

REVUE DE PRESSE DU 21 JUILLET 2009

La Gaspésie qui change: «Ensemble, on va plus loin»

(Carleton) Le développement éolien lui donne des ailes, la vie culturelle exerce un attrait chez des artistes qui choisissent d'y mener leur carrière, sans compter l'émergence d'une nouvelle génération d'hommes et de femmes politiques. Voici une région qui change, voici la Gaspésie d'aujourd'hui. Le Soleil marque, par cette série d'articles, le 475^e anniversaire de l'arrivée de Jacques Cartier, à Gaspé. Aujourd'hui, l'économie régionale.

Ils sont jeunes. Ils carburent aux idéaux et à la passion. Mais surtout, ils savent travailler avec les autres. Rencontre avec trois entrepreneurs gaspésiens.

Comme ailleurs au Québec, environ 50 % des scieries gaspésiennes sont fermées. Pas d'avenir dans le bois? Si, il y en a, assure Ronald Arsenault, de la coopérative Contact, de Saint-Elzéar, village de l'arrière-pays de Bonaventure.

L'une des trois divisions de la coopérative, Contact Signature, produit des revêtements extérieurs, des plafonds suspendus, des gouttières et des abris d'auto en bois. Son credo : ne produire aucun résidu et exploiter uniquement les essences abondantes.

Pour y arriver, M. Arsenault a recruté un mélange de partenaires gaspésiens, jeunes et aguerris, à la direction comme à la production. Ils échangent des connaissances avec des gens de partout dans le monde. «Tout seul, on va plus vite; ensemble, on va plus loin», dit-il.

Il voit grand pour la région. «La Gaspésie a ce qu'il faut pour devenir la première région verte du nord-est de l'Amérique. Il n'y a plus d'industrie polluante et nous voyons le retour des jeunes formés. Nous pouvons devenir la Silicon Valley des technologies vertes, de la construction écologique. L'Europe se tourne vers le bois; on bâtit des édifices de cinq étages en bois. On aurait de la difficulté à faire ça au Québec», analyse-t-il, convaincu que sa région doit prendre le virage «bois vert».

Chic-Chocs bien-aimés

Guillaume Molaison, de Murdochville, ne vise pas moins haut. Il qualifie ses Chic-Chocs bien-aimés de «meilleur territoire dans l'est de l'Amérique du Nord» pour le ski. Lui et quatre autres jeunes entrepreneurs sont regroupés dans la Coopérative Accès Chic-Chocs, qui offre du ski hors piste et de l'escalade de glace.

Ils se sont d'abord unis pour revendiquer un meilleur accès à la montagne. Ils y ont vite trouvé d'autres avantages. «Ça nous permet de se serrer les coudes pour la publicité, et de retenir le personnel compétent», indique M. Molaison. Ensemble, ils peuvent offrir des activités plus diversifiées à leurs clients, mais surtout, augmenter leur dose de plaisir personnel en variant les excursions.

«Si on fait toujours la même chose, ça nous enlève un peu la flamme. Il faut qu'on ait l'énergie de la découverte et de l'aventure. C'est comme si un mécanicien d'avion travaillait autant sur des Boeing que sur des Cessna», lance-t-il.

Le même ingrédient, la passion, réunit les Gaspésiens qui concoctent des produits du terroir. Conséquence : le réseautage se fait naturellement dans ce domaine, croit Jérôme Bolduc, de Matapédia. « Ce sont des projets qui tiennent par la passion, menés par des gens qui savent que seuls, ils ne passeront pas à travers.»

En 2003, M. Bolduc est sur le point de quitter son village pour Montréal. Une idée finit par le retenir. «J'avais l'idée de produire de l'alcool à partir des fraises. La Ferme Bourdages, de Saint-Siméon, avait une grosse fraisière.» Il contacte la famille Bourdages, et une collaboration s'amorce. En 2006, la Ferme Bourdages lance son alcool de fraises.

Produits du terroir

«La production a plus que doublé chaque année. C'est passé de 4000 à 24 000 bouteilles», dit M. Bolduc. Depuis, il a fondé avec sa conjointe l'épicerie Chez Casimir, où ils vendent des produits du terroir gaspésien.

Récemment, lors d'un arrêt à la microbrasserie le Naufrageur de Carleton, il jase avec le brasseur. Il lui dit que la Ferme Bourdages a sans doute une matière, la lie d'alcool de fraise, qui se prêterait à un essai intéressant.

«Ils ont appelé à la ferme, j'ai vidé une cuve dans trois chaudières, avec des instructions sur le contenu, le pourcentage d'alcool. Ils m'ont surpris en lançant une bière aux fraises il y a quelques jours. Les équipements et les personnes sont en place. C'est un maillage à trois qui s'est fait dans la simplicité », note-t-il. (Le Soleil)

Les PME gaspésiennes demeurent proactives

GÎMXPORt a eu une année très active malgré le ralentissement économique.

L'organisme offre de l'accompagnement et de l'aide financière aux PME de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine qui veulent exporter leurs produits à l'extérieur de la région, du Québec ou du Canada.

GIMXPORt a agit auprès d'une cinquantaine d'entreprises l'an dernier, ce qui démontre qu'elles sont demeurées très proactives. 105 mille dollars leur ont été versés en subvention, pour des investissements totaux de plus de 250 mille dollars. L'organisme estime que les retombées économiques qui en résultent sont de l'ordre de 2 millions de dollars, sans compter les emplois garantis et ceux qui seront créés.

Selon le directeur général, Aurèle Doucet, l'année 2009-2010 s'annonce tout aussi bien, sinon mieux – extrait audio : <http://www.cieufm.com/fichiers/xtr67.mp3>

9 entreprises de la région particulièrement actives, dont 5 proviennent de la Baie des Chaleurs, ont été choisies pour recevoir de l'accompagnement personnalisé l'an prochain. Un intervenant de GIMXPORt les aidera notamment à monter leur plan d'action, puisqu'elles n'ont pas toujours les moyens d'engager quelqu'un pour le faire. Par ailleurs, un comité spécial travaillera aussi à diversifier la vente du homard vivant.

Depuis quelques années, la demande de services chez GIMXPORt n'a cessé d'augmenter, tellement que son budget de 320 mille dollars par année n'est plus suffisant. Aurèle Doucet estime qu'il aurait besoin de 55 mille dollars de plus. Ses partenaires financiers sembleraient ouverts à accéder à sa demande. (CIEU-FM)

Le maire de Gaspé, François Roussy, se réjouit du bon déroulement et des retombées de l'événement franco-qubécois sur la jeunesse

Du 13 au 15 juillet dernier, le réseau Québec-France et France-Québec ont accueilli à Gaspé des jeunes âgés de 18 à 35 ans intéressés par les relations entre leurs régions respectives. Ils ont été invités à participer à des ateliers sur la francophonie et l'immigration ainsi qu'à un débat intergénérationnel sur la coopération. M. Roussy souligne l'apport inestimable à long terme qu'aura cet événement sur la région tant à l'échelle touristique que culturelle.

« Ces rencontres vont avoir des retombées à long terme. Ces gens là ont entre autres comme objectif de faire connaître notre région, ce qui pourrait amener plus de touristes ».

François Roussy est d'autant plus fier que sa ville ait été l'hôte de cette rencontre que c'était la première fois qu'elle se tenait dans la région. Plus de 250 personnes y ont participé. (CHNC)

Îles-de-la-Madeleine - Un accès à un énorme marché

L'usine de transformation de poissons Cap sur Mer des Îles-de-la-Madeleine vient de recevoir son certificat de la part de la National Safety Food. En vertu de cette accréditation, l'établissement aura désormais accès à une chaîne de 850 restaurants un peu partout aux États-Unis.

Au cours des six derniers mois, des travaux importants ont permis de doubler la surface et les aires de production de l'usine. Au fil des jours, la directrice de la production, Valérie Renaud, a veillé à ce que toutes les procédures et changements exigés par la National Safety Food soient respectés, de l'emballage à la tuyauterie.

Le homard sera importé vivant du Maine et de la Nouvelle-Écosse vers les Îles-de-la-Madeleine pour être transformé et retourné dans des restaurants spécialisés, explique Mme Renaud. « C'est des queues de homard crues qu'ils achètent et qu'ils mettent sur le grill et ils servent ça soit surf and turf, avec un steak ou avec du riz et des légumes », explique-t-elle.

La transformation de homard importé des États-Unis et retourné chez nos voisins du Sud permettra à l'usine de demeurer en exploitation jusqu'en janvier prochain. Quelque 250 Madelinots y travailleront. (Radio-Canada)

Bilan de mi-saison en assurance récolte 2009: région de la Gaspésie-Iles-de-la-Madeleine

<http://communiqués.gouv.qc.ca/gouvqc/communiqués/ME/Juillet2009/21/c7503.html>

(Portail Québec)

Soutien aux expositions permanentes des institutions muséales - La ministre Christine St-Pierre annonce une aide financière de plus de 7 M\$ pour 24 expositions permanentes

<http://communiqués.gouv.qc.ca/gouvqc/communiqués/GPOF/Juillet2009/21/c7655.html>

(Portail Québec)