

« La société d'industrie laitière de la province de Québec » et la modernisation des pratiques de cette industrie

Pierre Louis Lapointe

Volume 21, Number 3, 2016

L'Histoire des sciences

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/80944ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Les Éditions Histoire Québec
La Fédération Histoire Québec

ISSN

1201-4710 (print)
1923-2101 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Lapointe, P. L. (2016). « La société d'industrie laitière de la province de Québec » et la modernisation des pratiques de cette industrie. *Histoire Québec*, 21(3), 26–29.

« La société d'industrie laitière de la province de Québec » et la modernisation des pratiques de cette industrie

par Pierre Louis Lapointe

Archiviste retraité et historien spécialisé dans l'histoire de l'Outaouais, Pierre Louis Lapointe œuvre au sein des Archives nationales du Québec et de Bibliothèque et Archives nationales du Québec, en Outaouais et à Québec, de 1977 à 2011. Il est signataire de nombreux articles et de plusieurs ouvrages dont Les Québécois de la bonne entente : un siècle de relations ethniques et religieuses dans la région de Buckingham, 1850-1950 (Sillery, Éditions du Septentrion, 1998); L'Île de Hull : une promenade dans le temps (Québec, Les Éditions GID, 2004); La Vallée assiégée : Buckingham et la Basse-Lièvre sous les MacLaren, 1895-1945 (Gatineau, Éditions Vents d'Ouest, 2006); Mon village, mes ancêtres : Notre-Dame-de-la-Salette, 1883-2008 (Notre-Dame-de-la-Salette, 2008), L'Ange-Gardien en Outaouais : des racines à découvrir, 1825-2012 (L'Ange-Gardien, 2012) et L'homme et la forêt : l'exemple de l'Outaouais (Québec, GID, 2015)». Titulaire d'une maîtrise en histoire de l'Université d'Ottawa (1974) et d'un doctorat en histoire de l'Université Laval (1996), monsieur Lapointe siège comme administrateur à la Fédération Histoire Québec depuis 2012.

Introduction

Au lendemain de la Conquête du Canada, en 1765, on dénombre 22 748 vaches laitières¹. Ces dernières jouent un rôle indispensable dans l'alimentation de tous les foyers de la vallée du Saint-Laurent. Plus tard, à la fin du 19^e siècle, elles sauvent l'agriculture du Québec en suscitant la création de l'industrie laitière, axée sur la production de lait, de beurre et de fromage.

Au Québec, avant 1872, la fabrication de beurre et de fromage est « presque entièrement domestique » ou artisanale². C'est ce que nous confirme le recensement agricole de 1871 : il n'y a d'ailleurs que les anglophones des Cantons de l'Est qui font exception;

de 1865 à 1868, quatre fromageries sont inaugurées à tour de rôle, à Dunham, West Brome, East Dunham et Sweetsburg. Ce n'est qu'en 1872 que la première fromagerie exploitée par des Canadiens français ouvre ses portes à Rougemont. La première beurrerie du Québec, quant à elle, est ouverte à Athelstan, dans le comté d'Huntingdon, en 1873⁴. La quantité de « fromage de fabrique », c'est-à-dire celui produit dans des fromageries, croît de façon exponentielle entre 1881 et 1901 au Québec, passant de 7 391 050 à 80 630 199 livres; en 1901, il n'y a plus que du fromage de fabrique de produit, le fromage domestique étant à toutes fins pratiques disparu des statistiques officielles⁵.

La substitution du beurre de fabrique au beurre domestique se fait beaucoup plus lentement cependant : en 1881, il ne représente que 1,6 % du beurre produit au Québec et en 1891, 6,9 % du total. En 1901, par contre, le beurre de fabrique représente 52,6 % de la production provinciale⁶.

Cette croissance de la production de beurre et de fromage de fabrique s'explique par l'augmentation du nombre de fromageries et de beurreries au Québec. Le nombre de fromageries, qui s'élève à 140 en 1881, se chiffre à 1207 en 1901, tandis que celui des beurreries passe de 22 en 1881 à 445 en 1901. En plus de cette quantité considérable de fromageries et de beurreries, on compte, en 1901, 340 fabriques combinées, dont la production de fromage et de beurre vient s'ajouter à la production québécoise⁷. Ces progrès sont en bonne partie attribuables au rôle de premier plan joué par un organisme fondé en 1882, la Société d'industrie laitière de la province de Québec.

La société d'industrie laitière

C'est en 1882 que l'assemblée législative du Québec vote l'Acte pour autoriser la création d'une société sous le nom de Société d'industrie laitière de la province de Québec⁸, et c'est le 28 novembre de la même année que se tient, à Saint-Hyacinthe, sa

PRODUCTION DE BEURRE ET DE FROMAGE AU QUÉBEC, EN 1871 ET EN 1891³

	1871 province de Québec (en livres)	1891 province de Québec (en livres)
BEURRE domestique ▶	24 289 127	30 113 334
de fabrique ▶	-----	2 223 720
TOTAL ▶	24 289 127	32 337 054
FROMAGE domestique ▶	512 435	4 270 941
de fabrique ▶	-----	23 625 950
TOTAL ▶	512 435	27 896 891

première assemblée annuelle; on y jette les bases de son organisation et on élit les membres du bureau de direction. Tous ceux qui se dévouent au progrès de l'agriculture s'y retrouvent : Pierre-Boucher de La Bruère est élu président et Édouard-André Barnard vice-président, tandis que Joseph de la Brocquerie Taché en devient secrétaire⁹. Édouard-André Barnard, qui a piloté la création de la *Société d'industrie laitière*, est un militant de vieille date. Il est de tous les combats qui visent à moderniser l'agriculture du Québec¹⁰; il fait campagne, entre autres, pour l'établissement de fermes laitières modèles depuis le début des années 1870¹¹. En 1881, il fonde une fabrique-école de beurre et de fromage à Saint-Denis de Kamouraska. Dans les années qui suivent, des fabriques-écoles semblables surgissent à Sainte-Marie de Beauce, à Notre-Dame-de-Laterrière, à Louiseville et à Saint-Hyacinthe¹². Guidé par ses chefs de file et animé par la nouvelle *Société d'industrie laitière*, cet important secteur de l'agriculture québécoise s'apprête à relever le défi de la modernité.

Dès sa première année d'existence, la *Société d'industrie laitière* offre un service d'inspection aux fabricants de fromage et de beurre; les professeurs S.-M. Barré, de Sainte-Marie, J.-M. Jocelyn, de Rougemont, et Misaël Archambault, de Saint-Hyacinthe, visitent 4 beurreries et 26 fromageries au cours de l'année 1882-1883. Il leur faut vaincre les réticences des fabricants qui pensent que « *la visite du professeur peut leur nuire dans l'esprit des patrons* ». Nonobstant ces craintes, l'aide technique et les progrès qui en résultent finissent par venir à bout de toutes les hésitations¹³; le nombre de membres de la *Société d'industrie laitière* s'élève à 53 en 1882, à 351 en 1891, à 1 206 en 1901 et à 1 530 en 1906¹⁴.

En 1890, l'assemblée législative du Québec apporte des modifications à la loi constitutive de la *Société* : dorénavant, cette dernière « *peut subdiviser la province en divisions régionales, dans*

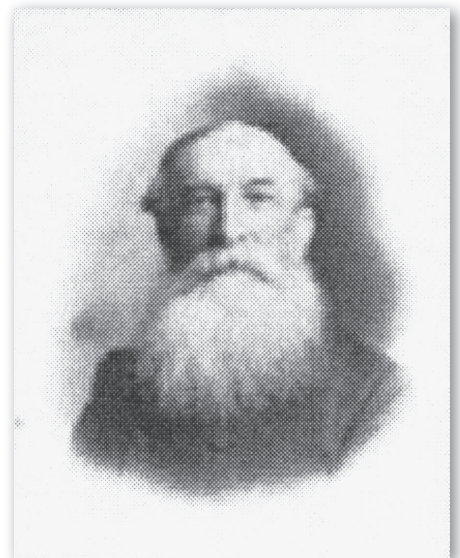
*lesquelles des syndicats, composés des propriétaires de fabriques de beurre et de fromage et autres établissements laitiers, peuvent être établis*¹⁵ ». Et ces syndicats peuvent recevoir du gouvernement « *une subvention égale à la moitié des dépenses encourues pour le service d'inspection et d'enseignement organisé dans le syndicat...* » La *Société d'industrie laitière* se voit également dotée du pouvoir d'établir un « *bureau d'examineurs...dans le but d'examiner les candidats à la charge d'inspecteur*¹⁶ ». Pour aider la *Société* à atteindre ces objectifs, le gouvernement lui accorde une subvention additionnelle de mille dollars annuellement. Ce coup de pouce législatif encourage la *Société d'industrie laitière* : elle divise la province en vingt districts, organise un syndicat de propriétaires de fabriques dans chacun d'eux, institue l'inspection des produits laitiers, ouvre des fabriques-écoles, établit un bureau d'examineurs, nomme des professeurs ambulants, etc., ce qui a pour effet de donner un essor à l'industrie laitière du Québec¹⁷. Parmi ses plus belles réalisations, il y a la création, en 1892, de l'*École de laiterie de Saint-Hyacinthe*. En 1941, après 60 ans d'existence, à l'occasion de son dernier congrès, la *Société d'industrie laitière* tire sa révérence. C'est la toute nouvelle *Association des techniciens en industrie laitière* qui prend alors la relève.

Bref retour sur l'évolution des techniques de fabrication

Une brève comparaison des anciens outils de fabrication avec ceux, plus fonctionnels, qui prennent le relais à la fin du 19^e et au début du 20^e siècle n'est pas superflue. Les sceaux en bois qui servent à la traite des vaches cèdent la place aux chaudières en fer blanc, tandis que la séparation de la crème par gravité (« *crémer le lait* ») dans des « *terrines rouges en argile [ou] dans des plats en fer blanc* » est remplacée par des « *crèmeuses profondes*¹⁸ ». Ces dernières, bidons en fer-blanc pour faire crémer le lait au frais, sont munies d'un robinet et d'une vitre à la base, le robinet pour laisser écouler le lait écrémé et la



Pierre Boucher de La Bruère (1837-1917). Premier président de la Société d'industrie laitière de la province de Québec. (Source : BAnQ-Centre d'archives de Québec, P1000, S4, D3, P67. Photo du Studio Montminy prise vers 1901)



Édouard-André Barnard (1835-1898). Photographie du Studio Livernois prise vers 1880. (Source : BAnQ-Centre d'archives de Québec, P560, S2, D1, P1352)

crème, la vitre pour guetter la couche de crème et changer de récipient¹⁹. Le battage de la crème, qui se faisait avec des « *barattes à piston* » ou le « *moulin à beurre* » se fait maintenant avec la « *baratte au baril* ». Le beurre, qui était traditionnellement « *délaité par le pétrissage à la main* » et « *salé*

avec du gros sel » est dorénavant travaillé dans un « bol en bois » avec des « palettes ou spatules » ou à l'aide de « petits malaxeurs à main »; et on utilise seulement du « sel fin pour le salage²⁰ ».

En 1882, S.-M. Barré, qui dirige la fabrique-école de Sainte-Marie de Beauce, importe du Danemark la première écrémeuse centrifuge à fonctionner en Amérique et l'installe dans sa fabrique.²¹ Vers 1890, les barattes et les malaxeurs à pouvoir font leur apparition, « la boîte à beurre se substitue à la tinette, des compartiments frigorifiques sont aménagés dans les fabriques, sur les navires, sur les trains et dans les entrepôts, l'acidimétrie entre en pratique, les meules de fromage passent de 60 livres à 80 livres, les fromageries se munissent de chambres de maturations, [et] les boîtes de fromage s'améliorent », transformant l'industrie laitière en activité économique à dominante strictement commerciale²².



Jean-Charles Chapais (1811-1885). Auteur de l'article intitulé « Le passé, le présent et l'avenir de l'industrie laitière dans la province de Québec », publié dans l'appendice du 25^e rapport de la Société d'industrie laitière de la province de Québec, en guise de témoignage du rôle qu'il a joué dans la modernisation de l'industrie laitière. Photo Studio Topley, Ottawa.
(Source : BAnQ-Centre d'archives de Québec, P1000, S4, D83, PC57-2)

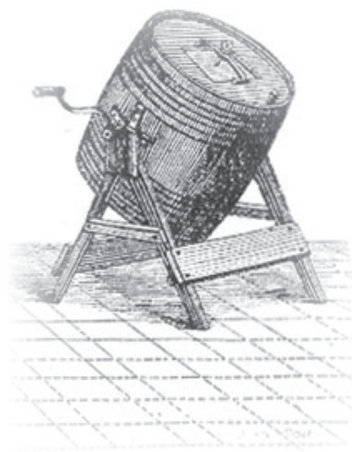
À la recherche des fromageries et des beurreries locales

Les exigences du marché du beurre et du fromage tout comme le travail de diffusion de la *Société d'industrie laitière* vont marquer toutes les régions du Québec. On cesse de fabriquer du fromage domestique et les cultivateurs qui en ont l'occasion deviennent « patrons » d'une fromagerie locale. Plusieurs de ces petites fromageries se partagent alors le territoire d'une municipalité ou d'une région productrice donnée. Leur nombre et leur emplacement sont fonction des réseaux de communication, l'isolement géographique contribuant d'ailleurs à leur multiplication. Certaines sont éphémères, d'autres survivent pendant plusieurs décennies, changeant de propriétaires de temps à autre, jusqu'au jour où il devient plus facile et rentable d'acheminer et de vendre son lait à une beurrerie ou à une grosse laiterie dans la ville ou le village voisin. Leur histoire est souvent liée à la naissance et à la croissance du mouvement coopératif, organisation épaulée par les curés et les prêtres qui se soucient de tisser des liens de solidarité entre l'ensemble des producteurs agricoles.

Il existe des sources documentaires qui permettent de reconstituer l'existence des fromageries et des beurreries des diverses localités du Québec. Et, même si elles ne sont pas nombreuses, un chercheur peut constituer, grâce aux sources imprimées, aux rôles d'évaluation des municipalités et aux archives du ministère de l'Agriculture du Québec, une liste des fromageries qui ont desservi le territoire de la municipalité ou de la paroisse qui est au cœur de sa recherche. Les principales sources imprimées sont sans contredit, pour la période 1882 à 1909, le *Rapport de la Société d'industrie laitière de la province de Québec...*, et pour la période 1910 à 1934, le *Rapport de la Société d'industrie laitière et de l'École de laiterie de la province de Québec*. Les quatre premiers rapports de la Société sont intégrés au *Rapport du commissaire de l'Agriculture et des Travaux publics de la province de*

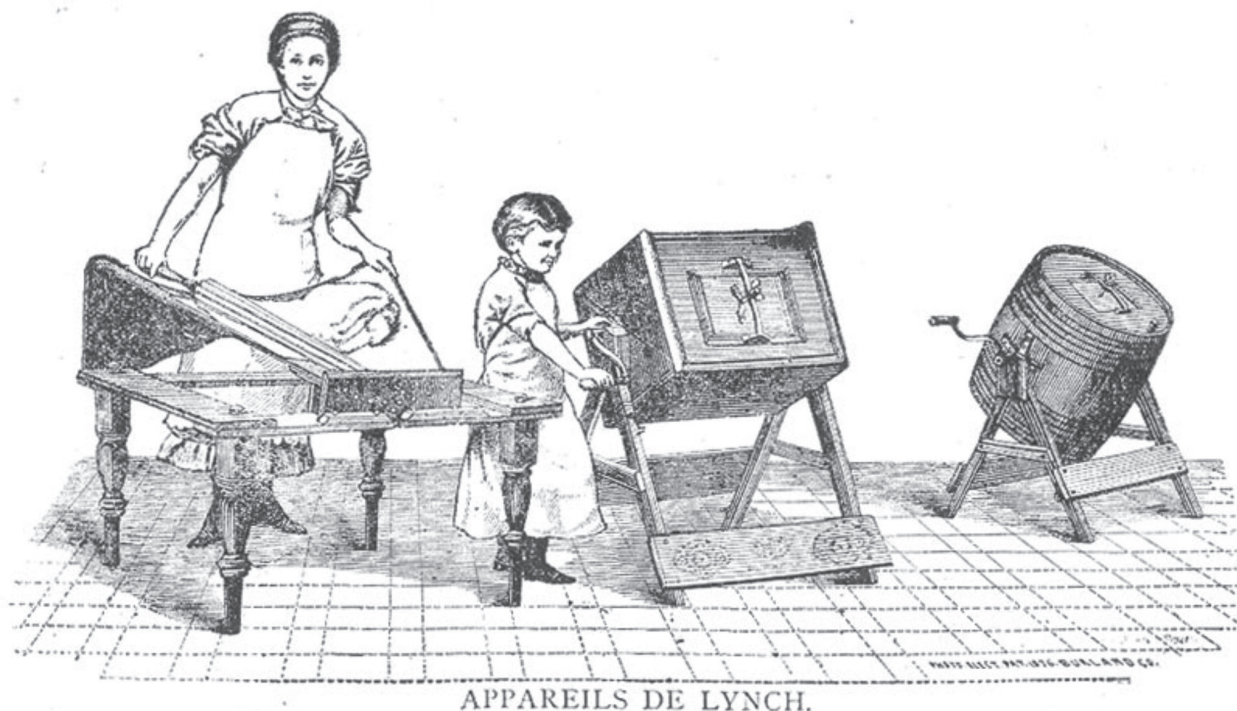
Québec. Le cinquième rapport, celui de 1886, et les suivants, constituent un appendice ou un supplément au *Rapport du ministre de l'Agriculture*.

Le *Rapport de la Société d'industrie laitière* comprend les procès-verbaux de l'assemblée annuelle de la Société de même que le texte des conférences qui ont été prononcées à l'occasion de cette assemblée. On y trouve également les rapports annuels des inspecteurs des fromageries et des beurreries. À partir de 1901, le *Rapport* est toujours coiffé de la mention *Supplément au rapport du ministre de l'Agriculture*²³. Le *Rapport de la Société d'industrie laitière* nous fournit la liste des membres de la Société ainsi que le nom de certains des fabricants de fromage, et parfois, mais beaucoup plus rarement, celui des fabricants de beurre²⁴. Ces renseignements sont parcellaires dans la mesure où les fabricants ne sont pas obligés d'être membres de la Société. Il est possible cependant, dans une certaine mesure, de compléter ces données à l'aide des annuaires *Bradstreet*, bottins qui dressent la liste des commerces et entreprises de chaque localité en leur attribuant une cote de crédit²⁵. Une autre source, manuscrite, mérite d'être citée. Il s'agit des inventaires de « ressources naturelles et industrielles » des comtés municipaux réalisés pour le compte du ministère de l'Industrie et du Commerce du Québec de 1937 à 1960. Ces rapports photocopiés contiennent une monographie des municipalités qui font partie de chacun des comtés étudiés; ce sont autant d'instantanés de l'activité agricole et industrielle de chacune de ces localités²⁶.



Notes

- 1 J.-C. Chapais, « Ce que Québec a fait pour l'industrie laitière », dans *Rapport du ministre de l'Agriculture...1911*, [D.S. N° 5, 1911-1912], p. 18
- 2 J.-C. Chapais, « Le passé, le présent et l'avenir de l'industrie laitière dans la province de Québec », dans l'appendice du 25^e rapport de la Société d'industrie laitière de la province de Québec, *Rapport du ministre de l'Agriculture ...1908*.
- 3 Une partie de ces chiffres sont extraits de J.-C. Chapais, « Ce que Québec a fait pour l'industrie laitière », *Op. cit.*, p. 182.
- 4 J.-C. Chapais, « Ce que Québec a fait pour l'industrie laitière », *Op. cit.*, p. 181-182.
- 5 *Ibid.*, p. 182.
- 6 *Idem.*
- 7 J.-C. Chapais, *Op. cit.*, p. 40.
- 8 Firmin Létourneau, *Histoire de l'agriculture (Canada français)*, [s.l.], [Édition à compte d'auteur], 1968, p. 215.
- 9 *Ibid.*, p. 216.
- 10 *Ibid.*, p. 159-169. L'historien Firmin Létourneau y dessine un portrait du coloré personnage qui est au cœur du combat mené en faveur de la modernisation de l'agriculture québécoise.
- 11 *Ibid.*, p. 213.
- 12 *Ibid.*, p. 215.
- 13 *Ibid.*, p. 216.
- 14 J.-C. Chapais, *Op. cit.*, p. 5, 19, 30 et 34.
- 15 Firmin Létourneau, *Op. cit.*, p. 218.
- 16 *Idem.*
- 17 Firmin Létourneau, *Op. cit.*, p. 219.
- 18 J.-C. Chapais, *Op. cit.*, p. 5-10.
- 19 Firmin Létourneau, *Op. cit.*, p. 213.
- 20 J.-C. Chapais, *Op. cit.*, p. 5-10.
- 21 Firmin Létourneau, *Op. cit.*, p. 215.
- 22 *Ibid.*, p. 221.
- 23 André Beaulieu, Jean-Charles Bonenfant et Jean Hamelin, *Répertoire des publications gouvernementales du Québec de 1867 à 1964*, Québec, Roch Lefebvre, Imprimeur de la Reine, p. 89-90. On en retrouve des exemplaires au Centre d'archives de Québec de Bibliothèque et Archives nationales du Québec, Fonds du ministère de l'Industrie et du Commerce, E16.
- 24 La liste des fromageries qui sont affiliées à la *Société d'industrie laitière* et qui font partie d'un des syndicats de fabricants de fromage et de beurre est publiée dans le *Rapport de la Société d'industrie laitière*. On y retrouve le nom de l'entreprise, de son propriétaire et parfois du fabricant ainsi que le nom de la localité dans laquelle elle est située. Parfois, comme en 1915 et 1916, on se fait plus précis à ce chapitre; on indique le rang dans lequel la fromagerie ou la beurrierie est située et, si cette dernière est dans le village, on le précise. Ces listes nous communiquent aussi les noms des présidents, vice-présidents, secrétaires-trésoriers et inspecteurs des divers syndicats.
- 25 *Bradstreet's Book of Commercial Ratings...*, New York, The Bradstreet Co.
- 26 André Beaulieu, Jean-Charles Bonenfant et Jean Hamelin, *op. cit.*, p. 270-271.



Exemple d'une baratte carrée et d'une baratte au baril servant à la fabrication du beurre domestique.
(Source : extrait du *Deuxième rapport* de la Société d'industrie laitière de la province de Québec, 1883, Saint-Hyacinthe, Presses à moteur hydraulique du *Courrier de Saint-Hyacinthe*, 1884.