

L'ÉCHO-LOGIQUE



www.d3pierres.com

Qui est André Trudel ?

Il est complexe de répondre à cette question! Monsieur Trudel est notre directeur général de l'entreprise d'insertion sociale par l'économique de D-Trois-Pierres! Et bien plus que ça, André est arrivé à DTP un peu par hasard en 1991. Il était prêt à faire des changements dans sa vie et une belle occasion s'est présentée. Il a vu la possibilité de vivre une de ses passions, le travail sur la ferme, en accord avec une de ses grandes valeurs : l'entraide. Venant d'une



grande famille, André a appris à aller vers la communauté, d'être ouvert aux besoins des autres et de l'importance de la générosité.

On peut donc affirmer que D-Trois-Pierres, par sa mission d'insertion sociale et professionnelle des jeunes, est à l'image de l'homme bâtisseur. Cet organisme vit grâce aux efforts déployés par celui-ci et par son équipe. DTP continue donc de grandir pour le bien de la société. La réussite des jeunes et la re-

connaissance du public nourrit sa motivation.

Il faut dire que le bateau n'est pas facile à manœuvrer puisque les besoins sont nombreux et complexes. Nous avons la chance d'avoir un capitaine fort et généreux qui a la vision de savoir s'entourer des bonnes personnes!

Mélodie Racine,

Conseillère en emploi et formation



A toute l'équipe,

Je n'ai que des éloges à vous formuler.

Nous recevons chaque semaine un panier de légumes biologiques de qualité. Les tomates et les concombres sont particulièrement délicieux cette année!

Au cours de ces six dernières années,

j'ai constaté avec satisfaction un souci constant d'amélioration pour la qualité et la propreté des légumes. De plus, il y a une belle diversité dans le panier hebdomadaire.

C'est agréable aussi de lire, chaque semaine, les bulletins électroniques nous informant du contenu du panier, des nouvelles de la ferme, des recettes, des trucs de conservation...

Félicitation à vous tous et toutes!

Merci beaucoup pour tous les efforts que vous faites pour nous faire bénéficier du fruit de votre travail!

Céline Alepin,

Point de chute de l'île Bizard
Partenaire ASC



Notre mission...

D-Trois-Pierres est une entreprise d'insertion socioprofessionnelle qui offre à de jeunes adultes, un milieu de travail favorisant leur intégration au travail à partir de la réalité quotidienne, dans un milieu écologique. Lors de leurs parcours, les jeunes développent des habiletés socioprofessionnelles, reçoivent des formations techniques et sociales et vivent une expérience concrète de travail.



Ma vie à D-Trois-Pierres

Je me présente, Nicole Vinet, mère de deux merveilleuses filles de 27 ans. Depuis 6 années maintenant, je travaille à D-Trois-Pierres. J'avais vu la petite annonce dans le journal local, qui demandait, * service à la clientèle *. J'ai présenté ma candidature et je fus acceptée pour le travail dans les bureaux de la maison Brunet au Cap-Saint-Jacques. Mon bureau qui était dans la maison ancestrale, faisait face au Lac des Deux Montagnes dans un décor enchanteur en pleine nature, avec les animaux et leurs odeurs.

Je me suis occupée des réservations pour tous les événements et les thématiques. Par la suite, d'autres tâches ont été ajoutées et j'ai assumé le poste d'adjointe-administrative. *Un titre que je ne pourrais jamais oublier était celui de *ma tante Ginette* que certains aimaient bien utiliser.* Petit à petit, le côté animation et réservations a cessé et j'ai dû déménager au magasin général pour les services administratifs, les ventes de divers pro-

duits dont notre bon sirop d'érable et les services à la clientèle pour le Cap-Saint-Jacques. Finalement, après une baisse considérable de la clientèle causée par différents facteurs, j'ai accepté le poste de commis comptable sur le campus de Boscoville mais, la distance a eu une grande importance. J'ai fait l'essai, pour me rendre compte que faire 150km tous les jours, l'été ça va, mais avec l'hiver qui s'en vient, ce sera vraiment trop loin de ma maison ronde qui est située aux Cèdres.

Donc, après 6 ans de services pour D-Trois-Pierres, je dois vous quitter avec regret, car je dois changer de route. J'aimerais tous vous embrasser pour vous remercier d'avoir travaillé avec moi. J'en garderai un très bon souvenir de cette grande famille, j'ai vu beaucoup d'arrivées et beaucoup de départs et maintenant c'est à mon tour.

Ce n'est qu'un au revoir.....on ne sait jamais ce que la vie nous réserve... il faut profiter de chaque jour de notre vie....

Nicole Vinet, commis de bureau

D-TROIS-GARAGE – Département des *miracles*



Au campus de Boscoville, vous trouverez un genre de *Shack* jaune avec une grosse porte de garage brune. Dans le garage vous retrouverez *LES TROIS* Bertin, Daniel et Jenifer-Ann. Si un ouragan fait déborder les drains dans votre bureau, si par hasard il y a une table et 4 chaises qui ont mystérieusement disparus de la salle de conférence de l'Hôtel de Ville, si vous avez besoin d'un rafraîchissement de votre parking...(don't look any further fellow co-workers). L'équipe du garage de D-Trois Pierres est toujours présente et prête à rendre service. Ici, on parle de femmes, de nos bières préférées, des spéciaux sur les scies circulaires au *Canadian Tire*, on boit des tonnes de café, on fume dangereusement TROP de cigarettes. Vous êtes tous les bienvenus avec amour, que cela soit les araignées, cigales et fourmis...ont pourrait même vous offrir une petite job en passant.

A shout out to my old pal Pierre. Il vient de prendre sa retraite. Son rêve a été réalisé, Monsieur se libère du lunch de la garderie. Il a décidé de nous laisser à moi et Daniel, Bertin s'amuse en nous regardant faire. Comme si Daniel ne me fait pas assez courir. N'oubliez pas l'équipe du soir et de la nuit M. Gilles (blé d'inde), Pierre, Étienne et les autres.

Thank you, have a good one.



Jenifer-Ann Rafferty, employée en formation

Les changements

Durant tout le cours de notre vie, nous vivons divers changements qui demandent une grande capacité d'adaptation. Présentement, je vis la perte d'une collègue qui retourne aux études, Élise St-Jean (conseillère à l'emploi et à la formation). Par bonheur, Mélodie Racine occupera les mêmes fonctions. Une jeune femme dynamique, intéressée et intéressante, qui démontre un grand intérêt à vouloir partager ses connaissances et son savoir faire.

De plus, Nicole Vinet nous quittera bientôt et se permettra d'ouvrir la porte à de nouveaux défis. Il n'y a pas d'âge pour vivre des changements, il faut juste avoir le goût du changement et avoir une bonne capacité à se relever et à s'adapter.

La nature elle-même nous amène à travers le temps aux changements. Des changements de température, de couleurs, d'odeurs, l'évolution des légumes et des champs. Les changements de saisons (Été, Automne, Hiver et Printemps), chacune apporte sa magie, sa lumière, ses plaisirs et ses lourdeurs.

Le défi c'est de s'adapter, faire preuve de résilience et une capacité à vouloir évoluer.

Guylaine Moreault, responsable des ressources jeunesse





Vous vous souvenez d'Alex? Mon ami dont la télévision a rendu l'âme au début des Séries éliminatoires de Hockey au printemps dernier? Ce que vous ignorez peut-être c'est qu'Alex est aussi quelqu'un qui doute beaucoup...

Par une des rares belles journées d'été du mois de juillet, Alex et moi avions pour mission de préparer un souper de fête pour un autre de mes amis que l'on surnomme avec plein d'affection « le Vegge ». Son surnom n'a rien à voir avec le vice. « LeVegge » est végétarien. En plus du tété, quinze autres personnes se retrouveront dans ma salle à manger. Alex me téléphone.

« Gadbois, on va être une vingtaine. On réussira jamais à nourrir tout l'monde » Alex est un grand mangeur de viande, Concevoir un repas VÉGÉTARIEN de sept services n'est pas concevable justement.

« Relax Alex, j'ai déjà des légumes pour quasiment toutes les recettes ». Silence au bout de la ligne.

« Euh, me semble que t'avais pas le temps d'aller au marché avant cet après-midi? »
« T'en fais pas Alex, en légumes, je suis équipé »



Une heure plus tard, Alex, tablier à la taille, est debout dans ma cuisine. Il jette un œil sur les aubergines, les poivrons, les pâtissons (il n'en a jamais vu de sa vie), la laitue, les tomates, les concombres, les oignons, les fèves, les courgettes, les pois mange-tout, le chou... Tout est bio. Je lui explique que c'est beaucoup grâce à vous, gens de DTP, si on a la chance de cuisiner avec de savoureux légumes. Alex est fou comme un balai.
« J'ai hâte de voir la face à « Vegge » quand j'vas y dire que tout est bio! »

On s'affaire. Avec l'ajout de légumes achetés au marché biologique (avec sept services, il fallait compléter), on doit tout préparer en quatre heures. Au menu, il y aura donc :

Des crudités (carottes, céleris, champignons et fèves)
Soupe froide de concombre et aneth
Laitue avec tomates et pois mange-tout
Aubergines parmiggiana
Feuilles de chou farcies aux haricots rouges
Gratin de patates et de potirons
Gâteau aux courgettes

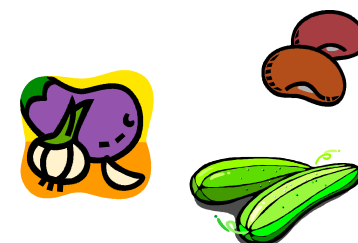
MERCI!

Tout est prêt. Les gens commencent à arriver. Tous remarquent l'odeur qui flotte dans l'appartement. Alex raconte à tout le monde qu'il a presque tout fait seul et qu'évidemment, la conception du menu est de lui. Tout le monde se met à table.

Nous avons mangé pendant trois heures. Tout le monde soulignait à quel point les légumes avaient du goût. « Le Vegge » était aux anges. Il a porté un toast pour remercier les cuisiniers.

Peu de temps après, je portais un toast à vous, DTP. Tous ont levé leur verre...

François Gadbois, porte-parole



RACHEL ET SES HISTOIRES

L'autre jour en arrêtant à la ferme éducative de Saint-Paul de Joliette, l'équipe des employées en formation m'ont accueillie avec cette exclamation : « On veut des histoires! » J'ai pensé que je pouvais vous en raconter en allant vous voir mais aussi par la voie de votre journal.

1^{ère} histoire

Situons-nous dans le contexte de la ferme du Cap-Saint-Jacques.

Des petits poissons du Lac des Deux-Montagnes disent à leur mère : « parle-nous donc de l'eau dont tout le monde parle... »



Elle leur répond : « nagez et allez vous étendre sur la plage... »

maman : « Parle-nous donc de l'air dont tout le monde parle... » Elle leur répond : Plongez votre tête dans ce sceau d'eau qu'on vous donne à chaque jour...

Un jour, à l'heure d'une pause, des jeunes employés en formation disent à leur intervenante : « Parle-nous donc de Dieu dont tout le monde parle ».

L'intervenante prend une chaise avec un dossier bien droit et leur fait la démonstration suivante : « Vous vous assoyez en tenant votre dos bien droit, vos mains sont sur vos genoux, vos pieds sont fixés au sol et vous imaginez votre tête reliée au firmament par un fil de fer. Vous fermez vos yeux et dans le silence vous rejoignez votre cœur. Vous demeurez ainsi progressivement 5, 7, 10 jusqu'à 20 minutes. C'est ce qu'on appelle méditer... Expérimentez et vous m'en reparlerez »...

Dans la grange, des petits cochons disent à leur *Rachel Jetté, présidente*



Le 16 septembre, 6 finissants voient leurs efforts soulignés:

Messieurs **Maxime Dugas**, **Jonathan Filiatreault**, **Raphaël Coulombe**, **Élie Primé Élusmé**, **Guillaume Dessureault** et Madame **Sandy Daigle**.

La Bourse Desjardins de 1 000\$ est remise cette année à:

M. **William Chapman** (500\$) participant ayant terminé son parcours et après s'être inscrit pour recevoir cette bourse. Des félicitations bien méritées, car il a su maintenir ses acquis après la fin de son parcours.

250\$ est remis à M. **Patrick Beauvais** pour l'encourager à poursuivre son parcours en restauration.

250\$ est remis à M. **Mathieu Marette** pour souligner sa détermination à poursuivre son parcours à Saint-Paul-de-Joliette.

L'équipe des ressources jeunesse



PUBLICITÉ!

 **Terre sacrée**
SPIRITUALITÉ ET ÉCOLOGIE



Terre Sacrée (spiritualité et écologie)

Vous avez besoin de vous regrouper pour des réflexions thématiques qui permettra un échange enrichissant pour la compréhension et de fonder vos actions en lien avec la terre et l'univers.

Les mercredis 19h à 21h. (17 septembre, 29 octobre et 10 décembre), coût: 10\$

Le samedi 11 octobre, un atelier sur **Environnement et mondialisation**, de 9 à 16h. Coût: 50\$

Les 26, 27, 28 septembre, une fin de semaine sur le thème **Le principes féminins du divin**, Coût: 150\$

Le 7, 8, 28, 29 mars, deux fins de semaine sur le thème **Le grand tournant**.

Pour inscription: téléphone: 450.491.7056

Courriel: Info@centretresacree.org

Participez à l'élaboration de ce journal... En proposant vos articles.

Contactez Guylaine Moreault au 514-648-8805 poste 3200

S.V.P. les envoyer avant le 15 janvier 2009

Prochaine parution: hiver 2009

330 boul. Pie III
St-François (Québec) J7P 1H
Téléphone: 450-491-7056
Courriel: info@centretresacree.org