

De Cheddar à Saint-Prime Une tradition fromagère

Lise Fournier

Numéro 50, été 1997

Le Québec se souvient-il? Conserver la mémoire, la tradition, le geste

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/8157ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (imprimé)

1923-0923 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Fournier, L. (1997). De Cheddar à Saint-Prime : une tradition fromagère.
Cap-aux-Diamants, (50), 16–19.



De Cheddar à Saint-Prime

Une tradition fromagère

par Lise Fournier

au point un procédé de fabrication conçu pour les fromageries artisanales.

En croquant un morceau de cheddar, qui d'entre nous ne s'est pas un jour posé ces questions : Comment se fait-il qu'on fabrique du cheddar au Québec et depuis quand? Pourquoi ce fromage est-il si populaire auprès des Québécois? Ce produit a-t-il joué un rôle dans notre économie? Existe-t-il une tradition fromagère au Québec? Ces interrogations, anodines à première vue, méritent sans doute qu'on s'y attarde davantage.

Un legs britannique

Très prisé des Anglais, le cheddar tire son appellation du village de Cheddar, dans le Somerset, où la qualité de son fromage lui vaut une grande renommée. Fort répandue au XVIII^e siècle dans les comtés de Bath, de l'ouest et du sud de l'Angleterre, qui forment à proprement parler le pays d'origine du cheddar, la fabrication de ce fromage s'effectue dans les fermes. Visant une production à plus grande échelle, T.O. Milar met alors

Reprenant le procédé de Milar, A.F. MacLaren lance sur le marché anglais son cheddar *MacLaren's Imperial*. Son produit connaissant une grande popularité, il fonde alors la MacLaren Imperial Cheese Company, à Détroit, afin de diffuser son fromage sur le marché américain. Désirant accroître son marché en Amérique, il ouvre, à la fin du siècle dernier, une filiale de sa compagnie à Toronto. Toutefois, c'est au fermier Jesse Williams que revient le mérite d'avoir instauré la première fabrique de cheddar en Amérique, à Rome, dans l'État de New York en 1851.

Au Québec, il faut cependant attendre jusqu'en 1865 avant qu'une première fromagerie voie le jour. C'est à Dunham, dans le comté de Missisquoi, que E. Hill choisit d'installer sa petite entreprise. Dans les années suivantes, une dizaine d'autres fabriques font leur apparition dans ce comté. Elles sont implantées par des Américains venus s'établir dans les Cantons-de-l'Est. Rapidement, ce premier réseau de fromageries

La fromagerie de Sylvio Paquet, à Roberval, en 1905. Elle figure parmi les 1 547 petites fabriques qui, au début du XX^e siècle, exportent leur cheddar au Royaume-Uni. (Archives nationales du Québec à Chicoutimi, fonds de la Société historique du Saguenay, n° 7744).



s'étend bien au-delà de son périmètre d'origine, donnant lieu à une nouvelle industrie.

Une industrie en développement

À partir de 1880, le mouvement d'implantation des fromageries gagne les Bois-Francs, la Beauce, la vallée du Saint-Laurent, la péninsule gaspésienne et le Saguenay-Lac-Saint-Jean. La possibilité d'exporter leur production fromagère vers le Royaume-Uni favorise la prolifération des établissements.

Conscient de l'importance de cette industrie naissante, le gouvernement québécois met en

D'autres découvertes et innovations technologiques contribuent grandement à l'avancement de l'industrie fromagère. Pensons seulement à la découverte de l'épreuve Babcock (1890) pour déterminer le taux de matières grasses contenu dans le lait, au progrès de la réfrigération artificielle et, enfin, au développement du réseau routier et ferroviaire.

Entre 1890 et 1920, l'industrie fromagère québécoise connaît une expansion phénoménale qui se traduit par une diffusion intense des établissements et une croissance fulgurante de sa production. De 1890 à 1900, le nombre de fabriques de cheddar double, atteignant le chiffre record



La transmission du savoir-faire s'est faite en filiation directe chez la famille Perron. Ici, la deuxième et la troisième générations de fromagers : Xavier, Albert, Augustin, Thomas-Louis, Joseph (père) et Antoine devant la fromagerie en 1938. (Ministère de la Culture et des Communications, fonds de la Fromagerie Perron, n° 86.045.24 (35)).

place différentes mesures pour organiser l'industrie laitière et tenter d'améliorer la production fromagère. En 1882, il autorise la création de la Société d'industrie laitière de la province de Québec, visant à regrouper les fabricants de beurre et de fromage. Il encourage également l'ouverture de fabriques-écoles pour pallier le manque de formation chez les fabricants.

En 1891, le gouvernement instaure les syndicats de fabrique afin de regrouper, selon un mode coopératif, tous les producteurs fournissant du lait à une même fabrique. Il implante par ailleurs un service d'inspecteurs ambulants pour surveiller la qualité du lait et celle du produit. Après la fondation de l'École de laiterie de Saint-Hyacinthe en 1892, le gouvernement reconnaît cette institution comme étant la seule habilitée à offrir aux fabricants une formation officiellement reconnue dans la province.

de 1 547 unités qui ne sera jamais égalé par la suite. Misant sur l'exportation de leur produit au Royaume-Uni, les fromagers québécois profitent du retrait partiel des États-Unis du commerce mondial du fromage à la fin du XIX^e siècle. Toutefois, l'entrée en scène de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande au début du XX^e siècle vient modifier l'échiquier commercial.

La situation internationale cessant de favoriser l'exportation de cheddar canadien, l'industrie fromagère québécoise commence dès lors à péricliter. Apparaissent alors les grandes déficiences du système : contrôle insuffisant de la qualité du lait, nombre trop élevé de fabriques, système d'inspection plutôt inadéquat, qualité inférieure du cheddar québécois par rapport à celui de l'Ontario sont autant d'éléments qui exigent des correctifs. À cela s'ajoute la concurrence des autres produits laitiers qui, à partir de



1910, commence à faire sentir ses effets sur la production fromagère.

L'implantation de fromageries gérées par des sociétés coopératives s'avère, dès lors, la solution tout indiquée pour régler ces divers problèmes. Le gouvernement québécois institue donc des programmes de fusion pour inciter les propriétaires de petites fabriques à adhérer au mouvement de regroupement.

dar de meilleure qualité afin d'honorer ses contrats d'exportation avec le Royaume-Uni, le gouvernement canadien n'hésite pas à distribuer des primes d'encouragement et des subventions aux fabriques qui désirent fusionner pour former une coopérative.

La guerre terminée, on assiste à une diminution substantielle des exportations de cheddar, entraînant une baisse drastique du nombre d'éta-



La réception du lait à la fromagerie Perron vers 1935. Depuis 1992, l'immeuble abrite un centre d'interprétation de l'industrie du cheddar. (Ministère de la Culture et des Communications, fonds de la Fromagerie Perron, n° 86.046.26A (35)).

Malgré tous les efforts tentés, l'effondrement des prix du cheddar sur les marchés d'exportation dans les années 1920 plonge l'industrie fromagère québécoise dans une véritable situation de crise. L'exportation du cheddar n'étant plus un stimulant, certains fabricants se tournent vers la production beurrière. Pour les autres, le marché local s'avère la meilleure alternative pour écouler leur cheddar affiné. Toutefois, ces petites fabriques doivent rivaliser avec la compagnie Kraft (établie à Montréal depuis 1921), dont le fromage fondu a su se mériter la faveur des Québécois.

Cherchant elles aussi à s'accaparer une part du marché, les coopératives locales se fusionnent afin d'augmenter leur capacité de production et devenir plus concurrentielles. Ce mouvement de regroupement donnera naissance à d'importantes coopératives régionales, telles Agropur (Estrie), Agrinove (Chaudière-Appalaches) et Nutrinor (Saguenay-Lac-Saint-Jean).

La Deuxième Guerre mondiale permet toutefois de redonner un second souffle à l'industrie fromagère. Désirant stimuler la production de cheddar

blissements. Voulant s'ajuster à cette nouvelle conjoncture des marchés, les législateurs fédéraux et provinciaux instaurent divers programmes pour restructurer tout le secteur de la transformation du lait, forçant ainsi les petites fabriques à fusionner. Les entreprises, pour leur part, cherchent davantage à diversifier leur production par l'ajout d'autres produits laitiers. Certaines s'intéressent même à la fabrication des fromages fins.

À compter de 1970, l'industrie fromagère québécoise prend un nouvel essor. Elle enregistre des progrès importants tant au chapitre de la production et des exportations qu'à celui de la diversification de ses produits. La progression constante de la consommation de fromages chez les Québécois contribue très certainement à cette performance.

Une entreprise centenaire

Fondée en 1890 par Adélard Perron, la Fromagerie Perron, située à Saint-Prime au Lac-Saint-Jean, s'avère la plus ancienne entreprise fromagère encore active. Elle témoigne de façon éloquent



d'une activité de production qui a largement contribué au développement économique du Québec et, plus particulièrement, du Saguenay-Lac-Saint-Jean. De fait, lorsque l'industrie fromagère québécoise traverse une situation de crise dans les années 1920 et 1930, cette région continue d'afficher de bonnes performances. Et pour cause! La grande renommée de son cheddar sur le marché d'exportation lui vaut l'étiquette distincte de *Lake St. John Cheese*.

1920) de la fabrication du cheddar au Québec. Avec l'usine de production située tout à côté, elle s'avère un témoin privilégié de l'évolution historique, économique et technologique de l'industrie fromagère tant québécoise que canadienne.

Classée monument historique depuis 1989, la vieille fromagerie Perron dotée de son outillage ancien a repris vie en 1992 avec une nouvelle



Étape cruciale dans le procédé de fabrication, la «cheddarisation», soit le retournement et l'empilage des blocs de caillé, permet au cheddar d'acquiescer une texture filamenteuse ressemblant à la chair de poulet. Ici, un employé de la Fromagerie Perron répétant les gestes d'autrefois. Photo : Louise Leblanc, 1992.

(Ministère de la Culture et des Communications).

Propriétaire de la Fromagerie Perron depuis 1963, Albert Perron, président, et son fils Jean-Marc, vice-président, à l'intérieur de l'usine de production, construite en 1968. Photo : Louise Leblanc, 1992.

(Ministère de la Culture et des Communications).

Seule entreprise privée à exporter du cheddar en Angleterre depuis de plus de cent ans, la Fromagerie Perron a acquis une réputation d'excellence sur le plan international qui ne s'est jamais démentie. Près d'une trentaine de prix obtenus sur la scène nationale et internationale attestent de sa renommée et de la qualité exceptionnelle de son cheddar.

Quatre générations de fromagers, depuis Adélard jusqu'à Jean-Marc, en passant par Joseph et Albert, se sont transmis les secrets de fabrication d'une recette garantissant l'authenticité du produit. Cette transmission en continu du procédé de fabrication et de l'appareil de production a contribué au maintien de cette pratique traditionnelle qui, au fil du temps, s'est adaptée aux besoins de la technologie moderne. Fait notable, la Fromagerie Perron est la seule entreprise fromagère au Québec, comme au Canada, à présenter quatre générations de fromagers en filiation directe.

Défiant le temps, la vieille fromagerie, érigée par Adélard Perron en 1895, demeure l'un des rares exemples de cette époque florissante (1890-

vocation axée sur l'interprétation et la mise en valeur du bâtiment et de son activité de production.

Véritable fleuron de l'industrie agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean, la Fromagerie Perron est aujourd'hui considérée comme une entreprise modèle à l'échelle nationale. Après tout, n'est-elle pas la preuve tangible de la survivance d'une tradition fromagère au Québec? ♦

Pour en savoir plus :

Georges Bélanger. *Nos fromages cheddar et autres*. Québec : Éditeur officiel du Québec, 1975.

Lise Fournier. *La Fromagerie Perron de Saint-Prime*. Québec : Les Publications du Québec, 1995, (Coll. Patrimoines, Lieux et traditions, n° 5).

Lise Fournier. *La production du fromage cheddar au Québec : de l'artisanat à l'industrie, 1865-1990*, thèse de doctorat. Québec : Université Laval, 1994.

Manuel de technologie laitière. Saint-Hyacinthe : Association des techniciens en industrie laitière inc., 1957.

Lise Fournier est ethnologue consultante.