

# Feuillet ÉCONOMIQUE

Jun 2024



Centre local de développement  
Région de Rivière-du-Loup

## DIVERSITÉ ETHNOCULTURELLE

# BH 2024

BOURSES D'HONNEUR

### MISE EN CANDIDATURE

Dès le 26 juin 2024.

Pour toute information :  
[Bourses d'honneur.](#)

### 24 BOURSES D'HONNEUR 2024

Le CLD est ravi de vous annoncer que le 26 juin 2024, c'est l'ouverture des mises en candidatures des Bourses d'honneur de la diversité ethnoculturelle au Québec, organisé par [@Entreprendre ici](#).

Pour la septième année consécutive, Entreprendre ici, en collaboration avec le Ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie, offrira 24 Bourses d'honneur d'une valeur de 25 000 \$ chacune pour soutenir les entrepreneurs issus de la diversité ethnoculturelle.

### À VOTRE AGENDA!

30 octobre 2024

À la fin septembre, vous recevrez un courriel d'invitation à vous inscrire.



## COLLOQUE EN GESTION DES RESSOURCES HUMAINES



# DANS LA SÉRIE D'ENTREVUES, ILS ONT OSÉ RELEVER



**PASCALE ST-AMAND**

**PROPRIÉTAIRE DE LA  
CRÈMERIE DU POTAGER**

par Guy Dumont, conseiller en  
développement économique

## ALLER AU BOUT DE MES RÊVES

### **Le milieu entrepreneurial, ça te disait déjà quelque chose?**

J'ai toujours eu une volonté profonde d'entreprendre, ça fait partie de mon ADN. D'ailleurs, j'ai été en affaires de 2009 à 2015 avec mon entreprise Téléphone Rouge.ca. C'est probablement mon profil de personne qui m'a dirigée dans cette voie et plus particulièrement le leadership qui fait partie intégrante de ma personnalité. J'aime prendre des initiatives, m'impliquer, aller au bout de mes rêves et assumer des responsabilités.

### **Pourquoi avoir choisi d'acquérir le Potager Côte d'Or?**

Demeurant à L'Isle-Verte et étant une cliente du bar laitier, je trouvais cette entreprise saisonnière intéressante. C'était souvent bondé de monde et les produits offerts étaient d'une qualité exceptionnelle. Cette entreprise pouvait me permettre de devenir entrepreneure et aussi, d'œuvrer dans mon domaine d'études, soit le tourisme puisque ce petit kiosque reçoit énormément de visiteurs de l'extérieur!

J'ai donc la chance de leur offrir du bonheur tout en les renseignant sur les activités de la région. Voilà ce qui me motivait le plus dans cette démarche entrepreneuriale!

## LA CRÈMERIE DU POTAGER

Autrefois appelée Potager Côte d'Or, est un bar laitier saisonnier renommé pour ses produits à saveur de fraises.

Situé sur la Route 132 à L'Isle-Verte, il a été acquis en janvier 2023 par madame Pascale St-Amand.

# OFFRIR DU BONHEUR



## Comment s'est déroulé le processus d'acquisition?

En 2021, comme rien n'arrive pour rien, la propriétaire du Potager, Ginette Caron, m'a approchée afin de m'offrir le poste de gérante pour la saison estivale. Ça ne pouvait pas mieux tomber pour moi; mon employeur nous annonçait la fermeture de l'établissement pour l'été pour rénovations majeures. J'ai ainsi profité de cet été pour gérer le bar laitier et ainsi prendre de l'expérience dans la gestion des ressources humaines, l'approvisionnement, la production et le service à la clientèle.

Ainsi, à l'automne 2021, j'ai commencé à rédiger mon plan d'affaires pour le présenter au financement au printemps 2022 pour une acquisition avant l'été. Toutefois, j'ai eu des contraintes majeures et il a été impossible pour moi d'acquérir le bar laitier pour la période estivale 2022. J'ai tout de même créé la Crèmerie du Potager qui a opéré dans les installations du Potager Côte d'Or pour l'été. Je suis finalement devenue propriétaire des actifs au nom de la Crèmerie du Potager en janvier 2023.

Entre vous et moi, il faut avouer que c'est plus facile de procéder à l'achat des actifs d'une entreprise que de son capital-actions. En ce sens, je peux dire que les processus liés au financement et aux aspects légaux se sont très bien déroulés!

## Quelles ont été, selon toi, les conditions qui ont favorisé la réussite de ce projet de relève d'entreprise?

Évidemment que le désir de vendre de Madame Caron, propriétaire du Potager Côte d'Or, demeure la condition essentielle pour réussir un projet de relève. Celle-ci a été disponible et volontaire tout au long de ce processus de vente qui a été, tout de même, un peu plus long que prévu. Le fait aussi que ce comptoir laitier avait une bonne réputation dans son milieu et était reconnu pour ses produits transformés de qualité me permettait de prendre la relève d'une entreprise qui jouissait d'un positionnement très avantageux dans son secteur d'activité.

Cette crèmerie n'offrait pas simplement de la crème molle, mais une expérience client unique.



## LA CLIENTÈLE AU COEUR DE LA MISSION

### Quelles sont tes plus belles réalisations après 2 ans de relève?

Le maintien d'un excellent service à la clientèle avec une équipe de travail dédiée. J'emploie principalement des étudiantes et elles sont fières de travailler à la crèmerie. L'ambiance de travail est excellente et rapidement mon équipe à adhérer aux nouvelles méthodes mises en place pour éviter, entre autres, le gaspillage alimentaire.

Satisfaire la clientèle est au cœur de la mission et des valeurs de la crèmerie, j'ai donc fait l'acquisition d'un nouvel équipement de production. Ma connaissance du milieu et mes nombreux contacts d'affaires m'ont permis de prendre rapidement ma place auprès des différents fournisseurs locaux. Durant la dernière année, j'ai développé d'excellentes relations avec mes différents partenaires et ce sera important de maintenir ces bons liens pour les prochaines années.

L'augmentation des ventes me rend aussi très fière, car nous avons réussi, comme équipe, à fidéliser et à augmenter la clientèle dans un contexte où la concurrence est toujours présente.

Je suis également très contente d'avoir développé le marché de la « SLUSH ». Et oui, la Crèmerie du Potager est un fournisseur de « slush » pour différents commerces de la région.

## QUELS SONT LES PLUS IMPORTANTS DÉFIS À RELEVER LORS DES PROCHAINES ANNÉES?

### Voici un bref aperçu :

- Renouveler l'équipe de travail, car les jeunes étudiantes ne feront pas une carrière à la crèmerie.
- S'approvisionner en petits fruits dans un contexte de changement climatique par la diversification des fournisseurs.
- Acquérir certains équipements pour améliorer la productivité de l'entreprise.
- Aménager l'espace extérieur pour créer une expérience client plus significative dans un décor naturel unique.
- Poursuivre le développement d'autres produits maison pour maintenir les avantages concurrentiels des produits de la crèmerie. Cette année, je désire développer un caramel dont la saveur sera unique!
- Maintenir des prix abordables dans un contexte de ralentissement de la consommation en raison d'une inflation encore présente.
- Doubler le réseau de commercialisation pour les « slush ».
- Maintenir les bonnes relations d'affaires avec mes principaux fournisseurs.

La saison estivale 2023 m'a confirmé que j'étais bien à ma place comme femme en affaires. Ce modèle hybride entre l'entrepreneuriat et le salariat me convient parfaitement, car il répond à mes ambitions. À moi maintenant de faire en sorte que ce rêve devenu réalité se poursuive pendant de nombreuses années.

# FRANCISATION

**mémo** MON ASSISTANT POUR LA FRANCISATION

Des services offerts par l'Office québécois de la langue française.

Partenaire d'affaires

Conseils et solutions

Engagement

Autoévaluation

Votre gouvernement

Québec

## SAVIEZ-VOUS QUE?

Pour affirmer leur caractère québécois et contribuer à l'épanouissement du français, les entreprises de 25 employés et plus doivent se conformer à l'obligation légale d'entreprendre une démarche de francisation auprès de [@l'Office québécois de la langue française](#). Votre entreprise est-elle inscrite à l'Office québécois de la langue française?

- Pour celles qui emploient de 25 à 49 personnes, cette obligation entre en vigueur le 1er juin 2025.
- Les entreprises qui emploient 50 personnes ou plus doivent s'inscrire dès maintenant.

[@Information pour la démarche de francisation](#). Afin de vous accompagner, l'Office offre des séances d'information et d'échange sur le sujet. [@Calendrier des formations et séances d'information!](#)

## POUR VOS EMPLOYÉS ISSUS DE L'INTERNATIONAL

Le programme de francisation en entreprise, offert par Francisation Québec, permet à vos employés de développer et d'améliorer leurs compétences en français, et ce, directement dans le milieu de travail. Conçues sur mesure et adaptées aux secteurs d'activité et aux besoins des personnes issue de l'immigration, les diverses offres de cours du programme de francisation en entreprise permettent à ces employés qui parlent peu ou qui ne parle pas le français :

- De se maintenir en emploi
- De faciliter la communication avec l'équipe
- De s'intégrer socialement
- D'assurer leur sécurité dans le milieu de travail

En développant et en rehaussant leurs compétences linguistiques, les employés inscrits au programme de francisation en entreprise développent une meilleure compréhension de leur travail, tant à l'oral, à la lecture qu'à l'écrit. Pour de l'information sur Francisation Québec : [@Offrir un cours de français en entreprise](#)

Pour accéder à la fiche du CLD : [@Parler français](#)

Reproduction des articles permise avec mention de la source :  
Feuillet économique du CLD de la région de Rivière-du-Loup, juin 2024



Centre local de développement  
Région de Rivière-du-Loup

310, rue Saint-Pierre, local RC-01, Rivière-du-Loup, Québec G5R 3V3

T 418 862-1823

infos@cldrld.com  
cldriviereduloup.com