

macoop

Décembre 2010

Vive les Fêtes!

Invitation à ne pas
manquer en page 3



Rendez-vous sur le site d'**AIR MILES**. En vous inscrivant, vous aurez la possibilité d'avoir toutes les informations et les privilèges reliés à la carte.

Vous aurez la chance de gagner des milles en participant à des concours et des enquêtes.

www.airmiles.ca

Partenaires
12-18
Page 2

La promotion de Noël
est arrivée!
Page 3

Le temps des Fêtes
et la feuille de gui
Page 3



Jacques Labrecque,
président du conseil
d'administration

macoop

Rédaction :
Diane L. Savoie

Graphisme :
A à Z événements

Tirage :
4 000 copies

Impression :
Imprimerie Fillion



IGA Extra Plessisville
1971, rue Bilodeau
Plessisville (Québec) G6L 3J1
819 362-6357



IGA Princeville
355, rue Saint-Jean-Baptiste Sud,
Princeville (Québec) QC G6L 5A4
819 364-3357



Dépanneur Boni-Soir
Plessisville
1969, rue Bilodeau
Plessisville (Québec) G6L 3J1
819 362-6256

Mot du président

Chers membres,

Nous voilà de nouveau rendus à notre 2^e et dernière publication de l'année 2010. C'est effectivement l'occasion de dresser une rétrospective des activités et des événements qui se sont déroulés au cours des derniers mois.

Tout d'abord, un mot sur l'assemblée générale qui s'est tenue au Motel Le Phare le 25 mai dernier, sous le thème « **La coopération essentielle à un avenir florissant** ». Thème tout à fait approprié puisque, au fil des ans, notre coopérative a su maintenir une constante progression malgré le contexte de volatilité et de morosité économique qui, avouons-le, nous affecte toujours depuis quelques années. Il est juste de mentionner que notre Coopérative a de nouveau connu une augmentation de 11,5 % de ses ventes passant de 34,7 millions en 2008 à 38,7 millions en 2009. À cet effet, soulignons que la venue de notre supermarché de Princeville a nécessairement contribué à cette augmentation, nous confirmant de nouveau que la décision prise d'y construire un magasin à cet endroit était pleinement justifiée. Enfin, nous savons que dans les moments plus difficiles, la formule coopérative résiste mieux aux perturbations économiques; c'est pourquoi, la Coop, avec ses augmentations de ventes et votre fidélité, a réalisé, durant son dernier exercice financier, un trop-perçu fort appréciable, qui lui permet d'en distribuer une partie en ristourne à ses membres.

Distribution des ristournes Semaine de la coopération

Le 28 avril 2010, le conseil d'administration avait résolu de recommander à l'assemblée générale annuelle qu'une somme de 276,000 \$ (alimentation et essence) soit distribuée aux membres à titre de ristourne à même le trop-perçu du dernier exercice; proposition acceptée par l'assemblée générale. Ainsi, fidèle à la coutume établie, les membres du conseil d'administration s'étaient donné rendez-vous, au cours de la semaine du 18 octobre dernier, à l'entrée du magasin de Plessisville et durant la semaine du 25 octobre, au magasin de Princeville, afin de procéder à la remise de ces ristournes aux membres et ainsi en profiter pour promouvoir la formule coopérative au sein de la communauté. C'est toujours avec beaucoup d'enthousiasme que les administrateurs et

administratrices profitent de cette occasion pour venir vous rencontrer; échanger avec vous et prendre connaissance de vos besoins. C'est également le moment approprié pour recueillir suggestions et commentaires, toujours essentiels à la bonne marche et l'évolution de notre coopérative. Nous avons été en mesure de constater que l'intérêt que vous manifestez et la fierté que vous témoignez envers votre coopérative témoignent de l'attachement que vous portez à l'égard de cette belle entreprise qui est la vôtre.

Deux anniversaires pour notre directrice générale

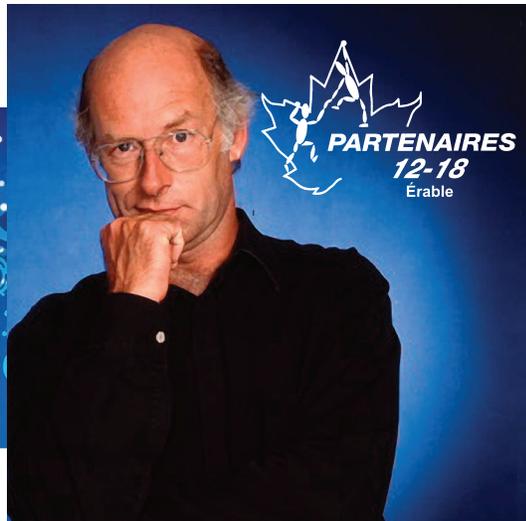
Secret bien gardé durant quelques mois; le temps de préparer une belle soirée surprise afin de souligner d'une façon particulière les vingt (20) ans de service de Madame Suzanne Corriveau au sein du Magasin Coop de Plessisville et également son 50^e anniversaire de naissance. Soirée planifiée très discrètement par ses deux enfants, Catherina et Pierre-Alexandre. Plus de cent personnes s'étaient réunies au Manoir du Lac William de St-Ferdinand, le samedi soir 25 septembre dernier, afin de lui rendre un vibrant hommage et lui témoigner toute notre gratitude et notre amitié. Que d'émotions vécues dès son arrivée; d'autant plus que rien n'avait laissé présager quoi que ce soit jusqu'à ce qu'elle prenne contact avec tous ces gens qui l'attendaient. Un souvenir qui aura sans doute marqué la vie de Madame Suzanne Corriveau. Félicitations pour tout ce que vous avez accompli au cours de votre carrière comme directrice générale du Magasin Coop de Plessisville et nous vous souhaitons encore plusieurs autres belles années parmi nous.

Voilà un résumé de l'année 2010. En terminant, je voudrais profiter de l'occasion pour souhaiter à tous nos employés (es), et vous tous membres et clients, un joyeux temps des Fêtes en famille et une bonne santé. Les temps que nous traversons ne sont pas toujours faciles. La maladie, les difficultés économiques et les tensions de toutes sortes peuvent parfois nous faire oublier qu'en cette période de l'année nous fêtons un moment fort qui devrait nous remplir de paix et de joie. Soyons solidaires et demeurons unis par la coopération. ■

Jacques Labrecque, président du conseil d'administration

Le Magasin Coop de Plessisville (IGA Extra Plessisville et IGA Princeville) investi dans la relève de notre région!

Depuis 1994, Partenaires 12-18 / Érable accompagne dynamiquement les adolescents de 7 municipalités rurales de la MRC.



Les jeunes acquièrent de riches connaissances par différentes formations qui leur sont offertes et qui font d'eux des acteurs impliqués et reconnus dans leur milieu (démocratie, aidants naturels, estime de soi, entrepreneuriat, etc.). La Coopérative IGA étant sensible à la cause des adolescents vivant en milieu rural, appuie financièrement cette dynamique cause jeunesse depuis 1997. Dès aujourd'hui, grâce à ces contributions, Partenaires 12-18 peut continuer d'accompagner et de préparer les leaders de demain!

Gilles Cayer, coordonnateur

« Pour croire en soi, il faut d'abord que quelqu'un ait cru en nous. »

Pierre Légaré, Pierre Légaré, humoriste
et porte-parole de Partenaires 12-18

NOS PRODUCTEURS LOCAUX ET PARTENAIRES



Nous avons visité pour vous, deux de nos producteurs locaux. Leurs produits embelliront votre table du temps des Fêtes et raviront vos palais.



Sacs réutilisables

Nos sacs réutilisables sont pratiques et respectueux de l'environnement. Afin de protéger les aliments de toute contamination, n'oubliez pas de les laver régulièrement et de les remplacer au besoin. **Nous vous demandons également de présenter vos sacs à la caisse et de ne pas les utiliser pendant le temps que vous faites votre épicerie.**

Nous vous remercions de votre collaboration qui nous aidera à mieux vous servir.



Bien-être et environnement

En vous référant à notre revue *INSPIRÉS* Le plaisir de bien manger, vous trouverez des articles sur de saines habitudes de vie :

- Manger Bio plus souvent.
- Une journée par semaine sans viande.
- Manger au rythme des saisons pour la fraîcheur et l'économie.
- La gamme des produits **Compliments pensons vert.**

Éco-Délices inc. est une fromagerie artisanale fondée en 1989 par la famille Gérard Dubois.

L'entreprise est située à Plessisville au pied des Appalaches. C'est depuis 1841 soit sept générations que la ferme Dubois s'est transférée de génération en génération. L'agriculture biologique se pratique sur la ferme depuis 1969. La fromagerie Éco-Délices a commencé sa production par le yogourt certifié biologique aux fruits et sirop d'érable. En 1996, elle décide de se lancer dans la production du fromage. Le Mamirolle est bien connu aujourd'hui. Éco-Délices détient une licence exclusive de l'É.N.L., puis Le Louis Dubois, Le Délice des Appalaches, La Raclette des Appalaches, Le Champêtre et La Clef des champs se succèdent.

Le Mamirolle a su gagner ses lettres de noblesse. Les honneurs reçus au Concours SÉLECTION CASEUS 1999, 2000, au BRITISH EMPIRE CHEESE SHOW 2009 en Ontario et au 26^e ANNUUEL AMÉRICAN CHEESE SOCIETY 2010 aux États-Unis. Puis, le Louis Dubois s'est mérité un prix spécial au CONCOURS SÉLECTION CASEUS 2003.

Éco-Délices a le projet de développer et distribuer ses fromages dans les autres provinces canadiennes. Leurs produits sont vendus dans nos épiceries et nous sommes très fiers de participer à leur réussite.

Collaborateur : Alain Dubois, Fromagerie Éco-Délices



La Fromagerie Madame Chèvre est située à Princeville et se spécialise à produire une gamme de fromages de chèvre affinés.

Dans les années cinquante, Adozinda Dutra, originaire du Portugal, immigra au Canada. Elle acheta une petite ferme et recommença à produire avec passion du fromage de chèvre qu'elle donnait à ses amis et à sa famille. Que de souvenirs et de bonheur! C'est à ce moment-là que son fils Tony et sa femme Olga, partageant la même passion, ont quitté leur travail en 1986 pour aider à développer une entreprise qui permettait de faire connaître au grand public le bon goût de cette recette familiale. C'est ainsi que la petite compagnie de fabrication de fromage de chèvre Nova Cheese est née. C'est en 2004 que Tony, en homme d'affaires averti, reconnu la passion des fromagers du Québec. Plein d'ambition et avec un esprit d'entrepreneuriat remarquable, le trio se lança à la conquête de l'industrie du fromage de chèvre. Leur rêve d'ouvrir une petite fromagerie au Québec qui se spécialiserait dans la fabrication de fromages de chèvre affinés était en train de se réaliser. Après avoir choisi le Québec comme terre d'accueil, ils localisèrent une petite fromagerie au cœur de la région des Bois-Francs. Ils investirent temps et argent et recrutèrent les meilleurs fromagers du Québec afin de produire une nouvelle gamme de fromages de chèvre affinés. C'est en août 2005, que la nouvelle fromagerie Madame Chèvre était officiellement créée.

La situation géographique de la fromagerie permettait le ramassage rapide du lait chez tous les producteurs affiliés à la fromagerie. Bien plus que des partenaires d'affaires, les producteurs de Madame Chèvre connaissent les critères de haute qualité qu'elle exige pour tous les ingrédients qui servent à la fabrication de ses fromages et y collaborent étroitement.

En 2009 naissait un nouveau produit pour le Québec : **Les trois Princes**. Ce petit fromage se distingue par son apparence veloutée et son goût sublime. Prince de l'élégance, prince du goût et prince du plateau de fromages, de là son nom de « Les Trois Princes » ... de Princeville.

Deux autres fromages ; **Madame-Chèvre Princeville** et le **Chèbrie** sont des brie considérés parmi les meilleurs fromages au monde fait par des gens de chez nous.

Collaborateur : Jacquelin Ouellet, Fromagerie Madame Chèvre

En vous inscrivant sur le site www.iga.net à l'info-bulletin, vous serez informés des nouveautés, des recettes et des concours.





Le temps des Fêtes et la feuille de gui

La feuille de gui était une plante sacrée pour la plupart des anciennes peuplades de l'Europe. Symbole de l'immortalité parce qu'elle reste verte et vivante quand les arbres qui la portent sont morts. Le gui a toujours été étroitement relié à la magie et à la thérapeutique.

On dit que lorsque deux amoureux s'embrassent sous une feuille de gui dans le temps des fêtes, ce ne pourra que leur être bénéfique. Ils doivent en théorie se marier ou partager une vie de couple longue et heureuse!

Mais dans certaines régions de l'Europe, la tradition du baiser sous la branche de gui demande quelques précautions. On raconte que les amoureux doivent faire brûler la branche de gui la douzième nuit suivante, sinon ils se querelleront avant la fin de l'année.

Cette légende vient sans doute, qu'anciennement, les druides considéraient le gui comme une plante sacrée, qu'ils appelaient *rameau d'or* et qu'ils étaient les seuls à pouvoir la cueillir. On lui attribuait également le pouvoir de guérir les maladies et la stérilité.

Son symbole était si puissant que l'on disait que les ennemis qui se rencontraient sous une branche de gui jetaient les armes, se saluaient et faisaient la trêve jusqu'au lendemain.

Le gui symbolise la paix,
la santé et le bonheur.

Source : www.noelchretien.com
Article « Le gui des amoureux ».



AVEZ-VOUS GOÛTÉ ?

Avez-vous goûté à la baguette de pain ciabatta de Compliments Sensations? Vous la trouverez à notre boulangerie et son bon goût vous ravira!

ACTUALITÉS

Sobeys Québec rafle le grand prix dans la catégorie boulangerie maison



Dans le volet Marques maison du Grand Prix canadien des nouveaux produits, Sobeys Québec l'a emporté pour une deuxième année, dans la catégorie boulangerie pour ses **mini miches rustiques Compliments**. Le **Toscan Compliments** et le pain **Moisson Compliments** sont décrits comme des pains pour les plus petites familles, on réduit ainsi la perte sans sacrifier la qualité.



Promotion de Noël

Chers membres, la promotion de Noël débute le 6 décembre 2010 et ce, jusqu'au 2 janvier 2011.

Vous la recevrez par courrier sous peu.



De magnifiques prix à gagner d'une valeur de 6 000 \$.
Règlements disponibles en magasin.

INVITATION À NE PAS MANQUER!

Vos épiceries de Plessisville et de Princeville vous invitent à venir célébrer, avec nous, le temps des Fêtes. Nous vous accueillerons de façon particulière les 9-10-11 décembre et les 16-17-18 décembre 2010. Nous vous ferons découvrir de nouvelles saveurs que nous avons sélectionnées pour vous et nous vous donnerons nos secrets pour faire de vous, des hôtes enviables, pour vos réceptions des Fêtes. Des dégustations et des surprises vous y attendent. Au plaisir de vous servir.

Votre équipe COOP IGA

