

**ENTREPRISE :** Aurora Heat  
**EMPLACEMENT :** Fort Smith, Northwest Territories  
**PROPRIÉTAIRE :** Brenda Dragon  
**SITE WEB :** [auroraheat.ca](http://auroraheat.ca)

Les parents de Brenda Dragon ont élevé en plein air une grande famille d'enfants en bonne santé vêtus de fourrures sauvages provenant de leur terrain de piégeage; malgré des températures inférieures à -40, ils n'ont jamais eu froid. Lorsque Brenda est devenue mère, se tourner vers la fourrure sauvage était une réponse naturelle. En 2015, Brenda a créé Aurora Heat, le résultat d'un rêve où la fourrure naturelle était le premier choix pour la chaleur, remplaçant ainsi les produits à usage unique, la mode passagère et les matériaux synthétiques/à base de pétrole. En vertu d'un profond respect et gratitude envers la Terre et les castors, Aurora Heat utilise toutes les parties de leurs peaux et ne laisse rien perdre. Il n'est pas surprenant que la devise de son entreprise soit « Vivre en harmonie avec la nature ». Thebacha Business Development Services, le bureau de Développement des collectivités de Fort Smith, a soutenu Aurora Heat au moyen de services-conseils, de références et de recommandations, ainsi que par l'utilisation de son centre de ressources, offrant l'accès à un ordinateur, une imprimante et un service Internet pour lancer Aurora Heat vers une réussite chaleureuse.

**ENTREPRISE :** Corvina Design  
**EMPLACEMENT :** Cultus Lake, Colombie-Britannique  
**PROPRIÉTAIRE :** Raven Wolden  
**SITE WEB :** [etsy.com/ca/shop/CorvinaDesign](http://etsy.com/ca/shop/CorvinaDesign)

Raven Wolden de Corvina Design est une artiste graphiste et une jeune entrepreneure autochtone de la Première Nation Sts'ailes, qui a lancé Corvina Design et sa deuxième entreprise Get Smashed Piñatas en 2018 à Cultus Lake, en Colombie-Britannique. Dès son plus jeune âge, elle s'intéresse aux arts et aspire à devenir artiste. Ses principales influences lui viennent de sa mère (Betty Ann Pennier – designer de vêtements des Premières Nations) et de son père (Rory Wolden – artiste et graphiste), ainsi que de son oncle défunt (George Pennier – artiste et sculpteur des Premières Nations). Raven a remporté de nombreux prix tout au long de ses années d'études, notamment la bourse d'études en art du District 33 et le Prix en art de Sardis Secondary Gr. 12. Raven crée et conçoit des ornements, dont certains reflètent la culture autochtone, tout en créant des produits design pour des clients. Avec l'aide de Stó:lō Community Futures en Colombie-Britannique, Raven a pu acheter une imprimante/découpeuse laser pour l'aider à développer son entreprise en augmentant son efficacité afin de créer des produits encore plus uniques et de meilleure qualité à vendre localement et mondialement, tout en demeurant située à S'ólh Téméxw, le territoire traditionnel Stó:lō en Colombie-Britannique.



**ENTREPRISE :** Uasau Soap  
**EMPLACEMENT :** Iqaluit, Nunavut  
**PROPRIÉTAIRE :** Bernice Clarke  
**SITE WEB :** [uasausoap.com](http://uasausoap.com)

Située sur la côte de l'océan Arctique au Nunavut, l'entreprise Uasau Soap puise son inspiration dans la tradition inuite préhistorique et la Nuna. En inuktitut, Nuna signifie tout ce qui se trouve sur la terre et dans la mer : l'eau, la glace, les animaux, les plantes, les rochers – même les esprits et les souvenirs des ancêtres. Uasau fabrique chaque produit à partir d'ingrédients locaux, récoltés selon des pratiques durables et traditionnelles. L'huile de baleine boréale, par exemple, provient de chasses communautaires locales au Nunavut, où toute la communauté se rassemble pour coopérer dans un effort de survie transmis depuis d'innombrables générations. Les Inuits sont reconnus pour leur ingéniosité et ne gaspillent aucune partie d'un animal, et Uasau Soap poursuit la tradition.

Bernice Clarke a commencé à fabriquer des savons en 2012 pour soulager sa peau sèche résultant de l'air arctique. En 2014, Uasau a été constituée en société et maintenant, Bernice vend son savon, ses beurres pour le corps et ses remèdes pour le soin de la peau dans le monde entier. Baffin Business Development Corporation, le bureau de Développement des collectivités de Iqaluit, a soutenu Uasau et a vu l'entreprise détenue et exploitée par des femmes inuites devenir une entreprise florissante et reconnue au Nunavut et dans le reste du Canada.

**ENTREPRISE :** Coombs Country Candy  
**EMPLACEMENT :** Port Alberni, Colombie-Britannique  
**PROPRIÉTAIRE :** Community Futures Alberni-Clayoquot  
**SITE WEB :** [coombscandy.com](http://coombscandy.com)

Coombs Country Candy a commencé il y a 45 ans, lorsque le fondateur Murray Lawlor a entrepris sa pratique dans l'art des créations de chocolat et de bonbons. Originaire de Niagara Falls, Murray a perfectionné ses compétences culinaires en confiserie au fil des ans en pratiquant et en perfectionnant ses recettes lorsqu'il possédait et exploitait des entreprises au Canada et aux États-Unis. Une fois que Murray ait eu goûté au style de vie insulaire, il a décidé qu'il était temps de s'enraciner de façon permanente à Port Alberni, sur l'île de Vancouver, en Colombie-Britannique, une région qu'il aimait explorer et dont le fort sens de la communauté l'a toujours fait se sentir le bienvenu. Il y est resté, faisant de l'entreprise un incontournable de la vallée d'Alberni pendant 26 ans jusqu'en 2020, date à laquelle lui et sa femme Lenore ont décidé qu'il était temps de prendre leur retraite. Aujourd'hui, le magasin est géré comme une entreprise sociale par Community Futures Alberni-Clayoquot, qui réinvestit une partie des bénéfices du magasin dans la communauté. Avec la bénédiction de Murray, les nouveaux propriétaires continuent d'utiliser ses recettes et sa gamme de produits appréciés de longue date et ils ont ajouté des ventes en ligne afin que davantage de personnes puissent profiter de son héritage.

**ENTREPRISE :** Miss Vickie's Chips  
**EMPLACEMENT :** New Lowell, Ontario  
**PROPRIÉTAIRE :** Vickie Kerr  
**SITE WEB :** [missvickies.com](http://missvickies.com)

En 1987, Vickie Kerr voulait préparer une collation plus saine pour ses quatre jeunes enfants, ce qui l'a amenée à adapter la recette de croustilles de sa mère en utilisant les pommes de terre que son mari, Bill, cultivait sur leur ferme à New Lowell, en Ontario. Elle a laissé les pelures, les a coupées en tranches et les a mélangées à la main, un petit lot à la fois. Finalement, ses croustilles sont devenues si populaires qu'elle n'a pas été en mesure de répondre à la demande à partir de sa petite cuisine à la ferme. Après avoir essuyé des refus de plusieurs banques, Vickie s'est adressée au bureau de Développement des collectivités de Collingwood, en Ontario, le Centre for Business, et un prêt de 50 000 \$ a été approuvé. En 1989, Miss Vickie's Chips a remboursé son prêt; à cette époque, ses ventes s'élevaient à 3,8 millions de dollars, l'entreprise comptait 200 employés et plusieurs usines à travers le Canada. En 1993, Vickie a reçu une offre d'une multinationale qu'elle ne pouvait pas refuser; Hostess Potato Chips (maintenant détenue par PepsiCo) a acheté Miss Vickie's Chips et les frites cuites à la marmite de qualité supérieure continuent de garnir les étagères des magasins dans une variété toujours croissante de saveurs.



**ENTREPRISE :** Three Farmers  
**EMPLACEMENT :** Saskatoon, Regina et Keeler, Saskatchewan  
**PROPRIÉTAIRES :** Natasha, Elysia et Dan Vandenhurk, Ron Emde et Colin Rosengren  
**SITE WEB :** [threefarmers.ca](http://threefarmers.ca)

En tant que propriétaire de la plus grande marque et fabricant le plus important de collations à base de légumineuses grillées entières au Canada, Three Farmers a été nommée l'une des entreprises canadiennes à la croissance la plus rapide dans Canadian Enterprise : Growth 500 deux années consécutives et aspire à nourrir le monde et à exercer un effet positif et significatif sur la façon dont nous grignotons, les ingrédients que nous utilisons et les liens que nous créons avec nos producteurs et nos clients. Établi en 2007, le portefeuille de Three Farmers comprend les pois chiches, les pois, les lentilles et les fèves tous grillés entiers et tous riches en protéines végétales (10 à 14 g par portion), en fibres et en vitamines comme le fer, le potassium et le calcium, tout en étant non allergènes, sans gluten et sans ingrédients artificiels. De plus, ils sont les pionniers d'une huile unique et ancienne connue sous le nom d'huile de cameline. Three Farmers a été fondée et est exploitée par deux sœurs (Natasha et Elysia Vandenhurk) et trois agriculteurs (Dan Vandenhurk, Ron Emde et Colin Rosengren), de Midale, en Saskatchewan, qui croient que tout le monde devrait avoir des aliments sains à manger, et ce, en comprenant d'où ils viennent et comment ils sont préparés. Le financement de Développement des collectivités a été utilisé pour construire l'usine de fabrication de Three Farmers dans la partie rurale de la Saskatchewan et pour l'achat de fours à rôtir exclusifs, ce qui a contribué à l'expansion de l'entreprise.

# Histoires de réussite



community futures  
NETWORK OF CANADA

réseau de développement  
DES COLLECTIVITÉS DU CANADA

[www.communityfuturescanada.ca](http://www.communityfuturescanada.ca)

community futures  
NETWORK OF CANADA

réseau de développement  
DES COLLECTIVITÉS DU CANADA

Canada



**ENTREPRISE :** Miels d'Anicet  
**EMPLACEMENT :** Ferme-Neuve, Upper Laurentians, Québec  
**PROPRIÉTAIRES :** Anicet Desrochers et Anne-Virginie Schmidt  
**SITE WEB :** mielsdanicet.com

Se décrivant eux-mêmes comme « des fous en délire du miel », Anicet Desrochers et Anne-Virginie Schmidt sont les copropriétaires de Miels d'Anicet, un rucher de 1000 ruches niché dans des vallées sinueuses de collines boisées, de prairies, de lacs et de rivières. Une passion héritée pour l'apiculture s'est développée en 1978 pour se concrétiser en 2000. L'entreprise a travaillé en partenariat avec la SADC Antoine-Labelle par le truchement de la Stratégie jeunesse, l'Appui aux petites entreprises, l'Assistance technique structurante et, plus récemment, le Secours régional et les programmes du Fonds d'aide et de relance régionale (FARR). Forts de ce soutien, d'un amour profond pour l'abeille et d'un désir de découvrir tout le potentiel du miel, les Miels d'Anicet offrent à leur clientèle une boutique remplie d'une variété de miels, de savons et de produits de soins pour le corps et le visage, ainsi qu'une cantine saisonnière proposant une cuisine parfumée au miel et des visites guidées de la ferme.

**ENTREPRISE :** Smoking Gun Coffee Roasters  
**EMPLACEMENT :** Chilliwack, Colombie-Britannique  
**PROPRIÉTAIRE :** Brandon Lithun  
**SITE WEB :** smokingguncoffee.com

Brandon Lithun a commencé à torréfier des fèves de café dans le garage de sa maison et, en 2015, il a commencé à vendre en gros sa production aux entreprises locales et aux amateurs de café autour de Chilliwack, en Colombie-Britannique, faisant croître ainsi rapidement une culture locale autour du café. Lorsque les restrictions liées à la COVID-19 ont rendu plus difficile pour Brandon d'atteindre ses clients, ce qui lui a permis de rester en contact avec sa communauté et de continuer à fournir un produit dont les gens avaient envie. Les fèves de café de Brandon proviennent de manière éthique d'une coopérative de la région de Comayagua au Honduras. Chaque fève de café vendue a un effet positif dans la région, car les bénéfices de la coopérative servent à construire de nouveaux hôpitaux et de nouvelles écoles au sein de la communauté. Le soutien de Développement des collectivités a fourni à Brandon une assistance-conseil stratégique, un soutien spécialisé pour le marketing et un prêt pour l'achat d'un nouveau torréfacteur de café afin d'augmenter sa capacité de 4 fois par heure. Avec cette aide, il a pu réaliser son rêve de Smoking Gun Coffee Roasters, l'un des cafés et l'une des nouvelles entreprises les plus appréciés du centre-ville de Chilliwack.

**ENTREPRISE :** Jane & Sue Chocolate  
**EMPLACEMENT :** Stanley Bridge, Île-du-Prince-Édouard  
**PROPRIÉTAIRES :** Jane Woodley et Susan Humby  
**SITE WEB :** janeandsuechocolate.com

Les sœurs Jane Woodley et Susan Humby sont copropriétaires de Jane & Sue Chocolate, où elles créent des chocolats fins et des confiseries artisanales en utilisant du cacao de qualité supérieure, produit de manière durable et d'origine réfléchi, ainsi que des ingrédients locaux et biologiques dans la mesure du possible. Jane et Susan ont lancé leur entreprise au printemps 2018 comme un projet de retraite, mais leur entreprise s'est développée rapidement – aussi ont-elles rapidement pris contact avec la SADC Central PEI pour un premier prêt en avril 2019 afin de soutenir l'expansion de leur entreprise. La SADC et l'entreprise ont poursuivi leur collaboration grâce au programme des services-conseils, divers prêts aux entreprises et la participation à des événements entrepreneuriaux. Jane & Sue Chocolate est passée de la vente aux marchés fermiers les fins de semaine à l'ouverture d'un vrai magasin dont les vitrines sont remplies d'une gamme attrayante de délicieuses œuvres d'art.

**ENTREPRISE :** La Fly Shop du North Shore  
**EMPLACEMENT :** Balmoral, Nouveau-Brunswick  
**PROPRIÉTAIRE :** Terry Landry  
**SITE WEB :** northshoreflyshop.ca

Depuis l'âge de 13 ans, Terry Landry trouve l'inspiration nécessaire pour monter ses propres mouches à pêche. Grâce à des conseils aux entreprises, des services-conseils et un prêt commercial fourni par la SADC Restigouche, Terry est en mesure de partager sa passion et son passe-temps avec le monde entier par le truchement des plateformes de médias sociaux et d'une boutique en ligne. Terry est fier de monter une mouche à saumon spéciale appelée « Picture Province », créée par le regretté Warren Duncan (1948-2007) et proclamée symbole officiel du Nouveau-Brunswick le 22 juillet 1993. Les couleurs utilisées pour cette mouche ont été soigneusement choisies pour représenter divers aspects du Nouveau-Brunswick : la guirlande dorée symbolise l'importance économique et culturelle du saumon; la soie verte rend hommage à la crosse de fougère du Nouveau-Brunswick; la fibre Red Goose montre le lien avec le Canada; le rouge canneberge est la couleur officielle du Nouveau-Brunswick; le camail jaune citron est la couleur de fond du drapeau du Nouveau-Brunswick; les poils d'ours noir sur l'aile sont pertinents compte tenu de la prévalence de l'ours noir au Nouveau-Brunswick.

**ENTREPRISE :** Doc Walker  
**EMPLACEMENT :** Westbourne, Manitoba  
**PROPRIÉTAIRES :** Chris Thorsteinson et Dave Wasyliv  
**SITE WEB :** docwalker.ca

Depuis sa formation dans la ville de Westbourne, au Manitoba, au début des années 1990, le groupe country Doc Walker a remporté un prix Juno (7 nominations), 14 prix de la CCMA (42 nominations), 21 meilleurs simples (« singles ») de la radio country canadienne, huit vidéos no 1 de la CMT et des millions de suites. Le groupe s'est également produit dans toutes les provinces et tous les territoires du Canada et a partagé la scène avec tout le monde, depuis Bon Jovi jusqu'à Eric Church.

L'équipe créative de Doc Walker, les chanteurs/guitaristes Chris Thorsteinson et Dave Wasyliv, ont d'abord pris contact avec leur bureau local de Développement des collectivités, CF Heartland

à Portage la Prairie, en 1997 pour financer la production de leur premier album, « Good Day to Ride ». Depuis lors, ils ont produit 8 albums supplémentaires et ont récemment sorti leur dernier simple, « She Wants What She Wants », qui présente leur harmonie caractéristique, un refrain qui fait gonfler le cœur et une touche moderne à l'instrumentation traditionnelle.



**ENTREPRISE :** Shivani's Kitchen  
**EMPLACEMENT :** Windsor, Nouvelle-Écosse  
**PROPRIÉTAIRE :** Shivani Dhamija  
**SITE WEB :** shivaniskitchen.ca

Shivani Dhamija a immigré de l'Inde en Nouvelle-Écosse il y a dix ans; tout en travaillant à différents emplois en attendant sa carrière de rêve dans les relations publiques, elle a lancé un service de livraison de repas indiens pour ceux qui manquaient d'aliments indiens faits maison. Lorsque d'autres ont voulu s'approprier les compétences culinaires qu'elle possédait, elle a commencé à offrir des cours de cuisine et à fréquenter les marchés fermiers. L'aventure s'est poursuivie avec le lancement d'une gamme d'épices, l'ouverture d'un restaurant et le lancement d'une gamme de sauces. Son succès a vu ses produits lancés chez Sobeys et la mise en place d'une usine de production alimentaire pour répondre à la demande. La SADC est entrée en scène, accordant des prêts à Shivani pour investir dans des équipements qui lui permettraient d'augmenter sa production et de pénétrer sérieusement le monde de la vente en gros. Aujourd'hui, plus de 150 grands marchés d'alimentation, restaurants, cafés et autres points de vente lui achètent des mélanges d'épices et des sauces. Shivani est également récipiendaire du prestigieux prix MSEPSPH pour son soutien à la diversité et à l'inclusivité dans son entreprise.

**ENTREPRISE :** Iron Berry  
**EMPLACEMENT :** Whitbourne, Terre-Neuve et Labrador  
**PROPRIÉTAIRES :** Marek et Anetta Krol  
**SITE WEB :** ironberry.ca

En février 2017, Marek et Anetta Krol ont acquis les actifs nécessaires pour démarrer l'exploitation d'Iron Berry, une société privée sous contrôle canadien (SPCC) qui fabrique des poudres nutraceutiques à base de baies naturelles de Terre-Neuve-et-Labrador telles que le bleuets, la canneberge et l'argousier et d'autres aliments riches en nutriments tels que les graines de chia et les graines de lin. À l'aide de ces poudres, Iron Berry produit également des produits dérivés tels que des mélanges de chia et de baies, des sirops d'érable infusés et de délicieuses bouchées. La SADC Trinity Conception à Terre-Neuve-et-Labrador a aidé Iron Berry dans divers aspects du

financement à partir de 2018 avec une aide au démarrage, en 2019 avec le développement du marketing grâce à des services-conseils, en 2020 avec une aide à l'expansion et en 2021 avec une aide à l'achat d'équipement. Le meilleur de l'humain et le meilleur de la nature s'unissent chez Iron Berry, grâce à des processus et une technologie de fabrication de pointe innovante et des capacités techniques et scientifiques humaines, combinés aux meilleurs ingrédients que la nature a à offrir.

**ENTREPRISE :** The Salt Apothecary  
**EMPLACEMENT :** Salmon Arm, Colombie-Britannique  
**PROPRIÉTAIRE :** Kate Bischke  
**SITE WEB :** shuswapfloatandwellness.ca

« L'émerveillement est le Sel de la Terre. » Surnommée selmelier (celui qui est pour le sel ce qu'est le sommelier pour le vin), Kate Bischke a créé le centre de bien-être Shuswap Float & Wellness Center en 2018. Après un succès continu, en 2022, elle a créé une section de vente au détail au sein de son centre, The Salt Apothecary, qui propose des produits à base de sel pour favoriser la santé physique, les soins du corps, la nutrition et la relaxation mentale. Grâce à Développement des collectivités et plus particulièrement à ses programmes IDEA et Entrepreneurs avec un handicap, Kate a reçu un financement d'aide et de relance régionale (FARR), du mentorat, une formation financière, des services de soutien aux personnes handicapées, du soutien à l'accessibilité, du soutien pour le coaching d'affaires, une formation sur les médias sociaux et une aide initiale au développement d'un plan d'affaires. « Le programme Entrepreneurs avec un handicap de Développement des collectivités m'a donné tellement de techniques pour grandir... Les gens avec qui j'ai travaillé ne m'ont jamais rabaissée pour ça... Ils m'ont donné du pouvoir... Ce programme a été une bouée de sauvetage dont je ne soupçonnais même pas l'existence. – Kate Bischke

**ENTREPRISE :** Real Treat  
**EMPLACEMENT :** Cochrane, Alberta  
**PROPRIÉTAIRE :** Jacqueline Day  
**SITE WEB :** realtreat.ca

Real Treat, basée à Cochrane, en Alberta, a été fondée par Jacqueline Day en 2014 en raison de son amour pour les biscuits et de son souci de l'effet des herbicides et des pesticides sur les écosystèmes et notre santé. Avant Real Treat, les collations et friandises biologiques avaient la réputation d'être, eh bien... décidément pas très bonnes. Ainsi, Jacqueline s'est lancée dans la création de deux gammes de biscuits décadents tout en étant fabriqués au moyen d'ingrédients propres. Comme résultat, ce sont les seuls biscuits biologiques à base de beurre au Canada, une sélection de friandises dignes de pamoison qui satisfont toujours une envie. Le soutien de Développement des collectivités a permis à Real Treat de s'adapter pour répondre à la demande des épicerie et des détaillants spécialisés, et ce, grâce à un espace de production et un équipement accrus. Cette capacité accrue a permis à Real Treat d'étendre son rayonnement partout au Canada et aux États-Unis, où l'entreprise approvisionne maintenant plus de 500 détaillants.

# Histoires de réussite