La Légumerie Groupe Dionne

La jeune relève prend les choses en main

par Pierrre HÉBERT

La jeune relève, troisième génération, de La Légumerie Groupe Dionne, située à Cookshire-Eaton, fait d'une pierre deux coups. En plus de vendre des pommes de terre et légumes au détail, elle renoue avec la communauté. Plusieurs clients découvrent cette entreprise pourtant bien enracinée dans le milieu depuis plusieurs décennies.

« Habituellement, vu que nos produits sont destinés aux réseaux HRI (hôtels, restaurants, institutions comprenant écoles, hôpitaux, CHSLD), les gens ne nous connaissent pas nécessairement. Quand ils vont au restaurant manger une poutine, ils ne savent pas que les patates viennent d'ici. Il y a des gens qui disent : on s'avait pas que vous existiez », d'exprimer Catherine Dionne superviseure de production et ingénieure alimentaire junior.

Rappelons que l'entreprise offre au grand public, depuis le 21 mars, des pommes de terre au détail et autres produits. Les gens se déplacent pour venir cueillir leurs commandes et certains points de chute sont organisés sur le territoire. « C'est le fun de voir qu'en période de crise, les gens sont souriants. On a eu des beaux témoignages. Les gens sont contents de notre initiative. Ils nous félicitent. Ça fait du bien. Dans l'usine, on n'a pas ces liens-là parce que c'est notre livreur qui a le lien avec le client. »

Nous apercevons la jeune relève marquant la troisième génération, à l'avant de gauche à droite, Charles, Marc-Olivier et dans le même ordre à l'arrière Jean-Philippe et Catherine Dionne.

Comme partout au Québec, l'annonce du gouvernement du Québec de fermer les entreprises considérées non essentielles a un impact sur La Légumerie Groupe Dionne. Son chiffre d'affaires a chuté de plus de 80 %. « On continue parce que nous sommes considérés service essentiel parce qu'on dessert des institutions comme les hôpitaux, résidences pour personnes âgées et CHSLD, mais une grosse partie de nos ventes est destinée aux restaurants », précise Mme Dionne.

Confrontée à cette problématique, la jeune relève composée de quatre personnes, trois frères et une sœur ont appliqué la mission de l'entreprise « s'adapter aux besoins évolutifs des clients par une relève solidaire et proactive ». « On avait tous vu en faisant nos épiceries qu'il y avait une pénurie par rapport aux pommes de terres et légumes. Les gens se tournaient vers nous et demandaient si on en vendait. On s'est rendu compte qu'il y avait vraiment une demande pour les produits à l'état brut qu'on n'avait pas habituellement. Nous, on offrait pour les réseaux des produits frais, transformés. Les gens nous demandaient : avez-vous des poches de 50 livres de patates et des carottes non épluchées ? On a sorti la vieille machinerie d'il y a 30 ans, à l'époque, de mon grand-père et on a commencé à ensacher », d'exprimer Jean-Philippe Dionne, chargé de projet ingénieur industriel (CPI).

La réponse du public s'est avérée instantanée et soutenue. Le vendredi en fin d'après-midi, nos jeunes entrepreneurs ont publié sur les réseaux sociaux qu'il était possible de se procurer des patates directement à l'usine à compter du samedi matin et ils ont été littéralement assaillis. « On avait fait quelques réserves, mais on avait sous-estimé la réponse, il fallait en faire beaucoup », d'exprimer Jean-Philippe et Catherine. La première journée s'est soldée par des ventes de 5 000 livres de patates. En un peu moins de deux semaines, l'entreprise avait vendu pour 40 400 livres de pommes de terre et 2 200 livres de légumes racines.

La vente à l'usine ou aux points de chute se fait en respectant les normes de sécurité sanitaire et en évitant tout contact physique, assurent les responsables. Les personnes sont invitées à mettre la somme exacte de leur commande dans une enveloppe et de la déposer dans le coffre arrière de leur véhicule. Lorsque les préposés déposent les commandes, ils prennent l'enveloppe. Pour les points de chute, l'entreprise invite les gens à se consulter en famille ou amis et mettre en commun leur commande. Un minimum de 50 $ est nécessaire pour une livraison. Là encore, les responsables veilleront à éviter les rassemblements de personnes pour livrer la marchandise en toute sécurité. L'offre s'est peaufinée en cours de route. Outre les patates rouges et blanches, on offre des sacs de légumes bruts contenant du chou, des oignons, navets, carottes. Il est également possible de commander d'autres produits figurant sur le site Internet de l'entreprise comme des mélanges pour spaghetti et tout nouveau un mélange à soupe en petit format de 500 g.

L'offre semble susciter un grand engouement puisque des gens de Weedon, Magog, Coaticook et des environs se déplacent pour aller chercher leurs produits directement de l'usine. Les heures d'ouverture sont du lundi au vendredi de 8 h à 16 h 30 et le samedi de 9 h à midi. Il est possible de consulter le site web.

L'initiative de la jeune relève visait à garder le maximum des 25 employés en emploi. L'entreprise entend bien se prévaloir du programme fédéral de subvention salariale d'urgence du Canada pour garder tous les employés en emploi.

Quant à la matière première notamment les patates, « nos entrepôts sont pleins. Des pommes de terre, on en a en stock jusqu'à la fin du mois d'août, début septembre », de lancer Jean-Philippe Dionne.

Journée internationale des droits des femmes

Concert et exposition féministe

par Fay POIRIER

Dans le cadre de la Journée internationale des droits des femmes, un concert de musique classique et une exposition féministe ont été présentés à Cookshire-Eaton. Cette journée « est un moment privilégié pour souligner les avancées des luttes féministes, mais c'est également une occasion pour rendre visible et favoriser la mise en place des luttes à poursuivre », explique Andrée Larrivée du Centre des femmes La Passerelle.

C'est dans une salle remplie à l'église Trinity que le trio formé de Myriam Leblanc, Myriam Genest-Denis et Mariane Patenaude a offert une performance musicale entièrement féminine. Les œuvres présentées étaient toutes composées par des femmes. Lors d'une pause, un hommage a été rendu à Nicole Dorin, une dame qui a passé sa vie à défendre les droits féminins. « C'est grâce à des femmes comme elle que ç'a évolué », explique Manon Elisabeth Carrier. Afin de la remercier de tout ce qu'elle a accompli, une plaque, conçue par l'artiste Robert Péloquin, lui a été remise. Jackie Payne Belleau, attachée politique de la ministre Marie-Claude Bibeau, lui a également remis un certificat. Mme Dorin se dit très honorée d'être représentante des femmes d'aujourd'hui. Elle affirme que plusieurs enjeux sont toujours d'actualité. « Il y a encore trop de violence et une iniquité sur le plan salarial », exprime-t-elle. Parmi l'assemblée, les mairesses de Cookshire-Eaton, Sylvie Lapointe, et de La Patrie, Johanne Delage, participaient à la rencontre.

Un concert féministe a été présenté à l'église Trinity de Cookshire-Eaton.

Après le concert, les gens étaient invités à se rendre au Victoria Hall pour voir une exposition féministe. « Les œuvres sont le produit de réflexions individuelles et communes développées autant lors d'ateliers éducatifs qui ont eu lieu au centre et dans le quotidien des personnes présentes par leurs positions propres à chacune », explique Camille, du centre des femmes. L'exposition était présentée en deux volets, soit le parcours personnel des participantes et les luttes féministes qui sont encore d'actualité. Des sujets tels que la non-maternité, les violences faites aux femmes, la taxe rose et divers témoignages ont fait réagir les visiteurs. L'événement avait également pour mission de souligner le lancement de la cinquième marche mondiale des femmes qui se déroulera le 17 octobre prochain à Terrebonne.

Les membres du Centre des femmes La Passerelle organisaient une exposition féministe au Victoria Hall.

Les deux activités ont permis d'amasser 1400 $. Cette somme servira à financer les activités éducatives et la mobilisation pour la marche.