

■ ACTUALITÉS	2
■ BABILL'ART	10
■ ORGANISMES	16
■ BIBLIOTHÈQUES	18
■ VIE MUNICIPALE	19



LE 15^e DÉFI DE L'ÎLE RELEVÉ AVEC BRIO

© Marc Cochrane



**Marc
COCHRANE**

redaction@autourdelile.com

La 15^e édition du Défi de l'Île a encore permis aux quelque 400 élèves des trois bâtiments de l'École de l'Île-d'Orléans (Saint-Pierre, Saint-Laurent et Sainte-Famille) de relever un défi personnel dans le cadre de cette course à pied annuelle présentée sur la route des Prêtres, à Saint-Pierre.

Tenue le 14 juin par une belle journée ensoleillée, le Défi de l'Île réunissait des jeunes qui ont franchi une distance en fonction de leur niveau scolaire. Les maternelles 4 ans ont couru 1 km, les maternelles 5 ans, 1^{re} et 2^e année, 2 km, les 3^e et 4^e année, 3 km, et les 5^e et 6^e année, 4 km.

«Le Défi de l'Île, c'est un défi pour soi d'abord. Vous ressentirez la douleur. Il faut la surmonter et poursuivre la course», a motivé la directrice de l'École de l'Île-d'Orléans, Julie Lalancette.

Des parents et grands-parents ont accompagné les enfants durant les parcours alors que plusieurs autres supporters les ont encouragés au départ et à l'arrivée avec leurs cris d'encouragement. Avant de se lancer dans la course,

MISSION ACCOMPLIE POUR LA PREMIÈRE ROUTE DES ARTS



© Marc Cochrane

P.14

UNE FIN DE SEMAINE POPULAIRE AU TOUR DE L'ÎLE



© Louis Charland

P.3

SUITE EN P.2

UNE CLASSE DE L'ÉCOLE DE SAINT-LAURENT LAURÉATE LOCALE DU DÉFI OSENTREPRENDRE

Notre classe de 5^e-6^e année du primaire de l'école de Saint-Laurent a fait un projet entrepreneurial : La Coop Créative. Les entrepreneurs de notre groupe ont conçu des jouets anti-stress avec une imprimante 3D.

En plus, nous avons créé des sacs et des étuis de toutes sortes grâce à une machine à découper le vinyle. Tous les logos et les couleurs ont été proposés par les jeunes, pour plaire aux jeunes.

Toutes les étapes ont été effectuées par les élèves et les décisions prises en groupe. Nous avons fait de la publicité grâce à différents moyens : des courriels aux parents, des messages au télévoix, un site Internet, des affiches et plus encore. Les élèves ont également pris et préparé les commandes ainsi que garder le budget à jour. Les élèves sont le cerveau de ce projet avec leurs initiatives et leurs idées.

Grâce à tous nos efforts, nous avons vendu pour plus de 600 \$ de produits originaux. Nous avons déposé notre projet au défi Osentreprendre. C'est avec fierté que nous avons appris que la Coop Créative a gagné la première place parmi des centaines de projets. Nous avons eu la visite de Nicolas Maheux, directeur général adjoint du Centre de services scolaires des Premières-Seigneuries, accompagné de Marie Bastien et Gaétan

Audet, membres du jury. Notre directrice, Julie Lalancette, et la directrice adjointe, Dominique Pouliot étaient aussi présentes.

M. Maheux nous a remis le prix de Lauréat local du défi Osentreprendre.

Évidemment, tout ce travail a été fait en anglais car nous sommes dans un programme d'anglais intensif.

Sophie Bourbeau, élève du groupe méritant.

UN ÉCONOMUSÉE POUR COMPLIMENTS DE BELLE-MAMAN



Caroline LECLERC

caroleclerc.tv@gmail.com

C'était jour de fête lors de l'inauguration de l'Économusée de la conserverie, certification obtenue, le 19 juin, par la pétillante Karine Daigle, propriétaire de l'entreprise Compliments de Belle-Maman, à Saint-François.

Karine Daigle a démarré son entreprise Compliments de Belle-Maman il y a maintenant 12 ans. Tout a débuté quand sa belle-mère, Diane Lemelin, lui a demandé de cuisiner un surplus de concombres qui provenaient de leur terre maraîchère.

Une demande toute simple qui est arrivée à point alors que Karine Daigle était en congé de maternité de son deuxième enfant.

De fil en aiguille, cela est devenu un petit projet pour la divertir, tout en lui permettant de gagner un revenu supplémentaire durant les premiers mois avec bébé à la maison.

Depuis, l'entreprise a pris de l'expansion et les produits de Compliments de Belle-Maman se retrouvent dans bon nombre de commerces de l'île d'Orléans, de la grande région de Québec et d'ailleurs en province.

Fruits, légumes et herbes : une quarantaine de produits différents en conserve ont été créés depuis le premier pot de cornichons sucrés, il y a 12 ans.

Une certification prestigieuse

Bien que Karine Daigle ne caressait pas le rêve de devenir membre du réseau Économusée, la vie a mis sur son chemin cette opportunité, lui donnant envie de sauter dans l'aventure avec toute l'énergie qu'on lui connaît. Si l'obtention de la certification Économusée n'est pas

chose inatteignable, le processus pour y parvenir demande temps et rigueur et doit respecter des critères bien précis.

C'est dans sa boutique que furent installés une vingtaine de panneaux sur lesquels ont été imprimés des photos et textes explicatifs de l'Économusée de la conserverie. De l'information pertinente et diversifiée sur les origines de la mise en conserve, les façons de faire, les termes utilisés, etc. L'un de ces panneaux nous présente Diane Lemelin, LA belle-maman et inspiration derrière Compliments de Belle-Maman, qui ne tarit pas d'éloges à l'égard de sa belle-fille. « Ces produits-là sont beaux, bons pis ben faits : c'est ma belle-fille qui fait ça ! »

La mairesse de Saint-François, Lina Labbé, n'a pas manqué de souligner le rayonnement qu'apporte l'entreprise de Karine Daigle.

« Quelle fierté pour Saint-François, Karine ! Tu nous mets sur la *map* à Saint-François ! », a commenté M^{me} Labbé.

« C'est une initiative québécoise qui rayonne non seulement au Québec, mais à l'extérieur du Québec, car on a exporté le concept québécois ailleurs au Canada et également en Europe du Nord. Karine contribue aussi à faire connaître Saint-François dans différents pays », a précisé le directeur général de la Société du réseau Économusée, Carl-Éric Guertin.

Transmission de la connaissance

Pour Karine Daigle, Compliments de Belle-Maman, c'est bien plus qu'une boutique, c'est un hommage aux agriculteurs locaux. Avec cette nouvelle certification, c'est également une façon de transmettre sa passion et surtout un transfert de connaissance. En visitant sa boutique, elle souhaite que les gens puissent apprendre, s'inspirer de ce qu'elle fait et aient envie de reproduire l'expérience de la conserve à la maison.

Elle dit faire appel à la nostalgie, tant par les produits qu'elle offre que par leur emballage. Rien n'est plus flatteur pour elle que d'entendre un client lui dire : « Ah mon Dieu ! Ce ketchup aux fruits me rappelle celui de ma grand-mère ! »



Carl-Éric Guertin, en compagnie de Karine Daigle, Diane Lemelin et Lina Labbé.

© Caroline Leclerc



Entreprise familiale fièrement Québécoise!

Livraison gratuite avec 89,99 \$ d'achat





létourn

la référence en alimentation animale

LETOURNO.COM

Les Saules Vanier

Charlesbourg Place Henri-Bourassa

Sainte-Foy Beauport

Saint-Émile Pont-Rouge