

Accès Manitoba

Diversification de l'économie de l'Ouest Canada

Des SADC reçoivent un financement sur cinq ans

De Maria Doerksen

Terry Lindell, en sa qualité de président de la SADC Super Six d'Ashern au Manitoba, est très content des nouvelles annoncées récemment à son comité par Ronald J. Duhamel, secrétaire d'État de Diversification de l'économie de l'Ouest. Il s'agissait de la confirmation d'un financement permanent accordé à toutes les SADC pour les cinq prochaines années.

« C'est formidable d'avoir obtenu cette garantie de financement, déclare Terry Lindell. Nous pourrons maintenant nous livrer à une planification à long terme pour nos collectivités. »

Terry Lindell a toujours été très dévoué à sa collectivité. En fait, c'est ce dévouement qui l'a amené vers Super Six en 1992.

Terry Lindell, promoteur d'immeubles résidentiels et commerciaux, voulait construire des logements pour personnes âgées dans la région de Warren, mais il avait d'abord besoin d'une étude de marché. À ce moment-là, il ne savait pas exactement quelles étaient les activités des SADC, mais cela ne l'a pas empêché de soumettre son idée à la Super Six. Il a été très surpris d'apprendre que Super Six avait déjà fait une longue étude de marché sur les logements pour personnes âgées et il se rappelle qu'il avait été très impressionné. « L'étude de marché était très bien faite et très complète. »

En 1994, la résidence pour personnes âgées était construite et Terry Lindell, après avoir participé pendant deux ans à Super Six, est entré au conseil d'administration en tant que représentant des citoyens. Puis, en 1998, il a été invité à assurer la présidence.

Super Six peut aider les entrepreneurs pour le marketing, la formation et la comptabilité. Terry Lindell sait tout ce que Super Six peut vous apporter, car il en a fait l'expérience dans sa propre entreprise.



Terry Lindell, président de la SADC Super Six, regarde vers l'avenir et voit se profiler une industrie touristique solide et une économie florissante dans la Région des lacs.

Suite page 3

Au Crackers Bistro, les enfants n'apprennent pas seulement à servir les autres

De Maria Doerksen

Pour quatorze étudiants du quartier de Windsor Park à Winnipeg, qui sont atteints de retards du développement, l'éducation consiste littéralement à sortir de la salle de classe. Ces étudiants travaillent au **Crackers Bistro**, restaurant exploité par le département de l'enseignement spécial du Windsor Park Collegiate et ils y acquièrent les habiletés nécessaires pour trouver un emploi après leurs études secondaires.

Grâce à une contribution de 74 360 \$ versée au titre de l'**Entente sur le développement de Winnipeg (EDW)**, le Crackers peut offrir à des étudiants la possibilité d'acquérir de l'expérience et une formation pratiques.

L'honorable Ronald J. Duhamel, secrétaire d'État de Diversification de l'économie de l'Ouest, était sur place lors de l'ouverture en mars dernier. « En appuyant ce projet, nous continuons de faire fond sur la réputation internationale acquise par Winnipeg pour l'excellence de ses services aux personnes handicapées. En investissant dans nos enfants, nous investissons dans l'avenir, un avenir qui connaîtra une société plus attentive – une société qui attache du prix aux contributions de tous ses membres. »

Ennie Arnal, professeur d'enseignement spécial à l'école secondaire, supervise l'opération. Il y a six ans qu'elle rêvait d'ouvrir ce restaurant, depuis qu'elle avait commencé à exploiter le bistro avec ses étudiants tous les vendredis dans une petite salle de classe désaffectée.



Cet étudiant trouve du plaisir à son travail de laveur de vaisselle désigné pour la journée. Chacun est payé selon le travail accompli pendant qu'il se trouve au restaurant.



Le chef du Crackers Bistro (à gauche) et un travailleur spécialisé font participer M. Duhamel à la préparation du déjeuner de quiches avec force sourires.

« Pour ces étudiants, il ne suffit pas d'évoluer dans un environnement de simulation », explique Ennie Arnal. « Le seul moyen d'apprendre, c'est d'être dans un environnement non simulé où les choses peuvent aller de travers et où il faut sur-le-champ trouver une solution ».

Comme le dit Ennie Arnal, ce projet ne fait pas qu'aider les étudiants, il est également bon pour la collectivité.



M. Duhamel fait la connaissance d'un groupe de serveurs et de cuisiniers enthousiastes, qui portent fièrement les tee-shirts de l'Entente sur le développement de Winnipeg.

« Nous apprenons à la collectivité à être intolérante », déclare-t-elle. « Je sais que cela semble bizarre de dire cela. Mais nous voulons enseigner que la mauvaise conduite est inacceptable chez ces jeunes. Les considérer comme des êtres humains, oui, mais ne jamais tolérer chez eux un manque de compétences sociales ».

La collectivité a accordé tout son appui à Ennie Arnal et au bistro. **Cottonwood Properties Inc.** loue ce petit restaurant du mail linéaire, en face de l'école secondaire, à titre gratuit aux responsables du projet.

Vue de l'extérieur, Ennie Arnal pourrait tout d'abord sembler sévère dans sa façon d'envisager les choses, mais ses étudiants l'aiment comme amie autant qu'ils la

Maintenant qu'il est aux commandes, il est tous les jours témoin de la manière dont cette SADC vient en aide aux autres.

Avec son esprit visionnaire, il regarde vers l'avenir et il s'attend à ce que la collectivité engrange les fruits du développement régional. « L'autre jour, j'ai vu arriver

quelqu'un qui projetait de créer une champignonnière dans la région, se rappelle-t-il. C'est tout nouveau pour la collectivité, mais notre gestionnaire – activités commerciales – l'a aidé à établir son plan d'entreprise et lui a fourni de la documentation pour son étude de marché. C'est là une idée qui aurait fort bien pu ne jamais aboutir sans la SADC. »

respectent comme professeur. Ils s'épanouissent sous l'effet de ses compliments et ils aiment manifestement leur travail au restaurant.

« Je me plais ici parce qu'on me respecte », déclare l'un des étudiants. « On me complimente pour mon travail et je fais de la bonne soupe. »

Les étudiants participent tous à la bonne marche du restaurant en coupant les légumes, en faisant de la soupe, en servant à table et en lavant la vaisselle. « C'est la première fois de leur vie que ces enfants se trouvent utiles aux autres au lieu de devoir compter sur eux. »

Ennie Arnal a essayé de créer au restaurant un environnement aussi proche que possible du « monde réel », ce qui veut dire, entre autres, que les étudiants sont payés pour leur travail. Les pourboires sont mis en commun et les étudiants reçoivent une paie correspondant au travail qu'ils ont fourni. Quand ils se conduisent mal – jurons, vol, agression physique, crachats – ils se voient retirer de l'argent de leur paie.

« Ils doivent travailler, sinon ils ne sont pas payés », déclare Ennie Arnal. « Nous enseignons ici une éthique du travail : les loisirs et les dépenses sont des produits dérivés d'une rude semaine de travail. » C'est pourquoi elle n'ouvre le restaurant que du lundi au vendredi entre 11 h et 13 h.

Heather Benedictson et Susan Gerlach, deux clientes fidèles du restaurant, ont fait la connaissance de la plupart des jeunes qui y travaillent alors qu'ils étaient encore à l'école élémentaire. « Ces enfants, qui ont vécu tant d'échecs, apprennent actuellement ici ce qu'est la réussite. C'est une merveilleuse expérience pour eux », déclare Heather Benedictson.

« Ce restaurant est pour eux le prolongement de leur travail scolaire. Ils sont si fiers de ce qu'ils font. Leur travail au restaurant leur donne l'impression de faire œuvre utile, il les rend indépendants et il exige un certain niveau de comportement », ajoute Susan Gerlach.

Le programme a pour but ultime de permettre aux étudiants de trouver un emploi permanent une fois qu'ils auront obtenu leur diplôme d'études secondaires. Certains diplômés ont déjà trouvé du travail en ville. Ennie Arnal a une liste d'étudiants qui travaillent dans des clubs communautaires, des salles de jeux électroniques et des épiceries.

Lisa est parmi les étudiants qui décrocheront leur diplôme cette année. Pour elle, le restaurant a été le moyen idéal d'entrer dans le monde du travail. Actuellement, en plus de son emploi au Crackers, elle a déjà trouvé du travail pour une matinée par semaine dans la salle du courrier de Global Television et pour les quatre autres jours à Split Ends, institut communautaire de soins des cheveux et de la peau, où elle est chargée de l'entretien. Lisa a déclaré que son travail l'occupait beaucoup et qu'il lui donnait un but dans la vie.

Quand on leur demande s'ils aiment travailler au Crackers, les étudiants répondent à l'unanimité que oui. Dans l'entrée du restaurant est affichée une citation édifiante dont la traduction est la suivante :

« Ne sous-estimez jamais les petits groupes et le pouvoir qu'ils ont de transformer le monde; en fait, ce sont les seuls qui y soient jamais parvenus. »

Une épicerie nationale sur Internet

Une femme d'affaires locale a lancé un service national d'épicerie sur le Web à www.thegrocer.net pour tous ceux qui veulent éviter ces horribles files d'attente. L'ancienne directrice de banque Sherri Riach en a eu l'idée quand la banque pour laquelle elle travaillait a commencé à offrir des services bancaires en ligne.

« On nous a encouragés à faire une étude de marché et à voir ce qu'Internet offrait aux gens, explique Sherri Riach. C'est moi qui ai eu l'idée de l'épicerie et j'ai pensé tout de suite que moi, en tant que mère seule toujours à court de temps, je ne serais pas fâchée de ne plus jamais mettre les pieds dans une épicerie. »

L'idée était née et Sherri Riach s'est bientôt senti poussée à donner sa démission et à suivre des cours de formation à un travail indépendant. Elle y a appris ce qu'elle devait savoir sur les plans d'entreprise et le marketing et, grâce à la grande expérience acquise auprès d'institutions financières, elle a été capable de donner à ses camarades de cours des leçons sur les budgets et le financement.

Depuis qu'elle a fini sa formation, elle a mis son plan à exécution et ouvert **Web Grocer-e**. Les clients peuvent acheter et commander tous les jours de la semaine, 24 heures sur 24, de nombreux articles courants vendus en supermarché et se les faire livrer chez eux ou à leur bureau dans chacune des dix provinces du Canada. La Web Grocer-e fait appel à un réseau de messagers professionnels à prix abordables pour livrer les commandes et elle garantit une livraison à votre porte dans les deux à cinq jours, selon l'endroit où vous habitez.

« Nous pratiquons toujours des prix abordables sur un grand choix de produits alimentaires et de fournitures de tout genre. En plus, grâce à notre programme d'adhésion, nous nous efforçons d'offrir des remises supplémentaires, des achats à prix spécial, des articles individualisés, des échantillons de nouveaux produits et d'autres avantages », déclare Sherri Riach.

La Web Grocer-e est également un moyen formidable de s'assurer que votre mère, votre grand-mère et votre enfant au collège ont toujours la nourriture qu'il leur faut, quel que soit l'endroit où vous vivez. Il suffit d'acheter vos produits alimentaires à notre service d'emplètes et de donner vos instructions pour l'expédition à la page de

règlement de la note. Vous pouvez aussi déposer une commande périodique pour faire livrer à leur porte ce que vous voulez à intervalle fixe.

La Web Grocer-e est membre d'un réseau d'épiciers indépendants appelé **The Peach Tree**, qui offre des services en ligne de qualité supérieure pour l'achat et la livraison à domicile de produits d'épicerie.

« Grâce à notre adhésion au réseau The Peach Tree, nos membres ont droit, gratuitement, à une sélection de recettes, à des informations sur les nouvelles découvertes en nutrition et à des consultations en ligne de nutritionnistes », déclare Sherri Riach.

La Web Grocer-e est également membre du Bureau d'éthique commerciale du Canada, de la Chambre de commerce de Winnipeg et de la Fédération canadienne des épiciers indépendants. Nous voulons que nos membres se sentent à l'aise à l'égard de notre commerce électronique et du type de société avec laquelle ils font affaire. Nous garantissons nos services et leur bonne qualité et les organisations mentionnées ci-dessus garantissent à leur tour la véracité de nos affirmations.

Elle estime avoir un avantage sur les épiceries locales à cause de la variété des produits qu'elle offre. « Je peux avoir beaucoup, beaucoup plus d'articles que les épiceries normales et je ne suis pas limitée par la superficie de mes étagères. »

« La Web Grocer-e est un magasin qui renouvelle ses stocks une fois par mois et où les gens peuvent faire leurs courses à l'aise dans le confort de leur foyer », déclare Sherri Riach. Et quand on voit à quelle vitesse les Canadiens adoptent les opérations en ligne, la Web Grocer-e ne tardera pas à faire des livraisons dans tout le pays.



Sherri Riach, propriétaire de la Web Grocer-e, adore la commodité d'Internet.