteuil, L'Isle-Verte QC. Téléphone : 418-868-5275

Site web : atelierunikart.com, **Courriel :** info@atelierunikart.com, **Facebook :** Atelier Unikart

Etsy: www.etsy.com/ca-fr/shop/atelierunikart. **Amazon:** https://www.amazon.ca/Atelier-Unik-Art

La fibre de la création au cœur de l'entrepreneur

Sébastien Toussaint est installé à L'Isle-Verte depuis 2005, et il avait déjà toute une histoire d'entrepreneuriat en poche avant d'arriver. Originaire de St-Jean-Port-Joli, il avait pris la relève de l'entreprise de son père jusqu'en 1999, L'Oisellerie des Trois-Saumons. Grâce aux talents de membres de sa famille, Sébastien a appris les rudiments permettant d'unir la création et les affaires. Il a assumé le poste de PDG (et actionnaire majoritaire) de l'entreprise familiale jusqu'en 1999, L'Oisellerie Trois-Saumons inc., et a continué d'occuper le poste de DG jusqu'en 2004, année du changement de nom et du déménagement vers St-Pascal sous l'entité Almar Wooden Box Co. Puis son cœur l'a amené à L'Isle-Verte pour y fonder sa famille. Et l'Atelier Unikart est né. L'entreprise a grandi et les talents de créateur du propriétaire ont été reconnus à plus d'une reprise. Il est le récipiendaire d'un prix régional, et du concours québécois en entrepreneuriat. Il a aussi été désigné coup de cœur local en plus d'avoir reçu le prix bronze au concours des créateurs québécois pour le site Etsy.com.



Sébastien est un être attentif, amoureux du bois et prêt à s'investir pour la communauté. C'est avec le but avoué de permettre aux artisans de la région de rayonner qu'il s'est également impliqué très activement de 2012 à 2016 dans la Corporation des Métiers d'Art du Bas-Saint-Laurent. C'est grâce à elle, entre autres, que le Salon des Métiers d'Art du Bas-Saint-Laurent se déroule en novembre de chaque année. Depuis décembre 2017 il fait partie de l'équipe Etsy Bas St-Laurent où il agit à titre de leader afin de promouvoir l'artisanat et le « fait main » réalisé dans notre région.



Atelier Unikart n'a pas pignon sur rue, mais il est ouvert sur le monde. En effet, sa clientèle vient de tous les pays. Que vous souhaitiez vous procurer des objets fabriqués à partir du bois pour votre maison ou comme objet corporatif, Ateliez Unikart tisse sa fibre sur le web. Ouvert au changement, il l'est tout autant à vos idées. Ainsi, vous pourrez participer à leur réalisation en collaboration



avec un créateur qui porte le bois en son cœur depuis déjà 30 ans. Que ce soit pour un bloc de boucher, une planche à découper, des coffrets de toutes sortes, un ouvre-bouteille pour votre bière préférée, des sous-verres originaux, une planche à fromage, etc, etc, etc, le tout sera personnalisé selon vos choix! Voyez sa **page Facebook** pour un aperçu!

À gauche : BoB*B*Q l'ouvre-bouteille grattoir à BBQ original...

À droite : Envoi de couteaux à beurre au pays des kangourous, mai 2018! Photos : UnikArt

Article rédigé par Marie-Josée Castonguay, révisé par Lise Pelletier, mai 2018

La mousse de mer-Savonnerie artisanale, 66, rue Saint-Jean-Baptiste, L'Isle-Verte

Achats sur internet : www.lamoussedemer.com, Facebook : La mousse de mer-Savonnerie artisanale

L'ouverture de la boutique : Basse saison (mai-début juin, septembre et décembre), du mardi au samedi : 10h à 17h. Haute saison (fin juin, juillet et août), lundi au samedi : 10h à 17h, et dimanche : 12h à 16h. Elle ouvre sur rendez-vous en dehors de cet horaire. **Téléphone :** 418-898-3313.

Née à Drummondville, Marie-Claude Larocque a choisi L'Isle-Verte parce queoureuse du fleuve et de la nature. Mère de deux fillettes de 3 et 5 ans, elle a d'abord été formée comme mécanicienne de bâtiment, et a œuvré dans le domaine de la construction. En 2011, elle décide de créer son entreprise de savonnerie artisanale. Cette passion lui vient de sa grand-mère qui lui a appris l'art de la savonnerie. Ouverte depuis le 23 juin 2012, **La Mousse de Mer** vaut le détour! Fabriqués à partir d'éléments naturels et/ou biologiques, sans aucune huile de palme, les savons et les nombreux produits pour le corps qu'elle propose sauront vous surprendre et vous charmer! Marie-Claude s'inspire de l'environnement qui l'entoure et des produits que la nature et la région mettent à sa disposition : lait de chèvre local, miel et cire d'abeille de Saint-Paul-de-la-Croix, fleurs et herbes de son jardin et algues du bord du fleuve.



Du baume à lèvres à la barre à massage, en passant par les huiles et sels de bain ou encore les savons en forme de cupcake, **La Mousse de Mer** offre une grande gamme de produits naturels et soins corporels faits maison. Notons au passage les chandelles de soya, les parfums et shampoings solides, les produits pour bébé et maman, sans oublier les hommes! Des shampoings ayurvédiques et une gamme de savons à base de bières locales ont été développés récemment. De nouveaux déodorants 100% naturel pour tous les goûts, sont disponibles, ainsi que plusieurs baumes aux plantes médicinales! En plus d'être vendus à sa boutique, les produits de la savonnière sont dans différents points de vente de la région. Marie-Claude produit d'ailleurs le savon vendu par les Croisières AML.

On trouve également à sa boutique de l'artisanat local: par exemple, les bijoux d'Anaïs, les tissages et tricots de plusieurs dames Fermières, la vaisselle de Diane D'Amours, les terrines et rillettes de la Ferme au Froid de Canard, les produits Appalaches de la Beauce, l'huile de chanvre de la Coop du Renard. Marie-Claude souhaite ardemment pouvoir vivre de sa passion. Elle souhaite que des actions concrètes du milieu fassent connaître notre beau village et ses attraits.

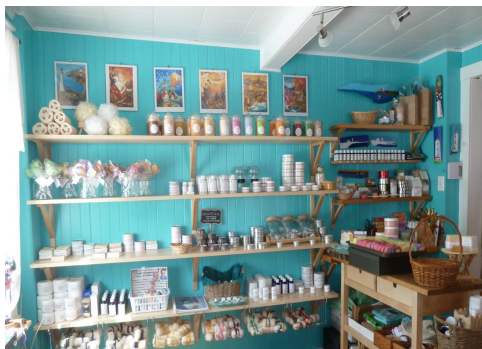


Photo 1-boutique: Marie-Claude Larocque
Photos 2-savons et 3-l'atelier : Lise Pelletier
Article rédigé par Lise Pelletier, révisé en mai 2018.

Groupe 3- Produits de la ferme, du miel et de l'érable, alimentation animale

- Érablière Saindon
- Ferme Bélanger
- Les légumes de L'Isle
- Potager Côte d'Or

Érablière Saindon, 18 Coteau des érables, L'Isle-Verte

Tél : (418) 898-3460 Courriel : syldan@xplonet.ca

L'Érablière Saindon est un endroit familial où il fait bon se regrouper pour un bon repas en tout temps de l'année ou pour déguster de la tire sur la neige au temps des sucres. Il y a 7 ans, 4 sœurs et 2 frères de la famille Saindon, ainsi que 4 des conjoints, se sont regroupés pour louer une érablière abandonnée depuis 3 ans. Chaque membre de la famille assume une responsabilité pour l'entretien et le fonctionnement de l'érablière qui est ouverte plus de 10 mois par année. C'est un travail qui demande beaucoup d'attention et de temps.

Des rénovations importantes (tubulures, station de pompage, cabane) ont été faites pour accueillir 175 personnes dans les 2 salles de réception à l'érablière même. Sur réservation, on offre les diners, souper et brunchs, avec les menus traditionnels de la cabane à sucre. Les besoins spéciaux sont considérés, ainsi que les allergies et intolérances. Les salles de réception sont louées par des groupes et des familles pour party et rencontres. L'accueil est personnalisé et les invités ont tout leur temps pour profiter de la cabane et de la nature qui l'entoure avant et après le repas. Au temps des sucres, du 15 mars au début mai, la tire sur la neige est disponible les fins de semaine et sur réservation. Les visiteurs peuvent apporter leur consommation et la cabane est accessible pour les personnes à mobilité réduite. Tous les produits de l'érable sont disponibles pour achat ainsi que les bonbons, le caramel, la gelée, le chocolat, etc...

Les Saindon se déplacent aussi en entreprise pour servir des repas (dîner et souper) et organisent des parties de sucres dans les lieux désirés (ex : CPE, écoles, résidences de personnes âgées...). Le terrain de l'érablière peut aussi servir à des activités nature, comme par exemple le camping d'hiver pour des groupes de scouts, ou l'observation des oiseaux.



Daniel et sa conjointe Sylvaine, qui demeurent dans la maison paternelle, ont aussi la passion des chevaux miniatures, qu'ils élèvent et dressent pour des compétitions d'agilité. Ils en possèdent douze actuellement.

Famille Saindon, de gauche à droite : Daniel, Linda, Gisèle, Raymonde, Sylvie, et Raynald.

Photos : Famille Saindon.

Ferme Bélanger 98 inc, 73, Chemin du Coteau des Érables, L'Isle-Verte

Ferme : (418) 898-2320, (418) 898-3124, **Magasin Purina** (418) 714-0068, **Courriel** : fermebelanger@outlook.com

Bruno Bélanger exploite une ferme laitière et céréalière, transmise de père en fils depuis 5 générations. Avec sa conjointe Édith Marquis, il espère que la relève familiale sera au rendez-vous. Leur fille Camélia étudie à L'Institut de technologie agricole et leur fils Jimmy, actuellement au secondaire, semble intéressé à suivre les traces de son père. La ferme abrite 250 têtes dont 115 vaches laitières et les chiens Happy et Bob en sont les gardiens. Bruno cultive de l'avoine de semence et aussi de l'avoine pour la consommation humaine. Dans le futur, il envisage d'augmenter la production laitière ainsi que celle des céréales, et cultiver du foin de qualité supérieure pour les chevaux, qu'il vendra dans l'ouest du Québec et en Ontario. En plus de gérer son entreprise, Bruno s'implique avec cœur dans son milieu. Actuellement, il est vice-président du CA de la Résidence Rose-des-Vents.

Pour être agriculteur dans les années 2000, Bruno considère qu'il faut une grande détermination. Beaucoup d'acteurs influencent le marché des produits et la production agricole : le MAPAQ et ses exigences, le Ministère de l'environnement et ses lois, l'Union des producteurs agricoles et ses enjeux, les dirigeants politiques et le monde des affaires, l'ouverture des marchés hors du pays et avec d'autres continents, et combien d'autres. La profession d'agriculteur exige une disponibilité 24 heures par jour. Pour se faciliter la vie, Bruno engage 3 employés, qu'il tient à garder longtemps et heureux de travailler à sa ferme. Il réussit bien car ses employés ont 20, 13 et 9 ans d'ancienneté chacun. La conciliation travail-famille et la valorisation du travail « humain » plutôt que la robotisation sont des moyens efficaces pour y arriver.

Édith de son côté gère un magasin de nourriture animale pour chiens, chats, chevaux, ruminants, chevreuils, lapins et cochons d'Inde, moutons et chèvres, porcs, volaille et même poissons en bassin. On peut également s'y procurer des colliers et laisses pour chien, dont certains sont commandités pour Mira. Le magasin est ouvert le jeudi et vendredi soir, de 17 à 20 heures, ainsi que le samedi de 9 à 12 heures. Vous pouvez prendre rendez-vous pour les autres jours de la semaine.

Édith possède également quatre chevaux, Terry, Shaky, Belle et Frisson. Ces chevaux sont entraînés pour une équipe de Gymkhana que la Ferme Bélanger commandite. Édith fait partie de l'équipe des cavaliers et participe aux compétitions qui se déroulent dans l'Est du Québec et au Nouveau-Brunswick durant la saison estivale.



Bruno et Édith, avec Happy et Bob



Et le séduisant Frisson!

Les Verdures de l'Isle, 477, 2e Rang, L'Isle-Verte, (418) 863-2561

Courriel: lesverduresdelisle@gmail.com, **Site internet:** www.lesverdures.com, **Facebook:** Les Verdures de L'Isle

De l'heureux mariage d'une restauratrice et d'un agronome, naissait en 2014 une entreprise à la fois soucieuse de la saine alimentation et de l'environnement. Amélie Marsot et René Cimon vous invitent dans leur univers d'abondance! Tous deux originaires du Bas Saint-Laurent, ils se sont établis à L'Isle-Verte sans savoir qu'ils développeraient ensemble une entreprise réunissant leurs passions respectives. Amélie est propriétaire de la Boîte à sushis de Trois-Pistoles et la mère d'Élia, 14 ans. Celle-ci représentera L'Isle-Verte dans la catégorie Interprète 13-17 ans pour la 12ème édition du concours « Trois-Pistoles en chansons » l'été prochain. René a occupé le poste de direction de la Meunerie Agriscar de 2001 à la fin de 2011. Il faisait également la culture de céréales biologiques et pendant ce temps, Amélie démarrait les opérations à son restaurant avant-gardiste pour la région.

Situées dans la luxuriante campagne de l'Isle-Verte, Les Verdures de l'Isle vous proposent plus d'une **cinquantaine de variétés de légumes biologiques** certifiés par Ecocert Canada de manière à vous faire découvrir la véritable saveur des produits les plus sains qui soient! Les produits sont distribués dans différentes épiceries et restaurants. Amélie utilise ces légumes pour son restaurant. À l'été 2018, ils ouvriront **leur propre kiosque**, qui sera situé au 163, route 132, un peu à l'ouest de la poissonnerie Verseau II à Notre-Dame-des-Neiges. Le kiosque ouvrira le 24 juin et fermera à l'Action de Grâces. En plus des légumes, les Verdures de l'Isle offriront différents **produits transformés** issus entièrement de leurs récoltes, ainsi que les produits du terroir provenant de producteurs locaux: miel, érable, lait Ora, bœuf, agneau, canard, et autres produits transformés. Les serres fourniront aussi les légumes frais sous forme de **paniers hebdomadaires**, remplis selon vos désirs au gré de la saison. Toute l'information est disponible sur le site internet pour y participer. Autre nouveauté cette année, la venue d'une édition limitée de **quatre tables champêtres**, chacune proposant un thème, soient l'eau (poissons), la terre (légumes), le feu (grillades) et l'air (volailles). Restez à l'affût pour le dévoilement du calendrier de l'été. Et d'autres projets importants sont en élaboration pour 2019 et après!

Par **sa mission**, les Verdures de l'Isle veulent rendre accessible à plus de gens possible, des aliments sains, frais et transformés, de qualité supérieure. La priorité est de produire des légumes biologiques, avec une conscience des impacts sur l'environnement. Amélie et René se sentent très concernés par le développement d'une économie régionale dynamique et ils y contribuent avec passion! Bon succès à Amélie et René!



Photo et logo : Les Verdures de L'Isle

Article rédigé par Lise Pelletier, avril 2018



Potager Côte D'Or, 168, route 132, L'Isle-Verte. Tél: (581) 648-8484, Cell : 418-894-3345

Courriel : fermecotedor@gmail.com, **Facebook :** Potager Cote D'Or.

Kiosque ouvert de la mi-juin jusqu'à la Fête du Travail, avec un horaire de 10h à 21h, 7 jours par semaine,

Ginette Caron et son conjoint Christian Pettigrew sont propriétaires de la Ferme Côte d'Or Inc qui produit du lait et du Potager Côte d'Or Inc qui produit des fraises. Les terres sont situées au 623 du chemin Pettigrew. Ginette et Christian sont parents d'un fils et de trois filles et grands-parents de quatre petits-enfants. La vie de famille occupe une place majeure dans leur vie et de plus, ils donnent un foyer à une petite fille comme famille d'accueil depuis 6 ans. Leur fils Antony a étudié à l'ITA de La Pocatière en GTEA et prend maintenant la relève de la ferme laitière. Ginette et Christian envisagent possiblement une autre relève de la part de leur fille Mélissa qui travaille actuellement en recherche et développement chez Olymel dans la région de Lévis. Afin d'aider aux travaux saisonniers, ils embauchent et hébergent une trentaine d'ouvriers agricoles en provenance du Mexique. Ce sont 5 étudiants qui servent la clientèle du kiosque et certains y sont depuis 2014.

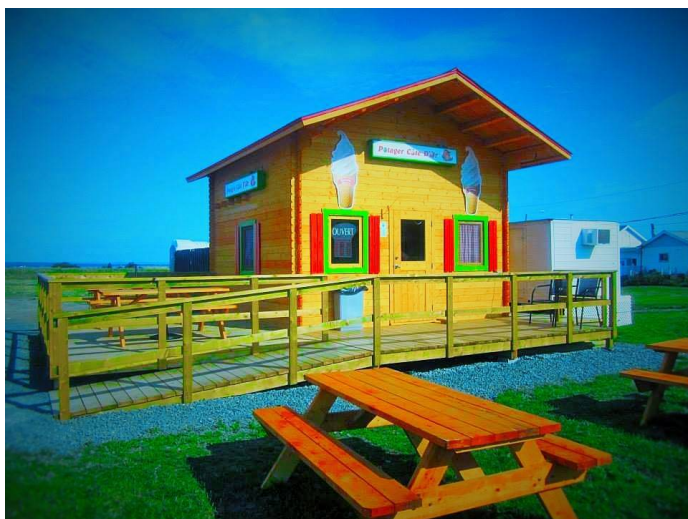
C'est un gel catastrophique des champs de fraises en 2013 qui a provoqué l'ouverture du kiosque du Potager Côte d'Or. Le couple a décidé de vendre la récolte des fraises qui restaient dans le local d'une cantine qui était fermée. Ce fut un succès et le kiosque actuel fut installé l'année suivante.



En plus des fraises, incluant cette année les fraises tardives, le Potager Côte D'Or offre une multitude de produits au gré de la saison estivale, dont le bar laitier incontournable lors de votre passage. Les fraises qui servent à fabriquer les « sundaes » et la « slush » viennent des champs de L'Isle-Verte. Vous y dégusterez aussi la crème molle avec enrobage au chocolat. Le potager a été agrandi et permettra de vendre des légumes transformés dès 2018. On vend également plusieurs produits régionaux au kiosque : légumes frais et transformés, conserves « Retour aux sources », fines herbes, produits de l'érable, sel des Pèlerins, vinaigrettes, miel de St-Paul-de-la-Croix, et plusieurs oeuvres artisanales.

Une grande nouveauté sera offerte en 2018, le PAIN CAZIN, grâce à la générosité et la volonté de M. Dominique Cazin de perpétuer ses talents de boulanger à l'Isle-Verte. Il a formé l'équipe du Potager Côte D'Or afin de fabriquer et vendre les mêmes bons produits **frais du jour**, qu'il offrait à sa boulangerie Au Pain Cazin.

Article rédigé par Lise Pelletier et révisé en mai 2018



Kiosque, 168 route 132, L'Isle-Verte Photo: G. Caron



Ginette et Christian Photo : Lise Pelletier

Groupe 4- Beauté, coiffure, santé, massages, pharmacie

- Beauté Esthétique Mylène

- Coiffure Élodie

- Marlène St-Laurent, soins podologiques

- Massothérapie Lynda Cloutier

- Pharmacie Familiprix

Beauté esthétique Mylène, 348 Rang 3 Est, L'Isle-Verte.

Tél : (418) 860-5324, Courriel : beauteesthetiquemylene@hotmail.com



Mylène Dumont-Morin m'accueille à sa clinique de soins avec tout le charme et la beauté de son origine asiatique. Elle a grandi à Rivière-du-Loup. Son rêve de pratiquer une profession en esthétique et électrolyse commence dans son enfance, alors que sa mère l'amenait avec elle chez l'esthéticienne. Elle aimait voir la professionnelle donner ses soins et déjà, elle se projetait dans le futur.

Après ses études à Rimouski en esthétique et électrolyse, terminées en 2012, elle a d'abord pratiqué à Rivière-du-Loup. Puis avec les économies amassées

pour réaliser son projet, en novembre 2015, elle ouvre sa clinique à L'Isle-Verte où elle a suivi son conjoint Simon Lavoie qui exploite une ferme bovine. Elle investit pour rénover et adapter le local, acheter les produits, les meubles et l'équipement, le tout est assez dispendieux. En novembre 2016, elle achète le lit solaire.

Elle offre ses services aux femmes et aux hommes. En plus de l'électrolyse, elle offre en esthétique, les soins du visage et du dos, le pédicure, le manucure et l'épilation à la cire. Récemment, elle a ajouté le rehaussement des cils à ses soins. Le lit de bronzage est de plus en plus utilisé. Elle vend plusieurs produits pour les soins de la peau, dont ceux de marque Clayton Shagal qui sont des produits naturels faits au Québec et dont les prix sont abordables.

Mylène privilégie comme approche avec sa clientèle, la douceur, l'attention, l'écoute et les conseils personnalisés. Sa clientèle augmente de jour en jour et provient des villages environnants et même de Rivière-du-loup, Notre-Dame-du-Portage, Trois-Pistoles, en plus de L'Isle-Verte. Des chèques-cadeaux sont disponibles à la clinique. Les heures d'ouverture sont du lundi au samedi sur rendez-vous.

Photo : Mylène Dumont-Morin par Lise Pelletier.

Article rédigé par Lise Pelletier, révisé en avril 2018.



Coiffure Élodie, 42, rue Notre-Dame, L'Isle-Verte.
Pour rendez-vous : 418-898-6303. Facebook : Coiffure Élodie



Native de L'Isle-Verte, Élodie Pettigrew-Jean est maman de Even, 3 ans et de Zack, 2 mois. Son conjoint, Michael Denis, est camionneur pour l'entreprise Gérard Pelletier et il est aussi pompier pour la municipalité de L'Isle-Verte. Élodie a d'abord fait des études en graphisme. Elle réalise ensuite qu'elle a besoin d'avoir un travail qui la mettrait en contact direct avec les gens, et elle adore coiffer depuis son enfance. Elle fait ses études pour sa profession actuelle à Lévis.

Après avoir occupé quelques emplois à Trois-Pistoles et à la Résidence du Havre, elle ouvre son salon chez elle, dans la maison de son enfance, le 1^{er} mai 2016. Elle réalise la décoration et l'ameublement du salon avec ses talents d'ébéniste en plus de la contribution de ses amis. La clientèle s'installe progressivement et provient de L'Isle-Verte ainsi que des villages environnants.

Élodie aime tout de sa profession et adore vivre dans son village. Elle participe à deux congrès de coiffure par année pour connaître les nouvelles tendances de la mode, les techniques et les produits. Aux femmes elle conseille le style qui leur convient, concernant les tendances, les couleurs, la coupe. Le roux revient cette année!

Aux hommes, en plus des coupes régulières des cheveux et de la taille de la barbe, elle fait le tatouage capillaire (coupe avec dessin sur la tête) et prévoit éventuellement faire la coupe de la barbe avec le rasoir à lame. Elle est très à l'aise avec les enfants et les bébés. Elle offre aussi la coiffure à domicile sur demande.

Elle vend également les produits capillaires de marque Wella, Sebastian et Bain de terre.

Élodie est soucieuse des divers besoins de sa clientèle. D'abord, ses prix sont très compétitifs et de plus, une carte fidélité vous permet d'avoir une coupe gratuite après 5 coupes. Elle demande un paiement comptant, ou par virement Interac, et évite ainsi les frais d'administration qui l'obligerait à hausser ses prix. Et elle trouve important les relations respectueuses avec sa clientèle, et entre ses clients. Ce qui se dit au salon reste au salon!

Article rédigé par Lise Pelletier, avril 2018.

Photo : Élodie Pettigrew-Jean par Lise Pelletier



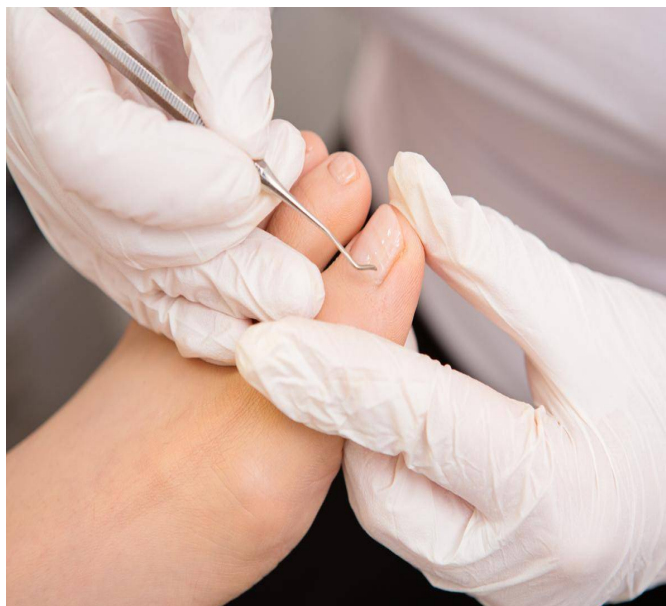
Marlène St-Laurent, infirmière en soins podologiques (soins des pieds)

Tél : 418-898-6280, Cell : 514-978-2623, Courriel : mstl.podologie@gmail.com

Marlène St-Laurent a pratiqué sa profession d'infirmière pendant 34 ans à Montréal avant de revenir dans sa paroisse natale en 2014. Elle a travaillé dans plusieurs domaines dont la médecine, la réadaptation physique, les soins de longue durée aux personnes en perte d'autonomie, la formation du personnel dans un CSSS et le développement organisationnel. Dès son retour à L'Isle-Verte, elle s'implique dans sa communauté, puis en 2016, elle entreprend une formation de 140 heures en soins podologiques et offre ses services à la population.

Elle reçoit beaucoup de clientèle à L'Isle-Verte où elle exerce à sa clinique située à la Résidence « Villa Rose des vents ». Des clients proviennent aussi de Rivière-du-Loup et les environs. Elle donne aussi des services à domicile lorsque les personnes ne peuvent pas se déplacer. Elle prodigue ses soins avec délicatesse et attention, offrant aussi le bain de pied et massage à la fin du traitement. Elle accorde une grande importance à la communication.

Marlène est d'abord préoccupée par la santé des pieds, avant tout, même avant leur beauté. Des pieds douloureux et malades rendent la vie difficile et limitent les déplacements. Le plus souvent les problèmes sont causés par des chaussures mal adaptées, le manque d'entretien des ongles et de la peau, la négligence dans l'hygiène, certains problèmes de santé comme le diabète. Marlène fait d'abord une évaluation globale de la santé, un diagnostic, puis établit un plan de traitement avec suivi évolutif des soins. En plus des conseils adaptés, Marlène vous proposera différents soins dont la coupe et l'amincissement des ongles, le traitement des cors, crevasses, ongle incarné, pied diabétique, etc. Vous pouvez vous procurer des certificats-cadeaux chez Marlène et les offrir à des personnes dont les pieds ont besoin de ses soins. Téléphonez pour un rendez-vous sur semaine.



Article rédigé par Lise Pelletier, révisé en avril 2018.

Photos : Marlène St-Laurent

Clinique de Massothérapie Lynda Cloutier, 9 Rue des forges, L'Isle-Verte

Tél : (418) 866-0075, Courriel : Lynda.cloutier@hotmail.com

Ouverture : Lundi au vendredi, possibilité en soirée

Parce qu'investir sur soi est essentiel

Massothérapeute depuis l'année 2000, Lynda Cloutier a choisi cette profession au terme d'une année sabbatique remplie de réflexions. Passionnée de danse orientale, Lynda Cloutier cherchait une autre occupation aussi captivante. Ce fût la massothérapie. Visionnaire et réaliste, Lynda est fidèle à ses valeurs et demeure sensible aux événements qui lui sont imposés au quotidien. Lynda devient travailleur autonome en 2005 à Québec. C'est en 2009 qu'elle s'établit à L'Isle-Verte avec son conjoint; fini la ville. Elle est heureuse de ce choix qu'elle compte maintenir.



Photos : Joël Gingras

Plusieurs spécialités sont offertes à la Clinique de Massothérapie : le massage suédois, le drainage lymphatique, énergétique, phytothérapie, etc. Lynda saura vous éclairer sur les particularités de sa science. En effet, vous trouverez à sa clinique les approches de naturothérapie, kinésithérapie et divers soins du corps incluant les différents traitements qui y sont reliés. Elle les connaît tous et saura vous guider pour faire le choix vous convenant le mieux. Que vous ayez besoin de relaxer, de soulager des douleurs ou une inflammation, une tendinite, une bursite, un œdème, etc, les services de la Clinique de Massothérapie vous aideront.

Sa clientèle est âgée de quelques mois à plusieurs dizaines d'années. Les enfants sont de plus en plus nombreux à utiliser ses services afin de diminuer le stress avant un examen, alors que des mamans s'y rendent pour apprendre à masser leur poupon. Par exemple, rien de mieux qu'un massage pour soulager les douleurs lombaires d'une future maman, sans oublier les bienfaits pour les personnes âgées qui souffrent d'arthrose ou qui ont une mobilité réduite. Récemment, Lynda s'est formée pour offrir une approche de réflexologie au niveau des pieds. La liste pourrait encore s'allonger. Ce qu'il faut retenir c'est le principal souci de Lynda lorsqu'elle rencontre une personne pour la première fois : offrir des services adaptés à ses besoins personnels et particuliers. Lynda est ouverte à toute nouvelle approche qui aide sa clientèle. Des reçus sont disponibles pour vos assurances.

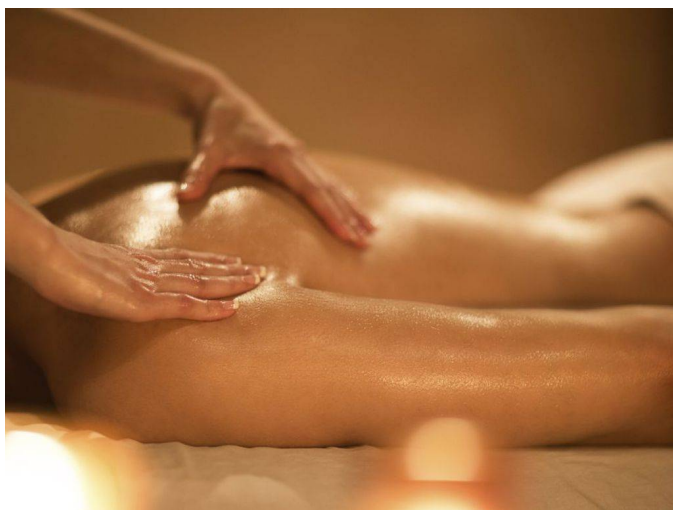


Photo : www.bibamagazine.fr



Photo : Lise Pelletier

Rédaction : M-Josée Castonguay, Mise à jour: Lise Pelletier, avril 2018

FAMILIPRIX, Philippe Lépicier et Marie-Hélène Miousse, pharmaciens

136-A, Rue Du Seigneur-Cote, L'Isle-Verte, Tél :418 898-3111, Lundi au vendredi, 9h à 18h.

Facebook : Familiprix P.Lépicier et M-H Miousse inc.

Arrivés au Bas-St-Laurent en 2006, Philippe Lépicier et Marie-Hélène Miousse se sont associés à Familiprix en 2007 et sont seuls propriétaires de 4 pharmacies depuis 2012 : L'Isle-Verte, Cacouna, St-Hubert et St-Cyprien. Ils embauchent environ 40 employés à temps complet ou partiel. Philippe est originaire de la région de Joliette et Marie-Hélène de Sayabec dans la Matapédia. Philippe a fait des études en pharmacie parce qu'il s'intéresse à l'aspect scientifique de ce domaine et aussi à l'importance de la relation humaine entre le client et le pharmacien. La relation de confiance est à la base d'un traitement efficace. Il a aussi fait des études de niveau doctoral car il s'intéressait aux effets des médicaments traitant l'infarctus. Marie-Hélène a commencé à aimer sa profession en travaillant dans la pharmacie de son village natal pendant ses études. Philippe et Marie-Hélène forment un couple, habitent à Cacouna et sont parents de 3 fils : Charles 9 ans, Édouard 7 ans et Olivier 3 ans.



Photo : Lépicier et Miousse

En plus d'offrir les services de base en pharmacie (prescriptions, conseils, enseignement, produits variés), l'équipe offre d'autres produits en demande : cartes de souhaits, cadeaux, cosmétiques, développement de photos, aides à la marche comme les béquilles, cannes, marchettes, chaise roulante en vente ou location. On prend la tension artérielle, fait les tests de glycémie et les prescriptions pour voyageurs. Les commandes peuvent être faites par téléphone ou internet et livrées à domicile. Le vaccin antigrippal est aussi offert en complémentarité avec le CLSC et d'autres services.

C'est avec fierté que les pharmacies Philippe Lépicier et Marie-Hélène Miousse, situées à Cacouna et à L'Isle-Verte et affiliées à Familiprix, annoncent **leur engagement à devenir des Pharmacies éco+responsables avec Maillon Vert**. Démarche unique en Amérique du Nord, le programme de Maillon Vert vise à aider les pharmacies du Québec à se démarquer par la mise en œuvre de mesures écologiques, sociales et économiques concrètes. Pour Philippe, « Être écoresponsable, c'est prendre soin à la fois de notre communauté et de notre planète. » «La démarche Pharmacie éco+responsable combine des actions environnementales, telles que l'amélioration de la gestion des médicaments résiduels, l'optimisation des transports et la diminution des sacs, à des actions sociales, comme l'implication dans des résidences pour personnes âgées de notre région», selon Marie-Hélène.

Marie-Hélène et Philippe sont **heureux de contribuer à la vitalisation des villages**, ajoutant ainsi aux services disponibles. Ils se sont beaucoup impliqués lors du feu de janvier 2014 à la Résidence du Havre. Ils s'intéressent à la vie de la région où ils ont installé leur famille. Ils apprécient connaître les gens et prendre le temps de bien les servir selon leurs besoins.

L'équipe qui vous reçoit! Photo : Lise Pelletier



Article rédigé par Lise Pelletier, révisé mai 2018

Groupe 5- Vêtements et produits pour la maison

- Friperie du Nordet

Ouverture : du mardi au samedi inclus, en après midi.

La Friperie du Nordet est une entreprise d'économie sociale. Elle constitue un des services que le Centre de Récupération de L'Isle-Verte compte offrir à la population. La Friperie a été créée pour répondre à une préoccupation environnementaliste des participants à un colloque tenu au début des années 2000. Au départ, l'objectif était de récupérer vêtements, jouets, volumes usagés et vaisselle pour la revente, mais pas de gros objets. C'est Gilberte Chassé, alors agente de développement, qui a mobilisé le milieu pour le financement, et préparé le plan d'affaires et la mise en place de la ressource, laquelle a ouvert ses portes le 14 décembre 2006. Le premier local était situé dans la bâtisse de la salle de quilles. En 2010, la friperie déménage au 115 St-Jean-Baptiste, puis à l'adresse actuelle en 2012, pour de plus grands espaces. Un premier conseil d'administration fut formé dont Thérèse Lavoie-Rioux était présidente. Depuis 2007, Delphine Jaillet a été la présidente du CA jusqu'à sa démission récente. Delphine a également assumé tout le travail administratif bénévolement jusqu'à aujourd'hui. Thérèse de son côté, a dirigé le quotidien de la friperie avec des bénévoles jusqu'à son décès en 2015.

Aujourd'hui, le CA qui administre l'entreprise est composé de M. Maurice Dumas, président, Mme Régente Thériault, vice-présidente, Mme Lorette Hamel, secrétaire, Mme Amélie Bureau, trésorière et de Mme Jeannine Labrie. C'est Mme Ginette Pelletier qui est responsable de la gestion quotidienne avec 4 à 5 bénévoles. Le principal objectif de l'entreprise est d'offrir des produits de qualité, propres et bien classés. On a ajouté à la marchandise une certaine quantité d'appareils électroménagers et meubles. Ce qui est reçu et non vendu est envoyé à d'autres friperies et distributeurs, à l'éco-centre ou aux déchets. En mars 2017, on évaluait à 55 tonnes le volume de marchandises reçues en dons depuis 2006. C'est environ 1100 clients qui achètent chaque année. Tout le travail de préparation de la marchandise est fait de façon bénévole et l'entreprise est en très bonne santé financière. Les revenus servent à payer le loyer, l'électricité et l'entretien.

Toutefois, le futur est incertain. Il faut de la relève pour assurer la survie d'une friperie très appréciée, particulièrement en ce qui concerne l'implication bénévole. L'organisme bénéficie d'une aide précieuse de l'agent de développement local en la personne de Gérald Dionne et de Rosalie Demers, à l'occasion. Un



Trois bénévoles dévouées : Nicole Dubé, Ginette Pelletier et Ginette Soucy.

nouveau défi se présente: la relocalisation du comptoir de la friperie reliée au projet d'agrandissement de la résidence Rose-des-Vents. De plus, les objectifs du Centre de récupération dépassent le seul service de friperie. De nombreuses démarches ont été faites, il existe peu de terrain disponible pour un tel service. Actuellement l'avenir du Centre de récupération est entre les mains du Conseil municipal. La situation financière du Centre est bonne mais pas suffisante face à un tel défi. Le 31 mai 2018, on apprend que la Municipalité en collaboration avec Le Coeur de L'Isle-Verte est à reconfigurer l'offre de locaux à mettre à la disposition de la population et que la friperie fait partie de l'enjeu.

D'autres bénévoles forment l'équipe de façon régulière ou occasionnelle: Réjeanne Coté, Suzanne Éthier, Chantal Pelletier, Sylvie Lajoie, Marielle Viel et Laurette Hamel.

Article rédigé par Lise Pelletier, révisé en mai 2018.

Photos : Lise Pelletier



Groupe 6- Hébergement

- Maison de la Montagne
- Restaurant Motel Le Barillet

La MAISON DE LA MONTAGNE - CATHIE PELLETIER, 211 ch. de la montagne, L'Isle-Verte
Tél : 418 898-6074, Courriel : ferme.dupuis@xplornet.com, Location à la journée, semaine ou mois.



Photo : Cathie Pelletier

elle choisit de vivre au 205 Chemin de la Montagne à L'Isle-Verte, avec son conjoint, Gilles Dupuis, qui exploite la ferme laitière pour une 3^e génération. Depuis l'an 2000, elle est co-propriétaire de la ferme laitière et elle s'occupe de la comptabilité en plus de s'impliquer dans les différentes tâches de l'entreprise Ferme Dupuis Isle-Verte Inc. Elle cultive un grand potager qui fournit à la famille les légumes pour l'année, et les petits fruits. Le jardinage des fleurs vivaces la passionne également. Cathie et Gilles ont deux fils : Loucas et Nathan, qui se préparent à devenir agriculteurs sur la ferme de leurs parents. Cathie adore cuisiner pour sa famille et lui faire connaître des mets de différentes traditions.

De nombreux travaux ont été réalisés à la maison. L'intérieur est de bois naturel, les murs pièces sur pièces, et la maison est complètement décorée avec des meubles anciens et des objets de grande beauté. Gilles et ses fils appuient la passion de Cathie sans réserve. **Ce qu'on souhaite, c'est que les visiteurs arrivent à cette maison comme s'ils arrivaient chez eux.** La maison, complètement équipée à tous points de vue, héberge quatre chambres à coucher, au confort assuré. On peut cuisiner sur le poêle à bois. On n'apporte que les sacs d'épicerie et les vêtements.

Le paysage est magnifique avec la campagne tout autour. **On peut y admirer les couchers de soleil sur le fleuve et la cote nord.** Les touristes peuvent aussi visiter la ferme et ses animaux. Lors du tournage de « La petite séduction » en 2008, la maison a reçu Dany Turcotte et Élise Guilbeault, qui est revenue en 2010. Les clients proviennent de partout et même d'Europe. **Beaucoup reviennent régulièrement,** comme les chasseurs d'oie au printemps et à l'automne. C'est un lieu idéal pour le plein air et se reposer. À proximité, on peut pratiquer le vélo, la moto-neige, la raquette, la randonnée, le golf, en plus de découvrir le Parc Kiskotuk.



Cathie et Gilles, Loucas et Nathan
Photo : Lise Pelletier

Cathie remercie chaleureusement sa clientèle!

Article rédigé par Lise Pelletier, mai 2018

Restaurant-Motel Le Barillet, 75, Rue du Seigneur Côté, L'Isle-Verte

Téléphone: 418 898-2421, **Courriel :** restaurantbarillet@bellnet.ca **Facebook :** Le Barillet

Les heures d'ouverture de la **salle à manger** sont de 6h00 à 20h00, et le **bar**, selon les clients.



Sébastien Soucisse a acheté le restaurant-motel Le Barillet de Philippe Dionne, l'ancien propriétaire, en décembre 2017. C'est sa mère qui a trouvé le lieu recherché par Sébastien, celui-ci travaillant à l'extérieur du Québec auparavant. Sébastien est originaire de Howick, près de Châteauguay. Dès l'âge de 17 ans, il part étudier dans le domaine de l'hôtellerie en Angleterre. Après avoir travaillé 6 ans au restaurant du Casino de Montréal, il continue sa carrière dans le même domaine, d'abord à Inuvik, puis à Calgary et Jasper dans l'Ouest canadien. Finalement, Sébastien s'établit chez-nous avec bonheur, et il se rapproche de sa sœur qui demeure à Ste-Luce-sur-mer. Il se sent bien accueilli à L'Isle-Verte et compte s'impliquer activement dans le milieu.

En plus du propriétaire et de sa mère, huit personnes travaillent pour l'entreprise. Une salle à manger spacieuse, un bar et une **salle de banquet** de 150 places sont disponibles. La décoration et l'ameublement ont été rafraîchis. Le Barillet offre la **restauration pour les 3 repas**, sept jours sur sept. La cuisine est de type familial, et offre les plats populaires comme la pizza, les grillades, les fruits de mer et poisson. Le menu du midi et du soir contient cinq choix chaque jour et le Fish-and-Chip est particulièrement apprécié. Un brunch est offert le dimanche aux 2 semaines, de 10h à 13h. Le samedi, à partir de 12h, le repas est gratuit pour les enfants de 10 ans et moins accompagnés d'un adulte. Les commandes pour emporter sont très populaires. Les 20 unités de **motels**, avec accès internet et air climatisé sont ouvertes à l'année.

Pour les **touristes**, l'endroit est idéal : vue sur le fleuve, proximité du quai du traversier pour se rendre sur l'Île Verte et à deux pas, la poissonnerie Le Marché des 3 fumoirs. En hiver, les visiteurs profitent d'autres attraits: motoneige, quad / VTT, vélo, pêche sous la glace. La salle de banquet constitue un **lieu de rassemblement** important pour les événements familiaux et sociaux: baptêmes, fêtes de famille, funérailles et aussi pour les **rencontres de groupes**... On se fait un honneur et un bonheur d'adapter les services et les menus aux besoins des clients. Les travailleurs de passage sur la route 132 s'ajoutent au quotidien.

Sébastien se donne le défi de recruter une nouvelle clientèle, d'attirer les touristes de passage et de développer son entreprise. Il aime travailler avec le public. Il a de l'expérience dans le domaine, il reconnaît les différents besoins des personnes, ainsi que les particularités de chaque saison qui passe.

Article rédigé par Lise Pelletier, mai 2018.

Photos : Lise Pelletier



**Le Barillet et son fier propriétaire
Sébastien Soucisse**

Groupe 7- Mécanique et remorquage

- Mécanique usinage Marius Ouellet
- Pneus Mécanique de L'Isle
- Remorquage Dionne

Mécanique Usinage Marius Ouellet, 283 rue Seigneur-Coté (route 132), l'Isle-Verte

Téléphone : 418-898-3368

Né à St-Jean-de-Dieu, Marius Ouellet est le 8^e d'une famille de 12 enfants d'agriculteurs. Tout jeune, il se passionne pour la mécanique. À l'école secondaire, il se souvient d'un professeur qui l'a encouragé à étudier, Emmanuel Rioux. Il étudiera ensuite l'usinage. Avec sa conjointe Sonia, il a 2 fils qui leur donneront 3 petits-fils. Marius est aussi passionné de guitare et il en possède 12 dont il joue dans ses temps libres.

Marius a débuté son entreprise de mécanique et d'usinage dans une grange située sur le Chemin-du-Coteau-de-Tuf en 2001. L'entreprise grossissait et il dut déménager à l'emplacement actuel en 2008. Pour Marius, sa fierté consiste à **donner le bon service** à sa clientèle.

Les principaux services offerts à son garage sont **l'entretien et la mécanique générale pour automobiles** et ses clients proviennent surtout de L'Isle-Verte. Il couvre tous les domaines : électronique, suspension, soudure, usinage, silencieux...

Mais ce n'est pas tout, car Marius adore relever des défis : **faire des commandes sur mesure** (création, fabrication) pour d'autres clients qui viennent du Bas-St-Laurent et même de plus loin comme Québec. Entre autres, il remonte des moteurs, refait la structure d'acier des camions, invente et fabrique des produits comme par exemple, les lampes télescopiques pour instruments agricoles surdimensionnés. Pour y arriver, il a 4 employés : un mécanicien, un soudeur, un machiniste et une adjointe-administrative.



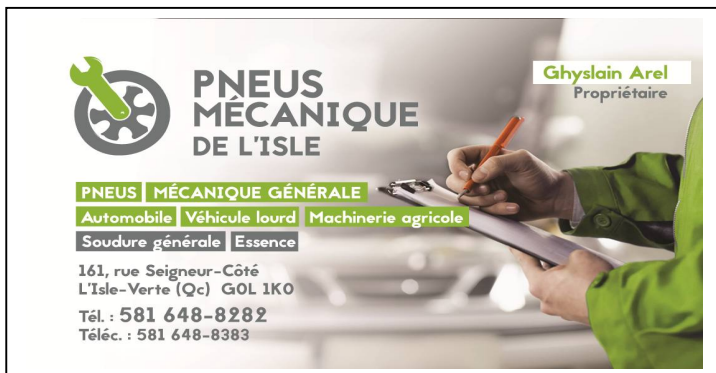
Photo 1 : Jonathan et Marius devant un moteur qu'ils remontent

Photo 2 : Soudeur à l'œuvre



Article et photos par Lise Pelletier, révisé en avril 2018.

Pneus Mécanique de L'Isle, 161, rue Seigneur-Côté, L'Isle-Verte. Tél: (581) 648-8282
Heures d'ouverture : 8h à 17h30, du lundi au vendredi. On ajoute les samedis, de 8h à 15h lors des périodes de changement de pneus, le printemps et l'automne.



Nouveau propriétaire de **Pneus Mécanique de L'Isle** depuis 2017, Ghislain Arel, est originaire de Delson, sur la rive sud de Montréal. Son père avait un commerce de pneus de tous genres, incluant ceux pour la machinerie lourde. Il y a travaillé dès l'âge de 14 ans. Il a appris la mécanique « sur le tas ». Il vit dans le Bas-St-Laurent depuis 8 ans et à L'Isle-Verte depuis 5 ans. Sa conjointe est propriétaire du Marché des Trois Fumoirs.

Ghislain a acheté le garage Gaz-O-Bar en février 2017. Il a concentré les activités du garage sur la mécanique générale, qui est très diversifiée dans les faits. Un employé mécanicien, Patrick Michaud, originaire de L'Isle-Verte, permet de faire différents travaux sur les machines : automobiles, camions, tracteurs, machinerie agricole, petites machines à moteur (tondeuses, scies à chaîne, etc). Les travaux exécutés sont variés : entretien et réparation, électronique et électrique, pose de démarreur à distance Fortin, service de diagnostic avec scanner, soudure...

Il vend et répare les pneus de toutes dimensions, pour automobile, camions lourds, machines agricoles, VTT, industriel. Il a plus de 37 ans d'expérience dans ce domaine et 10 ans de travail en mécanique. Connaissant les besoins de ses clients, souvent pressés car leur temps est précieux, il est soucieux de bien accueillir les clients et de répondre même sans rendez-vous. Il donne un service très professionnel. « Je répare la machine aussi bien que si c'était la mienne! » dit-il. Il offre des prix très compétitifs, en bas du marché des villes environnantes.



Ghislain Arel et l'équipement pour balancer les pneus



Ghislain et Patrick, mécanicien

Article rédigé et photos prises par Lise Pelletier, révisé en avril 2018.

Remorquage Dionne, 80 Rue du Seigneur Côté, L'Isle-Verte

Tél: 418 898-2753, 418-898-6060, Courriel : remorquagedionne@bellnet.ca

À l'âge de 21 ans, en 2003, Mike Dionne hérite du garage que son père possédait avant son décès à 51 ans. Il le connaît bien ce garage, il y a appris la mécanique depuis son enfance. À 12 ans, il change un moteur de voiture tout seul! Peu à peu, il réalise que la mécanique générale lui rapporte moins qu'il ne l'espérait. En 2007, il achète une première remorque pour dépannage. Depuis, l'entreprise prend constamment de l'expansion, avec de nouveaux services et employés. Le partenariat d'affaires développé avec l'entreprise de Transport Clément Dumont de Trois-Pistoles y a grandement contribué.



Aujourd'hui, l'entreprise compte une flotte de 11 camions et 5 remorques. Mike fait lui-même l'entretien mécanique des machines, en plus de diriger l'entreprise, superviser les employés, coordonner les activités de transport et développer de nouveaux projets. Il doit donc déléguer plusieurs responsabilités. Sa semaine de travail se passe sur 6 à 7 jours, les journées compte 10-12 heures de travail, et il en est très heureux. Il adore développer son entreprise et relever de nouveaux défis. Son prochain défi sera de réaliser le transport de complexes, de roulottes de chantiers et de maisons mobiles. Sa conjointe Nancy occupe un rôle très important comme responsable des services à la clientèle.

Le succès de l'entreprise repose sur le fait que Mike a su s'entourer d'employés de confiance. On y fait du transport de maisons usinées, de complexes et de bâtiments de chantiers, comme déménager un complexe de bâtiments de la Vallée de la Matapédia à Québec. Remorquage Dionne couvre aussi le transport de machineries agricoles et de construction, fait du remorquage de véhicules lourds et de camions, et assure en plus un service d'escorte routière dans tout le Canada. Plusieurs chauffeurs de camion sont ainsi embauchés. Et Sylvie assume la comptabilité.



Photo 1: Mike Dionne par Lise Pelletier

Photo 2 : L'un des camions par Mike Dionne

Article rédigé par Lise Pelletier et révisé en avril 2018

Groupe 8- Horticulture

- Union des jardiniers

L'Union des Jardiniers Botanix, 136 Rue du Seigneur-Côté, L'Isle-Verte

Tél : (418) 898-2168

L'histoire de L'Union des Jardiniers a commencé par un commerce postal d'une entreprise horticole située à Lévis. Denis Coté, un Isle-Vertois, acheta cette entreprise et installa un centre horticole à L'Isle-Verte. Il vend en 1993. Depuis 1998, trois belles-sœurs sont propriétaires et gèrent l'Union des Jardiniers Botanix. En 2003, avec l'aide de leurs conjoints actionnaires, Yves et Patrick Coté, elles ouvrent un complexe de vente dans la Côte-St-Jacques à Rivière-du-Loup. Ces femmes de projets, occupées à temps plein, sont Julie Lévesque qui assume l'administration, Raymonde Coté qui s'occupe des achats, du magasin et de la succursale de Rivière-du-Loup et Réjeanne Martel qui gère la production des annuelles dans les serres à L'Isle-Verte.

À L'Isle-Verte, on peut acheter des annuelles et des produits horticoles (semences, terreau, engrais...) d'avril à la fin juin. À Rivière-du-Loup, tous les produits de jardinage et d'horticulture sont disponibles, incluant les arbres, arbustes et vivaces, et le magasin est ouvert du début avril à octobre.



Réjeanne, Raymonde et Julie (Photo Lise Pelletier)

Article rédigé par Lise Pelletier, révisé en avril 2018.

Groupe 9-Meubles et quincaillerie

- Atelier de L'Isle-Verte, ébénisterie
- Magasin L J Pettigrew, meubles et quincaillerie

L'Atelier de L'Isle-Verte, 3 rue du Verger- L'Isle-Verte Tél : 418-898-3253

Site web : <http://www.latelierdelisleverte.com>, **Courriel :** latelierdelisleverte@hotmail.com

Facebook : L'Atelier de L'Isle Verte,



Steve Michaud est propriétaire de L'Atelier de L'Isle-Verte, spécialisé dans la fabrication d'armoires de cuisine, de vanités de salles de bain ainsi que de meubles sur mesure. Il est originaire de Pohénégamook et a fait ses études en menuiserie et construction à Rivière-du-Loup. Il demeure à L'Isle-Verte depuis 24 ans avec sa conjointe Julie Lauzier qui assure la tenue de livres de l'entreprise. Ils sont parents de Brenda, 22 ans, Samuel, 17 ans et Marc-Antoine, 16 ans.

Steve offre un service personnalisé et chaque nouveau projet est une occasion en or de relever le défi de satisfaire sa clientèle. Son souci du détail et de la finition sauront répondre aux plus grandes exigences de qualité. Il aime que ses clients participent à l'évolution de leur projet. Il consacre 70 à 80 heures de travail par semaine pour répondre le mieux possible à ses clients, qui proviennent principalement des MRC de Rivière-du-Loup et des Basques.

Steve tient à ce que les cuisines et meubles commandés reflètent le style et la personnalité de ses clients, c'est pourquoi il leur offre les services d'une décoratrice. L'expertise et les conseils de l'ébéniste aideront ses clients à créer un aménagement fonctionnel et ergonomique qui s'intégrera harmonieusement à leur décor. Dans la cuisine, on cherchera à augmenter l'espace de travail par différents moyens comme la création d'un îlot, le déplacement de l'évier, l'agrandissement du comptoir par exemple, tout en respectant le budget prévu. Pour la salle de bain, il y a place pour la créativité. Steve crée des vanités avec des éviers magnifiques en bois

naturel et époxy. Pour la maison, il fabrique des meubles sur mesure, indémodables, traditionnels ou contemporains, pour la ville ou la campagne.



Steve privilégie les projets éco-conçus afin de minimiser l'empreinte écologique de sa production. Il rénove les meubles anciens, fait du décapage et de la finition avec des produits écologiques. Il vous invite à donner une nouvelle apparence à vos meubles défraîchis. Soumettez-lui des photos et il vous fera parvenir un devis.

Steve et quelques unes de ses nombreuses créations.

Voir plus sur sa page Facebook.

Photos 1 et 3 : Steve Michaud

Photo 2: Steve Michaud par Lise Pelletier

Article rédigé par Lise Pelletier, février 2018



Magasin L.J. Pettigrew Inc. 124, St-Jean-Baptiste, L'Isle-Verte

Téléphone: 418 898-2881 Facebook : Magasin L. J. Pettigrew Inc

Ce magasin existait avant 1900, et a été acheté par la famille Pettigrew en 1926. En 1965, Lazarre a vendu son magasin à son fils Raymond. Ce dernier a consolidé l'entreprise avec son épouse Lucille, toujours active, et ses fils Louis-Marie et Guy. Plusieurs constructions ont été réalisées depuis: en 1973, le magasin actuel, en 1976 un 2^e magasin de meubles, en 1979, un entrepôt de meubles et en 1988, l'agrandissement de l'entrepôt. Trois employés complètent l'équipe : Pauline Lemieux, secrétaire, Alain Rocheleau, livreur et assembleur, ainsi que Langis Belzile, vendeur.

La gamme des produits offerts dans le magasin a évolué avec le temps. Autrefois, on y vendait de tout, et même de l'épicerie! On y trouve encore une multitude de produits dont voici une brève description :

-Électroménagers (Whirlpool, Maytag, Amana, Kitchen Aid) et Meubles (dont Elran, sofa-lit Simmons).

-Quincaillerie et plomberie, incluant les chauffe-eaux, les hottes de cuisine Venmar.

-Outils, lampes, ustensiles de cuisine et un grand nombre d'items pour dépanner au quotidien.

J'y ai vu des mitaines très chaudes, des bottes et des chapeaux pour braver une grosse tempête de neige! Et je me choisirais bien un beau cadeau de Noël dans ce magasin, ainsi que pour bien d'autres occasions!

La famille Pettigrew considère son magasin comme très important dans la communauté de l'Isle-Verte, comme l'est l'épicerie, d'où la préoccupation d'avoir des clients satisfaits, peu importe l'achat qu'ils feront. La clientèle est locale et provient aussi de toutes les autres paroisses de la MRC de Rivière-du-Loup car le magasin est bien connu et reconnu. On offre un service courtois et de qualité, ainsi qu'un bon choix de produits à prix compétitifs. On fait la livraison et l'assemblage des meubles. On répond aux besoins urgents, aux imprévus et on fait la livraison au quai de l'Isle-Verte ainsi que sur l'île, frais de traversée en sus.

Ouverture du magasin: Lundi au jeudi : 8h30 à 17h30, Vendredi: 8h30 à 21h, Samedi: 8h30 à 16h, Dimanche: fermé



L'Équipe qui vous accueille ci-haut (Photo : Joël Gingras)

L.J. Pettigrew et la communauté à gauche (Photo : Lise Pelletier)

Article rédigé par Lise Pelletier et révisé en avril 2018

Groupe 10- Construction et rénovation

- Construction Roland Lebel

Les Constructions Roland Lebel, 255 Seigneur Coté, L'Isle-Verte

Téléphone: 418-898-2586



Roland Lebel est un isle-vertois de souche. Il a hérité de sa passion de constructeur de son grand-père et de son père, tous deux natifs de L'Isle-Verte. Il a appris les métiers de la construction en accompagnant son père très jeune sur les chantiers. Il a étudié la construction à l'école des métiers de Rivière-du-Loup puis il a travaillé pour l'entreprise de son père. Il aime tellement sa profession qu'il n'a pas vraiment l'impression de travailler. Passer la journée dehors est très agréable pour lui. Il aime aussi l'aspect de défi de certains projets qui peuvent être complexes à réaliser. Sa longue expérience est un atout.

L'entreprise Constructions Roland Lebel a été créée en 1991. Selon le moment de l'année, elle emploie 2 ou 3 ouvriers, dont Kevin, le fils de Roland. La vitalité économique du milieu et l'octroi de contrats publics ont beaucoup d'influence sur les affaires. Les clients proviennent principalement de L'Isle-Verte et des environs. On réalise des constructions neuves et des rénovations, en résidentiel, commercial et contrats publics. Entre autres réalisations, la bâtisse de Cotech à St-Éloi, celle de X-Métal à l'Isle-Verte et celle de l'Union des jardiniers à L'Isle-Verte ont été construites par cette entreprise, ainsi que plusieurs maisons privées, au village et sur l'Ile Verte. La Maison Girard, située au 371, route 132, construite en 1836, est le poste d'accueil de la Réserve nationale de faune et a été rénovée par les Constructions Roland Lebel. Les rénovations mineures ou majeures constituent une partie importante des travaux de l'entreprise.

Roland trouve essentiel d'avoir une bonne communication avec ses clientes et clients. Il est important de s'entendre sur la nature du projet, les coûts, les disponibilités des ouvriers et des sous-contractants ainsi que le résultat espéré. Il peut compter ainsi sur une clientèle fidèle et qui fait la publicité de son entreprise.



À gauche, la Maison Girard, photo Parc Bas-St-Laurent

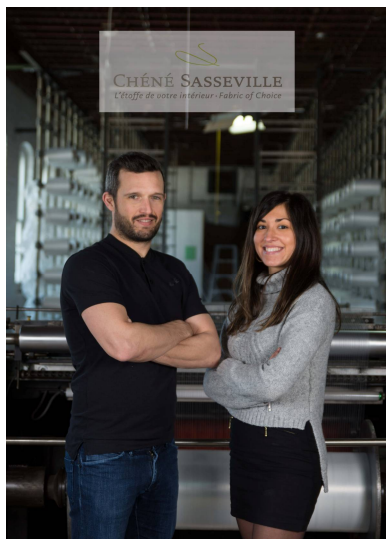
À droite, Roland Lebel, photo Lise Pelletier

Article rédigé par Lise Pelletier, mars 2018

Groupe 11- Industries et usines

- Filature de L'Isle-Verte

La FILATURE de L'Isle-Verte, 61, rue Villeray, L'Isle-Verte. Tél : (418) 898-2050
Courriel : info@filature.ca, Facebook : La Filature de L'Isle-Verte, Site web : www.filature.ca
Boutique ouverte de 9 :00 à 17 :00 du lundi au vendredi



La Filature a une longue histoire. Pendant la dernière grande guerre, l'entreprise confectionnait des couvertures de laine pour la Défense Nationale. On faisait alors le cardage, le filage, le tissage, la teinture de la laine pour ensuite confectionner des vêtements de sport tels que coupe-vent, pantalons, chemises, etc. En 1965, l'entreprise s'oriente vers la couture en atelier. Depuis, la Filature a su se tailler une place de choix dans le domaine des vêtements de sécurité pour les professionnels de la forêt et les travailleurs du réseau routier (MTQ, policiers...). Sa renommée s'appuie sur le confort et la fiabilité des ses produits.

Pierre-Olivier Charest en est le directeur depuis 2016. Il est originaire de la région de Rivière-du-Loup et travaillait auparavant dans le domaine de la vente. Le défi qu'il veut relever est de dynamiser et moderniser l'entreprise qui a déjà un marché important dans le domaine des vêtements de sécurité et de travail, fabriqués à l'usine : vêtements de protection pour l'industrie

forestière (90% des produits), imperméables, vêtements de travail haute visibilité, dont certains sont fabriqués selon les besoins du client. Ces produits sont vendus par des distributeurs au Québec et dans plusieurs autres provinces, ainsi qu'à des organismes gouvernementaux. La Filature vend aussi des bas de travail et de plein-air de grande qualité. Elle peut compter sur 12 à 15 employés, pour la couture et l'administration.

De **nouveaux services et produits** sont maintenant offerts: la réparation et la confection sur mesure de toiles, auvents, pergolas, ainsi que des toiles pour différents types de véhicules. Des coussins et recouvrements pour le mobilier extérieur, confectionnés avec des tissus importés, seront aussi vendus à des prix abordables.



L'édifice de la Filature abrite aussi l'entreprise **Chéné-Sasseville** depuis environ 2 ans, propriété de Marie-Ève et Gilles D'Amours et qui compte 5 à 6 employés. Fondée il y a plus de 30 ans par Michelle Chéné et Françoise Sasseville de Trois-Pistoles, cette entreprise a un marché bien établi. On y fabrique de la literie (draps, couvre-couettes...), des nappes et napperons avec du tissu importé d'Espagne. Les produits sont distribués par de grandes chaînes (Tanguay, Linen Chest, Germain Larivière) et vendus aussi dans des boutiques et grands hôtels de notre région et d'ailleurs.

Vous pouvez vous procurer les produits des 2 entreprises dont les bas si confortables à la **boutique**.

Article rédigé par Lise Pelletier et révisé en mai 2018. Photos : La Filature de L'Isle-Verte.

Groupe 12- Loisir ornithologique et services conseil en environnement

- Go Oiseaux, Mireille Poulin, Biologiste

Go oiseaux! , Mireille Poulin, biologiste, M. Sc., Chemin du Coteau-des-Érables, L'Isle-Verte.

Page web : www.gooiseaux.ca , Tél : 418-898-2561, Courriel : info@gooiseaux.ca

Pages Facebook : Go oiseaux! , Naturalistes du KRTB – Go oiseaux!



Mireille Poulin a créé son entreprise en ligne Go oiseaux à L'Isle-Verte, en mai 2015. Depuis, le succès de son site web et de ses groupes Facebook sur les oiseaux ne cesse de croître! Aujourd'hui, elle gère la seule entreprise du Québec à créer des services et produits pour les ornithologues amateurs québécois!

Mireille s'installe dans la campagne de L'Isle-Verte, en 2010, un lieu paisible qu'elle a soigneusement choisi pour sa proximité à la mer et son emplacement central au Québec. Dans ce bel environnement créatif, elle tient, par Go oiseaux, à sensibiliser la population en général à la conservation des milieux naturels en enseignant le plaisir d'observer les oiseaux. Elle offre **le seul cours en ligne sur l'identification des oiseaux** du Québec, qui est très apprécié, elle livre beaucoup d'informations sur les oiseaux sur son site web et elle crée des produits mettant en vedette nos oiseaux, tels des **chandails et le calendrier des oiseaux** du Québec!



Mireille Poulin a grandi à Longueuil et a toujours apprécié se promener dans la nature. Un jour, au secondaire, il lui prend l'idée d'aller emprunter un livre d'identification des oiseaux à la bibliothèque municipale et là, tout a commencé! Deux ans plus tard, elle se joint au Club d'ornithologie de Longueuil, dont elle deviendra la présidente quelques années plus tard. Elle complète un baccalauréat et une maîtrise en biologie à l'UQÀM. Ses travaux ont porté particulièrement sur l'effet des coupes partielles forestières sur les oiseaux nicheurs de la forêt boréale, en Baie-James.

Mireille a effectué de **nombreux mandats dans le domaine ornithologique**, pour Environnement Canada entre autres. Elle est la spécialiste des oiseaux pélagiques (ceux qui vivent en mer, loin des côtes) au Québec, car peu de gens ont eu l'occasion de passer autant de temps en mer qu'elle. Elle est aussi spécialiste des oiseaux en général et reconnaît aisément leurs chants! Au fil des années, elle écrit des articles dans des revues et journaux, participe à des reportages télévisés et radiophoniques, donne **des conférences dans les clubs et au grand public, guide des sorties d'observation d'oiseaux** au Québec et bien plus! Elle connaît aussi très bien les **domaines de la pêche commerciale et des mammifères marins** pour avoir eu différents mandats chez Pêches et Océans Canada. Elle commence d'ailleurs à effectuer de la surveillance des baleines noires en avion ce printemps 2018, tout en continuant à développer son entreprise en ligne!



La Corporation de développement économique et touristique de L'Isle-Verte souhaite une belle réussite à Go oiseaux et à Mireille Poulin!

Article rédigé par Lise Pelletier et Mireille Poulin, mai 2018. Photos : Mireille Poulin