

## Les laitiers de la capitale

Lise Drolet

---

Number 71, Fall 2002

Une pinte d'histoire : l'industrie du lait

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/7483ac>

[See table of contents](#)

---

**Publisher(s)**

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

**ISSN**

0829-7983 (print)

1923-0923 (digital)

[Explore this journal](#)

---

**Cite this article**

Drolet, L. (2002). Les laitiers de la capitale. *Cap-aux-Diamants*, (71), 29–32.

# LES LAITIERS DE LA CAPITALE

PAR LISE DROLET

«Avins l'cruchon, v'là l'vendeu de laitte!», c'est ainsi qu'une bonne cliente accueillait, dans les années 1950, Léon Paquet laitier de la Jeune-Lorette. À son compte depuis peu, mais à l'œuvre depuis son adolescence, le jeune Léon (né en 1926) succède en ces années à son père, Pierre, dit Pit. Celui-ci est le chef d'une famille établie sur la terre d'Étienne Pasquier depuis le Régime français. Cette terre de 45 arpents en bordure de la rivière Saint-Charles longe le «rang de la Misère» (Saint-Jacques) qui relie Loretteville et le Village Huron au Nord-des-Rivières (Duberger).

## LÉON PAQUET

À l'image de plusieurs fermiers de la région, Léon Paquet fait de sa ferme une exploitation principalement laitière, répondant aux besoins du marché grandissant d'une capitale multipliant alors sa population et le nombre de ses banlieues. En cette époque suivant la Seconde Guerre mondiale, le marché se partage encore entre les laiteries et les laitiers indépendants. En 1975, la famille Paquet cesse le commerce du lait cru qu'elle pratiquait depuis 50 ans, comme le feront à ce moment la centaine de producteurs détaillants que compte encore la région. Le métier de laitier se verra transformé en celui de livreur de lait, distribuant une gamme de produits pour les entreprises de transformation. Quand la province de Québec adopte, en 1926, la loi décrétant l'obligation de pasteuriser le lait de consommation, elle est motivée entre autres par le souci de prévenir les nombreux empoisonnements et les décès, notamment des poupons et des jeunes enfants, causés par la prolifération des bactéries et autres micro-organismes dans le lait. Les exigences du procédé inventé par Louis Pasteur demandent un équipement que la plupart des petits producteurs ne peuvent assumer, à la différence des laiteries traitant un grand volume. Dans la capitale, au début du XX<sup>e</sup> siècle, il n'y a que l'entrepreneur Jules Gingras, laitier à Québec dès 1904, qui fait de sa Laiterie de Québec, fondée en 1914, la première de la ville à pasteuriser son lait. Son entreprise se développera d'ailleurs selon les règles de cette nouvelle «industrie laitière»: elle deviendra la Laiterie Artic qui



sera située près de l'Hôpital du Sacré-Cœur dans le quartier Saint-Sauveur, avant de s'établir boulevard Charest, en 1956, et d'être acquise enfin par la plus grosse, la Laiterie Laval. Une lutte laitiers-laiteries s'établira dans les années 1920 et sera accompagnée du combat qui persiste encore aujourd'hui et qui oppose les hygiénistes tenants de la pasteurisation aux producteurs et consommateurs de lait cru. Les municipalités adopteront, 50 ans plus tard, les règlements d'hygiène qui mettront fin somme toute à la distribution et la consommation de lait cru non certifié hors les fermes. Il ne faudrait pas croire que la manutention et le traitement du lait se faisaient jusque-là sans souci d'hygiène. Les installations de Léon Paquet sont visitées cycliquement par les inspecteurs très minutieux de l'Unité sanitaire qui «vérifient tout», se souvient Céline Martel, son épouse. Fernande Faucher (née en 1917) se rappelle le soin que met son père, Eugène Faucher (1874-1939), à protéger et assurer la qualité du lait qu'il vend et l'attention qu'il donne à la propreté de ses installations et à la santé de ses vaches. Tout de suite après la traite, le lait est versé dans des bidons qui sont rapidement réfrigérés dans un bain d'eau glacée, dans la cave de sa grande maison.

■ La célèbre camionnette surmontée d'une vache appartenant à Roland Paquette. (Archives de Roland Paquette).

## EUGÈNE FAUCHER

Eugène a appris le métier de son père François, époux de Mélina Langlois, elle-même fille de laitier. Il débute sa carrière rue D'Aiguillon, dans le quartier Saint-Jean-Baptiste. Cette partie de la butte, à l'ouest de l'église paroissiale, abrite plusieurs producteurs laitiers. Alma Martel (1876-1949, son épouse) racontait la vie d'équipe des laitiers qui chaque jour désignent l'un d'eux pour qu'au petit matin, il réveille ses confrères par un coup frappé à la fenêtre. Parmi ces commerçants, il y a Albert Émond qui vendait du beurre rue Saint-Olivier, en 1910, dont le commerce donnera naissance à la Laiterie Laval, propriété de la famille Côté de Québec, longtemps établie 4<sup>e</sup> Avenue, dans le quartier Limoilou, avant de faire partie du groupe Natrel. Témoin de la pérennité de la vocation du quartier Saint-Jean-Baptiste, il y avait encore, selon les sources, quelques cinq

La traite dans le champ vers 1930. (Archives de la famille Faucher-Samson)



décennies plus avant dans le siècle, les frères Masson opérant à partir de leurs installations de la rue Richelieu. Eugène Faucher, ayant épousé cette Alma qu'il avait connue en livrant le lait rue Sainte-Anne, à l'hôtel Clarendon, où elle travaillait, s'établit 120, rue Franklin, angle Durocher, face à l'école. La propriété est vaste et permet, dans ce coin sud du quartier Saint-Sauveur non encore surpeuplé, de construire étable, écurie, hangar et grenier à foin en périphérie d'une cour hautement clôturée. Une source, jaillissant sous la maison alimente en eau fraîche l'essentiel bac («bain», disait-on) refroidisseur. La quinzaine de vaches du laitier, passant l'hiver en ville, font chaque printemps la transhumance vers les pâturages du Nord-des-Rivières, vers la ferme d'un Irlandais (maintenant boulevard Père-Lelièvre) dont les bâtiments, volets, fenêtres et portes, sont alors fièrement peints en vert, tels ceux de ses compatriotes fermiers dans la région. Eugène a le sens du commerce. Jeune, il a côtoyé les Irlandais du Faubourg Saint-Jean-Baptiste. Sa connaissance de l'anglais, son implication politique, lui permettent de développer son marché. «Rouge» jusqu'à la moelle, il servira hommes politiques et bourgeois anglophones habitant tant la haute-ville qu'à Sillery. Levé très tôt, il revêt chaque jour chapeau de feutre, habit foncé, gilet et cravate. En hiver, trouvant la longueur des paletots désagréable, il porte un manteau de laine court, spécialement taillé et facilitant les mouvements du siège de la voiture de livraison jusqu'au sol. (Plus tard, les livreurs des laiteries et souvent les laitiers porteront des sarraus gris, des vestes courtes ou des uniformes marine, pantalons et vestes, couronnés d'une casquette). Sa voiture bourgogne est rutilante, il a fait peindre en lettres dorées sa raison sociale «Eugène Faucher, laitier» sur les côtés du véhicule de bois, à quatre roues et à capote. Fier, la moustache épaisse et fringante, il mène à vive allure des chevaux au poil toujours lustré à travers la ville. Il a aussi le sens du théâtre, divertissement auquel il s'est adonné dans sa jeunesse! Son succès permet, jusqu'à l'orée de la Deuxième Guerre, une vie de famille très confortable et les services «d'hommes engagés», aidant aux soins des bêtes et à la livraison, et de «filles de maison», secondant Alma dans ses tâches domestiques, comprenant aussi l'entretien des bidons à lait. Ces bidons changeront que peu, du début du siècle aux années 1960. Les plus gros, contenant huit ou dix pots et plus – un pot égalant la demie d'un gallon –, présentent un col évasé permettant remplissage et versement aisés. Comme ils sont très lourds, le laitier les accompagne dans ses livraisons de bidons de quatre pots, facilement manipulables et munis de couvercles qui font

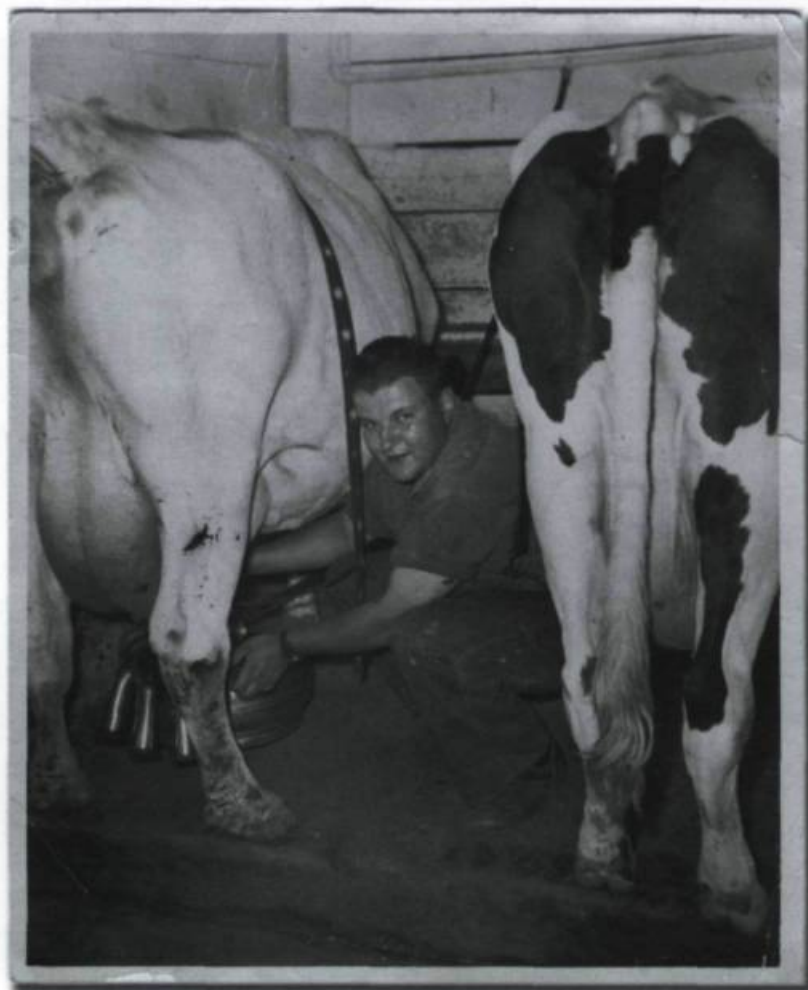
fonction, grâce à un large bec et à une anse, de mesures et de pichets. Placés à l'arrière des voitures tant hippomobiles qu'à essence, ils sont toujours recouverts de couvertures épaisses ou de lourdes catalognes les protégeant de la chaleur de l'été et du traître gel de l'hiver. Eugène Faucher, pour son originale part, recouvre ses bidons de bâches claires confectionnées dans des anciennes voiles de bateau. Les bidons serviront à livrer le lait, parfois jusqu'au début des années 1960, moment où l'usage de la pinte de verre – passée entre-temps de ronde à carrée – est généralisé. Avant la Seconde Guerre mondiale, les clients conservaient dans des terrines, des bassines, des pots de verre, des pichets de métal, cette denrée qui leur arrivait quotidiennement avant l'avènement du réfrigérateur. Certaines familles de la campagne entreposaient le lait au frais, l'été, dans un pot suspendu dans l'eau du puits, d'autres dans des glacières dont on renouvelait la glace presque chaque jour. L'usage domestique du réfrigérateur électrique et son expansion provoque, vers 1965, un changement dans l'horaire des laitiers qui ne seront dès lors plus obligés de visiter leurs clients six jours sur sept. Léon Paquet affirme qu'il est le premier à interrompre son service les mercredis. À cette époque, l'horaire hebdomadaire d'un laitier producteur peut présenter en saison chaude de 70 à 90 heures de travail. Il y a bien les épouses, les engagés, les membres de la famille, mais les charges demeureront lourdes. Léon Paquet a souvenir de jeunes du village de Saint-Émile arrivant à la ferme de Loretteville en voiturettes tirées par des chiens et acceptant de travailler à raison de 50 cents la journée, repas compris, tant ils étaient démunis. Les laitiers se font donc aider par leurs enfants pour la distribution. Dans leur enfance, Fernande Faucher et Léon Paquet accompagnent parfois leurs pères dans leur travail, bien assis sur le siège avant et surélevé de la voiture. C'est ainsi qu'à 8 ans, le petit Roland Paquet (né en 1929) escorte aussi Jos, son père, dans ses tournées. Il est très fier du petit bidon de quatre pintes qu'on lui a fait spécialement fabriquer! Joseph est descendant de Philippe Pasquier, enfant de cet Étienne mentionné plus tôt. Jos habite en ville, rue Franklin près de Durocher, à quelques pas à l'ouest d'Eugène Faucher, et distribue le lait de la ferme paternelle sise rang Saint-Jacques à deux kilomètres de la ferme ancestrale exploitée par son lointain cousin Pit, qui sera le père de Léon.

#### ROLAND PAQUET

Roland ne tarde pas à reprendre le bidon! C'est ainsi qu'on peut le voir, en 1948, sur le

siège de sa voiture munie de pneus Rubbertire sans boyau et, en 1950, conduisant une voiture à capot «comme celle de la laiterie Laval», munie de confortables pneus d'automobile et tirée par la vaillante Fannie, sa jument. Comme Léon qui accroche l'hiver des clochettes qui sonnent en carillon aux «menoires» de sa voiture à patins mobiles – une idée ingénieuse du charron Verret de Loretteville –, Roland fait décorer son équipage, pour Pâques notamment, de fleurs de papier aux couleurs pastel, comme celles qui ornaient pour la même occasion les vitrines des épiciers. Peu après son mariage à Jeannine Dufour, il acquiert son premier camion. On peut ainsi le voir parcourir la ville dès 1953, depuis le 425, rue Franklin au centre-ville, dans un rayon d'une douzaine de milles jusqu'au Nord-des-Rivières et au Moulin-des-Mères (Neufchâtel). Marketing et fierté du métier obligent, Roland couronne son camion vert et blanc d'une petite vache de bois peint, œuvre d'un sculpteur de Baie-Saint-Paul nommé Bouchard. Accompagnée de la devise «Je suis votre santé», elle contribue au renom du laitier. La vache sculptée est une Holstein, race à laquelle appartient la majeure partie du cheptel laitier de

Roland Paquet trayant ses vaches à l'aide de trayeuses mécaniques vers 1950. (Archives de Roland Paquette).



l'époque. Elles sont d'excellentes productrices, - les meilleures! -, donnant à l'époque de 60 à 70 livres de lait par jour (environ 15 gallons, plus de 60 litres), certaines allant jusqu'à 90 livres. Avec les rousses Ayrshire, les petites vaches canadiennes et la fameuse Jersey, elles émaillent les champs de leur rumi-

sinfecter les pintes, nettoyer ustensiles et appareillage tous les jours, parfois deux fois. Céline Martel (L. Paquet) se souvient des longues heures passées à récuser les contenants dans sa cuisine, avant l'arrivée de la brosse électrique. Au début (vers 1925), tout se fait manuellement, à la force des bras, du bidon, qu'il faut tirer du bain d'eau glacée, au pot et à la pinte. Plus tard, les embouteilleuses mécaniques permettront de diminuer le temps passé à la préparation quotidienne et de disposer de plus de temps pour distribuer donc, la possibilité d'augmenter le nombre des ventes et des livraisons.

#### FIN D'UNE ÉPOQUE

En 2000, les Canadiens ont consommé par personne 88 kilos de lait, 11,8 kilos de fromage et 23,9 kilos de produits laitiers autres. La production laitière est aujourd'hui au premier rang des ventes agricoles au Québec, comme en Nouvelle-Écosse et en Ontario. Le nombre de fermes va cependant en diminuant et le nombre de vaches par ferme productrice, en augmentant. Comme son père François de Saint-Jean-Baptiste, Eugène Faucher de Saint-Sauveur possédait, au début du siècle, une quinzaine de vaches abritées en ville; Roland et Léon Paquet, quelques-unes de plus logées en proche banlieue qui, en 1957, donnent leurs 15 litres quotidiens. En 1997, le producteur moyen possède 40 vaches. Hyper entourées, vitaminées, désinfectées, elles peuvent donner jusqu'à 28 litres de lait par jour... Des débuts dans le métier à l'orée du XX<sup>e</sup> siècle du flamboyant Eugène Faucher au terme final du commerce de Léon Paquet, il s'est écoulé plus de 70 années. Roland cesse les opérations en 1970 et cède sa tournée à Léon qui, vendant ses vaches, en 1972, cesse de distribuer du lait, en 1975. D'après Roland Paquet, le dernier laitier de Québec aurait été Charles Édouard Paquet de la rue Saint-Mathias, de la paroisse Sacré-Cœur. Pour ces hommes, l'arrivée, en 1968, des obligations rattachées aux quotas de lait et l'imposition généralisée de la pasteurisation, début 1970, par les règlements sanitaires des villes ont mis fin à leur commerce. Plus de commerce autonome possible sans passer par les laiteries desservies, quotas obligent, par de plus gros producteurs ayant négocié des prix uniformisés, plus élevés, pour le lait qui maintenant est une denrée «de transformation». Dans le monde des producteurs et distributeurs laitiers, les petits ont été définitivement éliminés. ♦

■  
Lise Drolet est directrice de la Maison des Jésuites à Sillery.



■ Roland Paquet faisant la distribution du lait pour son père (Jo) à l'aide d'une voiture tirée par un cheval. (Archives de Roland Paquette).

■ nante présence. Le lait de la brune et blanche Jersey (on en faisait le chocolat Laura Secord) peut contenir jusqu'à 5 % de gras, alors que celui d'une Holstein, à 3 %, est bien moins riche. Conséquemment, vers les années 1940 et 1950, les laitiers vendent le lait de la première environ 15 sous la pinte et entre 10 et 12 sous et demi le lait des Holstein noires et blanches. Jos Paquet, lui, pouvait vendre une chopine de lait pour 3 sous un peu avant. Le revenu des laitiers est lié aux prix du marché; Roland Paquet à ses débuts, avec une centaine de clients, gagnera entre 25 et 30 \$ par semaine. Entretenir la jument Fannie coûtait 7 \$... Sa clientèle, vers la fin des années 1960, ira jusqu'à 400 clients quand son fils Pierre l'assistera et développera la distribution. Toutefois, Roland, en quête de revenus supplémentaires, doit ajouter quelques petits boulots à sa tâche tels que le déneigement de rues et de stationnements. Comme Eugène Faucher, 25 ans avant lui, il doit se lever très tôt le matin, parfois 3 h, nourrir le cheval, déjeuner copieusement et commencer sa *run*, sa tournée, au lever du jour. Le tout ne se termine que vers 14 h, au retour à la maison. Il a dîné d'un sandwich en chemin. Comme Léon, Roland contribue en saison aux travaux de la ferme, ce qui occasionne ces horaires de 90 heures par semaine. Et, bien évidemment le lait doit être mis en bouteille. À ces étapes d'hygiène et d'emballage interviennent famille et épouses : laver les bidons et les pots, laver et dé-