

De la garderie écologique à l'épicerie fine

# Une aventure de passion et... d'écologie

Marie-Claude Aspiros [entrepreneur@journaldescitoyens.ca](mailto:entrepreneur@journaldescitoyens.ca)

**C'est par un superbe après-midi printanier, installé sur une terrasse baignée de soleil, que les membres de cette belle équipe d'entrepreneurs m'ont raconté leur parcours: de La Fabrique de petits bonheurs au Radis noir, de la garderie écologique à l'épicerie fine, une aventure des plus enrichissantes.**

Viviane Loranger-Bolduc est comptable et fiscaliste de formation. Elle a travaillé dans ce domaine durant une dizaine d'années, ce qui selon elle représente une bonne base pour un entrepreneur. Malgré son amour de la ville, Viviane a décidé que c'est à Sainte-Anne-des-Lacs qu'elle mettrait à profit ses talents d'affaires. C'est ainsi qu'il y a quatre ans, elle a fondé, avec deux autres mamans, la garderie écologique La fabrique de petits bonheurs. La particularité de ce lieu: il valorise l'environnement autant que les enfants! En ce sens, la garderie propose à sa clientèle une nourriture saine et de qualité, à consommer sur place autour d'une bonne discussion ou à apporter.

Robert Landry, le conjoint de Viviane, est aussi comptable. À la différence de sa douce, il a grandi sur une ferme. La nature, il l'a donc dans le sang. Et ce qu'il voit, en posant son regard sur le sol en contre-bas, ce n'est pas le tas de boue qui s'y trouve, mais plutôt sa future terrasse. Il l'imagine déjà pleine de monde: des papas qui s'arrêtent prendre une bonne bière locale fraîchement brassée pour décompresser de leur semaine; des enfants recueillis à la garderie qui se trouve juste en arrière qui en profitent pour s'amuser encore un peu à l'extérieur; et des mamans qui sont heureuses de tout trouver au même endroit et qui peuvent, elles aussi, relaxer un peu avant de rentrer à la maison avec le souper déjà cuisiné. Cette vision bien claire, c'est en partie ce qui motive le plus Robert dans toute cette aventure. L'autre aspect, celui qui l'allume encore plus, c'est la construction d'un écosystème de fournisseurs locaux. «Le développement local est ancré dans le projet depuis le début, tout comme l'aspect communautaire», nous apprend-il.

Greg Schlybeurt, l'autre partenaire rencontré, est cuisinier de formation. «Greg a acquis son expérience en cuisinant dans des restaurants réputés et lors de grands banquets», s'empresse de m'informer Viviane. Greg a également guidé les jeunes en réinsertion en milieu de travail. Puis un jour, sentant qu'il en avait assez donné, il s'est mis à la recherche d'un nouveau défi. C'est à ce moment qu'il a connu Viviane.

Ainsi, à la garderie, en plus de cuisiner pour nourrir la jeune clientèle, il s'est mis à créer des repas prêts à manger, savoureux et de qualité. Il désire faciliter davantage la vie des parents qui viennent chercher leurs enfants à la fin d'une journée bien chargée. Partager sa nourriture et ses recettes est un véritable plaisir pour ce bon vivant qui adore tout de son domaine. Ce qui le pousse à se lever chaque matin, c'est l'idée que sa nourriture fasse plaisir. Le moins qu'on puisse dire, c'est qu'il est passionné des aliments!

Durant quelques années, Viviane et ses partenaires ont donc travaillé côte à côte à la garderie de Sainte-Anne-des-Lacs en y véhiculant tout ce qui est important pour eux: le bien-être des humains, la qualité des aliments, l'écoute et l'authenticité.

Connexe à la garderie axée plein air et nature, la cantine est le lieu de toutes les créations, où tout est cuisiné sur place. Des plats simples, mais savoureux, qui ont toujours une petite touche d'inattendu qui fait qu'on en veut toujours plus! La garderie s'approvisionne en aliments biologiques, d'où a germé l'idée d'ouvrir une épicerie écologique.

## Une épicerie née d'un besoin

Il n'en fallait pas plus pour que le groupe se mette à la recherche de la localisation parfaite pour ce futur commerce. Ce lieu s'est avéré être une résidence familiale «qui



Greg Schlybeurt, Viviane Loranger-Bolduc et Robert Landry – Photo Marie-Claude Aspiros

n'était pas du tout à vendre», m'informe Robert. «Mais c'était cet endroit qu'il nous fallait, surtout parce que la maison est adossée à la garderie.» Le propriétaire de la maison croyait tellement en leur projet qu'il a accepté de céder son logis. C'est ainsi qu'une belle maison de 1000 pieds carrés s'est transformée en épicerie écologique: le Radis noir.

Or, depuis décembre 2020, les Annelacois ont non seulement accès à une épicerie de qualité, mais également à un comptoir de prêt à manger. Vous avez juste envie de déguster un bon café au beau milieu de l'après-midi? Vous êtes toujours bienvenue au Radis noir!

Parallèlement, pour faire honneur au côté écologique, au Radis noir on est fier d'affirmer que le gaspillage alimentaire est minimal, comme l'a dit Greg: «On réutilise les produits, dans la mesure du possible. Nos fournisseurs sont locaux et on priorise les fruits et légumes biologiques.» Cela est rendu possible surtout parce que l'approvisionnement de l'épicerie leur donne un pouvoir d'achat permettant d'offrir des produits de qualité.

«Mais d'un autre côté, on ne veut pas être trop bio ou zéro déchet pour ne pas faire peur aux gens. L'objectif n'est donc pas d'être puriste, affirme Greg, mais c'est plutôt d'offrir une qualité constante à nos clients.» Cette qualité s'applique autant aux conseils qu'aux produits. En ce sens, n'entre dans le petit établissement qu'une présélection des meilleurs produits sur le marché.

Quoi qu'il en soit, les clients sont certains de trouver au Radis noir ce qu'ils trouveraient dans une épicerie standard. Ils peuvent donc y faire une épicerie complète «La différence se situe dans le choix des formats», nous apprend Viviane. «Nous offrons également beaucoup de produits d'entrepreneurs locaux et des produits saisonniers.» Bref, de tout pour plaire aux cuisiniers amateurs et expérimentés.

## Le Radis noir, à l'échelle humaine

La belle saison est donc bien attendue au Radis noir! Les entrepreneurs nous promettent ainsi beaucoup de nouveauté. Outre la terrasse à l'arrière (avec bière locale), la communauté pourra toujours se procurer des produits maison et de la viande fumée qui proviendra de leur propre fumoir. L'établissement se transformera également, le temps d'une saison, en bar laitier... pour y trouver une coupe glacée au fondant chaud au chocolat ou un cornet aux cerises noires? Ces diverses activités permettront à l'épicerie de devenir, comme le souhaitent les propriétaires, la grande maison du village. Par le fait même, le Radis noir répond à un autre de leurs objectifs, celui de ramener les entreprises à l'échelle humaine. En fin de compte, ils désirent que le Radis noir soit bien plus qu'une épicerie, mais également un endroit rassembleur où on peut prendre le temps de jaser, de se donner des nouvelles et de créer des liens.



L'épicerie Le Radis noir à Sainte-Anne-des-Lacs – Photo Marie-Claude Aspiros



- Physiothérapie et ostéopathie
- Acupuncture
- Psychologue

- Médecine familiale  
D<sup>r</sup> Frédéric Soriot

- Médecine Orthopédique  
D<sup>r</sup> Paul Coriaty

- Laboratoire d'orthèses et prothèses

- Apnée du sommeil



CLINIQUE MULTI-SOINS DE PRÉVOST

2943, BOUL. DU CURÉ-LABELLE À PRÉVOST

450-224-2189