



L'industrie laitière à Saint-Marc de 1930 à 1970

RACONTÉE PAR JEAN-GUY LOISELLE

Les trayeuses mécaniques



Les trayeuses mécaniques actionnées à la gazoline furent introduites dès les années 1922-23. Mon grand-père, Ovide Loisel, au rang des 60, en avait une ainsi que Luc Dulude du rang des 14. Les premiers moteurs à gaz, qui actionnaient les compresseurs ainsi que les trayeuses, vendues par la Cie DeLaval, devinrent populaires après la guerre 1939-45. M. Maxime Gatiens était le représentant. Beaudry et Blanchard Loisel en étaient «greyés». M. Alcide Jeannotte, grand-père de Ronald Jeannotte, s'en est aussi procuré une. En 1951, M. Charles-Émile Fontaine acquiert une trayeuse à moteur électrique. De temps en temps, il utilisait le vacuum du tracteur pour actionner la trayeuse.

La section du bord de l'eau étant électrifiée depuis les 1920, mon grand-père Wilfrid Vary avait des trayeuses mécanisées à moteurs électriques; il vendait sa production à la laiterie Joubert à Montréal.

Trois laiteries de Montréal faisaient affaire avec les producteurs de la Rive-Sud. Le lait cru était transporté à Montréal en bidon pour le pasteuriser.

C'est ce qui a décidé la Laiterie Mont Saint-Bruno à installer le procédé pour pasteuriser son lait afin de le vendre au consommateur.

Jean-Paul Beaudry, le vendait à la laiterie Victoria de Saint-Lambert, portait ses bidons de lait au coin de l'église de Saint-Marc trois fois par semaine. Joseph-Marc

Gatiens du rang des 30 portait lui aussi ses bidons au coin de l'église, étant lui aussi fournisseur pour la même laiterie. Alphonse Lavallée, allant au plus proche de sa ferme, portait ses bidons au coin rond.

Les camionneurs qui ramassaient les bidons de lait aux deux jours au bord de l'eau furent, M. Meunier, de Saint-Charles et par la suite les frères Saint-Jean aussi de Saint-Charles.

Pour revenir à la beurrerie Handfield, devenue Ladouceur, le transporteur attitré était Norbert Laflamme. Plus tard, M. Ladouceur a augmenté la production de beurre, de crème et de caséine en ramassant le lait des producteurs de Saint-Charles. Il fournissait quelques commerces de Montréal. Plus tard, la production de lait, fournie à Crèmerie Saint-Marc pour M. Ladouceur, fut transférée à Dalpé et Frères de Verchères; celui qui ramassait les bidons était, M. André Jacques, de Calixa-Lavallée. Dalpé et Frères exploitèrent une fromagerie et par la suite fermèrent leurs portes. □



Photo : Sandra Van Tassel

Nous, les producteurs des rangs, nous nous sentions isolés

C'était un monde à part. En effet, les routes n'étaient pas carrossables en hiver. On s'arrangeait entre nous : une semaine, je portais le lait de notre bout de rang au coin de l'église, la semaine suivante, M. Charles-Émile Fontaine en faisait autant. En 1952, on a commencé l'entretien des chemins d'hiver dans les rangs, ce qui permit le ramassage des bidons de lait en camions. □

Les débuts de l'industrie laitière et de la fromagerie à Saint-Marc

RECHERCHE: NICOLE LAMARRE

De petites fromageries s'installent dans plusieurs rangs. Au coin des 30, Clovis Sénécal loue un emplacement pour que Hector Beaugard, fromager de La Présentation, installe une fromagerie en 1899. Celle-ci sera reprise par la Canadian Dairy Supply en 1902 qui y place Arthur Daigneault de Saint-Denis comme fromager. L'entreprise cesse ses opérations en 1908. De même, en 1899 au Coin Rond une fromagerie est installée où travaillent Damien Benoit et ses deux fils jusqu'en 1910. À la côte d'en bas, en 1909 Toussaint Auclair obtient un bail de Marc Robert pour ériger une fromagerie qui durera quelques années. La seule entreprise fromagère et beurrière qui subsista fut celle établie par Alexis Chicoine avec Alexis Daigle comme travailleur et actionnaire entre 1880 et 1889, puis avec son fils Octave. □

Du temps de mon père



Nous avions 16 vaches laitières qui produisaient dix mois par année. Nous écrémions le lait et vendions la crème à la beurrerie

Handfield. Celle-ci deviendra la Beurrerie Ladouceur dans les années 1950. La crème était mise dans des bidons, refroidie dans la glace conservée dans le bran de scie et livrée tous les deux jours.

Nous consommions le lait à la ferme. Le petit lait servait à l'alimentation des cochons, qui nous fournissaient avec la volaille un surplus de revenus, dont nous avons besoin, car nous ne vendions pas de crème durant l'hiver les vaches étant tarées. □

Dans les années 50 et 60



Les producteurs de Saint-Marc produisaient du lait de consommation et du lait de transformation pour le beurre. Leur quota de lait produit dépendait des ententes signées avec les laiteries qui étaient leurs acheteurs. Le prix était contrôlé par la régie des marchés agricoles du Québec. Le quota n'avait pas, comme aujourd'hui, une valeur marchande. La production dépendait de la moyenne calculée entre les mois d'octobre à février. Chaque laiterie avait son office de producteurs et un président élu pour négocier les quotas de production. En

1963-64 (période où furent éliminés les bidons pour se convertir au vrac) la fédération voulut uniformiser la production à travers toute la province; on obligea les présidents d'offices de producteurs de toutes les laiteries à entériner l'entente. On ne pouvait pas y échapper. Seules quelques laiteries privées décidèrent de ne pas ratifier (par exemple Laiterie Chalifoux de Sorel).

Depuis, il n'y eut plus qu'un seul lait négocié par la fédération des producteurs de lait. Puis, naquit en 1972 Agropur qui engloba les anciennes laiteries, entre autres la Laiterie Mont St-Bruno des frères Cayer et la laiterie des Frères Saint-Gabriel. Toutes ces entreprises privées disparurent du marché. En plus, le ramassage du lait dans le secteur fut attribué à la famille Jacques de Calixa-Lavallée qui était équipée de camion citerne, mais toujours au nom d'Agropur. □