L'entrepôt frigorifique de Saint-Pierre Île d'Orléans (1954-1982)

Jean-Claude Dionne

Archiv-Histo

Jean-Claude Dionne
B.Sc. (Chimie, Laval, 1964)
M.A. (Histoire, Université de Montréal, 2007)

L'entrepôt frigorifique de Saint-Pierre Île d'Orléans (1954-1982)

Montréal 2022

Page couverture :
L'entrepôt frigorifique de Saint--Pierre Île d'Orléans
Neuville Bazin - 1954
Fonds Ministère de la Culture et des Communications
BAnQ - Centre de Québec
Cote : E6,S7,SS1'P651-54H

Société de recherche historique
Archiv-Histo Inc.
535, rue Viger Est
Montréal (Québec) H2L 2P3
Case postale 45 501, succursale Sault-au-Récollet
Montréal (Québec) H2B 3C9
Téléphone : (514) 625-5791
Courriel : archiv.histo@gmail.com
Site Internet : Archiv-Histo.com

©Tous droits réservés
Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec – 2022
Bibliothèque Archives Canada – 2022

ISBN : 978-2-925208-16-7

Introduction

L'un des berceaux des familles Québécoises l'île d'Orléans a fait l'objet de nombreux travaux de recherche couvrant des champs d'étude variés: historique, folklorique, géographique, géologique, archéologique, toponymique, généalogique, patrimonial, archivistique, sociologique, économique, agricole, touristique, etc. Ces domaines ont été analysés et décrits dans 20 mémoires de maîtrise, 30 livres, 18 études et 49 articles. Ce travail archivistique concernant l'entrepôt frigorifique vient enrichir cette collection et apporte une acquisition de connaissance supplémentaire qui, sans aucun doute, va aider tant les généalogistes, les historiens que les autres passionnés de mon coin de pays.

Les documents de la BAnQ

Afin de vérifier si des actes relatifs à l'entrepôt frigorifique sont accessibles en ligne dans la base ADVITAM de la BAnQ, j'ai fait une recherche en indiquant dans les onglets de Recherche avancée divers termes associés à l'agriculture et «île d'Orléans».

Les documents publiés

Thèse et mémoires de maîtrise

GODBOUT, Gérard. *Aperçu général sur l'île d'Or*léans. Thèse pour l'obtention d'une License en Sciences Commerciales. L'École supérieure de commerce de Québec, UL, 1943, 109 pages.

TURCOTTE, Marc. *Monographie de Ste-Famille, île d'Orléans*. Mémoire à la faculté des sciences sociales de l'Université Laval, 1947, 57 pages.

ASSELIN, Romuald. *Monographie géographique et économique de la Coopération agricole de l'Île d'Orléans et ses répercussions dans le paysage.* Mémoire de licence présenté à l'Institut de géographie de l'Université Laval en vue de l'obtention de la licence en géographie. Québec, 1971.

Les journaux

La Gazette de Québec (1764-1874)

La Minerve (Montréal, 1826-1899)

Le Canadien (Québec, 1806-1909)

Le Castor (Québec, 1843-1845)

Le Journal de Québec (1842-1889)

The Quebec Mercury (1805-1863)

The Quebec Daily Mercury (1863-1875)

The Quebec Morning Chronicle (1847-1924)

Morning chronicle and commercial and shipping gazette (Québec, 1850-1888)

Montreal Herald and Daily Commercial Gazette (1834-1883)

L'Action Sociale (Québec, 1907-1915)

L'Action Catholique (Québec, 1915-1962)

L'Électeur (Québec, 1880-1896)

La Gazette de Québec (1764-1874)

La Justice (Québec, 1886-1892)

La Patrie (Montréal, 1879-1978)

La Presse (Montréal, 1884-2019)

Le Courrier du Canada (Québec, 1857-1901)

Le Devoir (Montréal, 1910-pésent)

Le Journal de Québec (1842-1889)

Journal des campagnes (Québec, 1882-1901)

Le Quotidien de Lévis (1879-1937)

Le Soleil (Québec, 1896-2019)

The Quebec Morning Chronicle (1847-1924)

The Quebec Chronicle and Gazette (1888-1892)

Quebec Weekly Chronicle (1888-1892)

The Quebec Morning Chronicle (1888-1898)

The Quebec Chronicle (1898-1824)

Mise en contexte

L'idée de construire un entrepôt frigorifique à l'île d'Orléans remonte à 1914. En effet le sujet fut abordé lors d'une tournée faite par M. A.L. Gareau, conférencier du gouvernement sur tous les sujets d'agriculture, dans ces paroisses de Saint-Pierre, de Saint-Jean, de St-François, de Sainte-Pétronille et de Saint-Laurent, accompagné de M. F. X. Gosselin, régisseur de la station fruitière de Sainte-Famille, pour donner des conférences sur la coopération agricole et sur l'arboriculture fruitière, surtout les pommes.

> *Toutes les paroisses de l'Ile d'Orléans ont décidé de s'entendre pour former une société coopérative dans le but suivant :*
>
> *Construction d'un entrepôt frigorifique pour la conservation des viandes, des fruits, des légumes, afin de pouvoir les mettre sur le marché à demande dans les meilleures conditions possible.*
>
> *L'installation d'un incubateur à sections pour faire faire l'incubation sous la surveillance d'un seul homme pour tous les cultivateurs qui voudront en profiter.*
>
> *L'installation d'une ferme d'engraissement pour les volailles, l'achat d'décortiqueuses à trèfle, afin d'encourager la culture de cette plante qui pourra rendre d'énormes services.*

Le Soleil, 10 janvier 1914 ; La Patrie, 12 janvier 1914 ; Le Devoir, 13 janvier 1914

Évidemment les périodes de la première guerre mondiale et celle de la grande dépression n'étaient pas des terreaux fertiles pour réaliser ce projet. Ce n'est que 38 ans plus tard, en 1952, que le projet est mis en œuvre.

1935 – Congélation des fraises dans Québec.

Grâce à l'initiative du Ministère de l'Agriculture, une forte quantité des fraises récoltées cette année sera congelée – A l'entrepôt frigorifique

L'Ile d'Orléans produit des fraises exquises. Tout le monde le sait. Mais ce que plusieurs ignorent, c'est que cette année grâce aux initiatives du ministère de l'agriculture et plus particulièrement au ministre, l'honorable M. Adélard Godbout et à son chef des service, M. Louis-Philippe Roy, on pourra dans le cours de l'hiver déguster d'excellentes fraises de l'Ile aussi fraîches que si elles venaient d'être cueillies. Hier, le représentant du «Soleil» qui avait rencontré M. Louis-Philippe Roy, de bonne heure dans l'avant-midi, s'est rendu aux entrepôts frigorifiques de la Commission du Havre de Québec pour assister à la préparation de ces fraises congelées.

M. William Heeney et M. J.-M. Talbot, du département de l'agriculture nous ont reçus. Les fraises remplissaient la vaste salle du rez-de-chaussée de l'entrepôt. Une soixantaine de jeunes filles étaient occupées à les préparer tandis que quelques hommes transportaient les casseaux vers elles et les treillis pour les laver vers l'eau courante qui passe cinq fois sur chaque rayon de fruits. On y verse ensuite du sucre liquide pour en assurer la consistance, puis on les met en boîtes. Ces boîtes sont ensuite transportées dans les glacières où règne une température de zéro ou à peu près. Ce n'est pas le zéro des espaces infinis, mais le degré ordinaire de cette dénomination.

Tout le travail se fait sous les auspices de la Coopérative fédérée et sous la direction de M. William Heeney, de la maison Heeney, (Zer-o-Pak) et de M. Jones, des laboratoires fédéraux avec le concours des classificateurs du département provincial de l'agriculture dont M. J.-M. Talbot assume la surveillance aux entrepôts. Pendant que les membres de la presse, les hauts fonctionnaires du département de l'agriculture et de plusieurs autres départements visitaient les salles, le Dr Valmont Martin, hygiéniste municipal, était venu jeter un coup d'œil sur le travail. Il s'est déclaré enchanté de la façon dont tout se passe. On observe bien les lois de l'hygiène et n'étant quelques casseaux que certains marchands persistent à utiliser plus d'une fois, tout serait parfait cette année, me semble-t-il, dans la récolte des fraises. Le Dr Martin nous a fait remarquer que cette fois les mêmes casseaux est absolument antihygiénique et qu'elle est prohibée.

L'an prochain, avec le concours du département, il est probable que cela ne se répétera pas.

M. Heeney qui nous a expliqué comment tout fonctionne quant à ce qui regarde la manutention des fraises et leur congélation nous a déclaré qu'il aurait en boites cette année de 60,000 à 70,000 casseaux de fraises. C'est un beau profit pour les cultivateurs et les producteurs de fraises dont la culture a reçu l'approbation des classificateurs. Véritablement, on ne saurait trop louer l'œuvre du ministère de l'agriculture qui cherche

des débouchés pour tous nos produits du sol et encourage nos cultivateurs à préparer leurs légumes et leurs fruits de façon à ce qu'ils puissent rivaliser avec n'importe lesquels sur le marché. C'est un magnifique succès.

Le Soleil, 12 juillet 1935

1935 – Les fraises gelées de l'Ile d'Orléans.

Elles font déjà fureur sur la table des gourmets, à cette période de festoiements multiples et délicats.

Féconde initiative de l'Hon. A. Godbout

C'est l'une des plus louables initiatives de l'hon. Adélard Godbout, depuis qu'il remplit les fonctions de ministre de l'Agriculture, que l'encouragement donné à l'industrie des conserves.

Par les soins éclairés de M. Godbout, auquel bien peu refusent de rendre hommage, même en ces temps troublés, le Service de l'Horticulture, dépendant de son ministère, a créé une section dite des conserves alimentaires, laquelle s'occupe d'organiser l'industrie des conserves selon des procédés scientifiques et d'une manière méthodique. C'est à cause de cette organisation progressive que les conserves de nos cultivateurs concurrencent maintenant celles des autres provinces et particulièrement de l'Ontario, qui envahissaient notre marché.

On a calculé que les employés des soixante fabriques de conserves alimentaires de la province de Québec reçoivent annuellement en salaires une somme globale de $600,000 à $700,000. Les statistiques établissent encore que le capital placé dans ces entreprises dépasse $4,600,000, que les aliments mis en conserve chaque année ont une valeur totale de $3,000,000 et que les conserves ainsi fabriquées valent en tout $4,700,000.

La dernière innovation du genre, due à M. Godbout, est la mise sur le marché des fraises gelées de l'Ile d'Orléans. Ces fruits délicieux, cueillis au cours de l'été dernier, puis gelés selon une méthode particulière, avec toutes les garanties de propreté et d'hygiène, possèdent en tous points, lorsqu'ils arrivent sur la table du consommateur, la saveur et le goût d'un fruit que l'on vient de cueillir.

Encore gelées à la livraison, les fraises sont placées dans un endroit à température normale, puis on ouvre le récipient, et je ne vous dis que ça : goûtez et mangez !

Il y a encore moyen de les rendre appétissantes en les arrosant de crème fraîche que vous pouvez vous procurer chez le même fournisseur qui vous approvisionne de fraises, soit la Coopérative de Lait et Crème de Montréal, 4101 Notre-Dame Est, téléphone Amherst 2171. Depuis le début des fêtes, chaque jour ils sont en plus grand nombre les amateurs de fraises gelées qui en réhaussent la saveur avec de la crème fraîche et appétissante. Aucun dessert ne saurait être comparable à celui-là pour la période du Jour de l'An et des Rois.

Vous pouvez vous procurer fraises gelées et crème de premier choix, sur simple appel téléphonique à la Coopérative de Lait et Crème, Amherst 2171.

Prix des fraises, 29 sous par contenant, ce qui les met à la portée de toutes les bourses. Ces contenants sont d'apparence très attrayante, ce qui ne nuit en rien à leur présentation.

L'Autorité (Montréal) 28 décembre 1935

1936 – Assemblée annuelle de la Coopérative Fédérée.

Le volume d'affaires dépasse sept millions de dollars – Allocution de M. Desmarais

…

Une autre de nos nouvelles activités qui, d'après nous, est appelée à jouer un rôle important pour les producteurs, dont vous avez entendu parler sans doute, est la congélation des petits fruits et de certains légumes. En 1934, nous avons commencé nos expériences, en congelant une dizaine de milliers de livres de fraises de l'Ile d'Orléans. L'an dernier, c'est-à-dire en 1935, nous en avons congelé environ 75,000 livres, et la mise sur le marché se fait dans des conditions telles que nous espérons doubler cette quantité cette année. Le résultat immédiat de notre intervention du prix qu'ils recevaient antérieurement ce domaine a été que ces messieurs de l'île d'Orléans ont obtenu l'an dernier à peu près le double pour leurs fraises. Nous avons aussi commencé la congélation des petits pois verts, que nous faisons cultiver dans la Gaspésie, et encore les résultats obtenus sont des plus encourageant.

…..

Le Soleil, 4 février 1936 ; L'Action catholique, 4 février 1936 ; Le Bulletin des agriculteurs, 6 février 1936

1938 – Congélation des fruits.

Depuis deux ou trois ans, le ministère de l'Agriculture encourage vivement la congélation des fruits et des légumes. Souvent durant la saison, des produits ne se vendent pas à des prix très élevés, alors que la demande est très forte durant l'hiver. Les procédés modernes permettent de conserver ces fruits sans qu'ils perdent leur saveur. Au cours de l'été, on a congelé 150,000 livres de fraise de l'Ile d'Orléans et 50,000 livres de pois de la Gaspésie. Pour transporter ces produits, le département emploie des camions-frigidaires. Quelques échantillons de ces fruits congelés seront montrés à l'exposition des produits de la province qui sera tenue du 29 octobre au 3 novembre prochain.

Le Franc Parleur, 21 octobre 1938

1938 – Fruits et légumes congelés.

L'Honorable M. Bona Dussault, ministre de l'Agriculture, annonce aujourd'hui que l'on vient de compléter les dispositions nécessaires pour la distribution des fraises congelées de l'Ile d'Orléans, des pois et des fèves jaunes et vertes de Gaspé ainsi que du maïs Bantam Doré et des épinards de la région d'Aylmer de la vallée de la Gatineau. L'industrie de la congélation des fruits et légumes a augmenté considérablement depuis cinq ans. Cette année, on a congelé plus de 150,000 livres de fraises de l'Ile d'Orléans et une cinquantaine de mille livres de pois de Gaspé dans les entrepôts frigorifiques de la Gaspésie. La congélation des framboises, des fèves, du maïs et des épinards dans la région d'Aylmer a également augmenté. On en a compté plus de 60,000 livres. Il y a quatre ans, on commença à faire la congélation de 8,000 livres des fameux pois de Gaspé. Cette nouvelle industrie a beaucoup aidé les producteurs qui ne pouvaient auparavant mettre plus de 60% de leurs produits sur le marché. Le procédé de congélation leur permet maintenant de disposer de la balance de leur production et leur fait ainsi réaliser d'appréciables bénéfices.

La congélation des fruits et légumes constitue un excellent moyen d'étendre la production de chacune de ces variétés en les gardant fraîches jusqu'à l'époque où l'on ne peut plus se procurer ces produits à l'état nature. La consommation per capita de chacun de ces aliments reste pratiquement uniforme mais la forme sous laquelle le consommateur peut se les procurer varie énormément. La congélation assure à ces produits les mêmes qualités qu'ils pouvaient offrir aux consommateurs durant la saison des récoltes, et cela à des prix raisonnables.

Jusqu'à présent, la distribution de ces produits se faisait par l'intermédiaire des compagnies laitières, en même temps que la livraison du lait, et par l'intermédiaire des fournisseurs d'hôtels, de clubs et de restaurants. Cette année, on fournira des réfrigérateurs aux principaux centres de distribution au détail de Montréal, Québec et Trois-Rivières. Le ministère a encore facilité la distribution de ces produits au moyen de camions munis de systèmes de réfrigération; ce qui a permis la livraison en bon état de ces produits là où l'on ne requérait pas de charges de wagons.

Ces produits seront mis en évidence au cours de la semaine des produits du Québec, du 27 octobre au 3 novembre.

L'illustration nouvelle 18 octobre 1938 ; L'Écho de Frontenac, 27 octobre 1938

1952 – M. Jos. Gignac à St-Jean, I.O.

Dans la circonscription de Montmorency, le candidat officiel du parti libéral, M. Jos. Gignac, a ouvert hier après-midi à St-Jean (Ile d'Orléans) sa campagne électorale en présence de plusieurs centaines de personnes.

M. Gignac a promis qu'une fois élu député il ferait installer dans l'ile un entrepôt frigorifique pour permettre aux fermiers et aux maraîchers de conserver leurs produits, notamment, les fruits et les légumes. Le plan de M. Gignac prévoit que le projet sera exécuté grâce à des octrois de Québec et d'Ottawa avec l'aide des intéressés.

Le candidat libéral a promis également de rétablir les primes pour le fromage, le beurre, l'engrais, de rétablir l'école gratuite, les manuels scolaires gratuits.

M. Gignac a parlé de paiement de primes aux instituteurs, de primes pour livre de prix.

Une fois élu le candidat ferait aménager une petite maternité dans l'Ile d'Orléans et disparaître le pont dangereux sur la Rivière Lafleur.

Sur l'estrade, à côté de M. Jos. Gignac, on remarquait son épouse et son fils Claude, ainsi que M. Wilfrid Lacroix, M.P., l'Hon. Elisée Thériault, M. Radolphe Létourneau, M. Antoine Bélanger qui fut candidat créditiste dans Montmorency en 1948.

Dans un discours, M. Thériault a demandé la gratuité de l'enseignement supérieur et spécialisé.

M. le député Wilfrid Lacroix a rappelé que le gouvernement fédéral a donné $3,000,000 à la circonscription de Montmorency alors que, de son côté, l'Union Nationale n'a donné que quatre milles de chaussée. À St-Jean, M. Lacroix a fait exécuter pour $40,000 de travaux.

Le député a violemment attaqué l'Union Nationale, son mode de distribution des travaux publics sans soumissions, la dilapidation de nos ressources naturelles, etc.

M. Antoine Bélanger a pris la parole pour exhorter la population à appuyer Jos. Gignac.

Le Soleil, 16 juillet 1952

1952 – A l'Ile d'Orléans. Un projet de construction d'entrepôt frigorifique.

Parlant devant les membres de la Coopérative agricole de l'Ile d'Orléans, réunis pour leur assemblée générale, M. Henri-C. Bois, gérant général de la Coopérative Fédérée de Québec, a dit que «le problème de la vente de la fraise est devenu des plus difficile par suite de la consistance particulièrement éphémère de ce fruit qui doit être consommé dans un délai d'environ 36 heures».

Pour faciliter la conservation de ce produit, M. Bois a conseillé à la Coopérative agricole de l'Ile d'Orléans de construire un entrepôt frigorifique en vue de la congélation, des traitements chimiques ou de la confiserie. Au préalable, a fait remarquer le conférencier, il faudra déterminer quoi entreposer, pendant combien de temps et quelle quantité. M. Bois a ajouté que cet entrepôt frigorifique pourrait également servir, en outre, à l'entreposage des pommes, des patates et autres légumes. La période de conservation des fruits et légumes sera ainsi allongée de plusieurs semaines, voir même de plusieurs mois sans détérioration, a-t-il dit. Des allocutions ont également été prononcées par M. J.-C. Pelletier, gérant de la coopérative et président de la soirée, M. l'abbé O. Gauthier, curé de Charlesbourg, et M. le curé de St-Pierre. Dans l'assistance, on remarquait la présence de MM. Léo Bérubé, secrétaire du Conseil supérieur de la Coopérative, J.-R. Belzile et J. Couture, de la Coopérative Fédérée, Raoul Cloutier, auditeur, Raoul Sansfaçon, et plusieurs autres.

L'Action catholique, 20 novembre 1952 ; Le Soleil, 2 décembre 1952

1953 – Tournée de propagande sur l'Ile d'Orléans.

Près de 600 personnes ont assisté à cinq réunions tenues conjointement par la Fédération de l'U.C.C. de Québec-Nord et la Société Coopérative Agricole de l'Ile d'Orléans. Ces réunions eurent lieu durant les semaines du 18 et 25 janvier aux endroits suivants : St-François, St-Jean, St-Laurent, St-Pierre et Ste-Famille. ….

M. Cyprien Pelletier, agronome-gérant de la Société Coopérative Agricole de l'Ile d'Orléans, accompagné à chacune de ces assemblées par les membres de son bureau de direction, parla alors de l'organisation coopérative qu'il dirige de main de maître. Il insista surtout sur l'organisation d'un entrepôt frigorifique destiné à répartir sur une période plus étendue la vente des produits agricoles de l'Ile d'Orléans. Les membres de cette coopérative ont répondu généreusement à cette suggestion puisque près de 150 membres sur une possibilité de 188 ont porté leur capital social de $300.00 à $500.00. Cet entrepôt aura également pour avantage de décongestionner le marché et permettre un meilleur écoulement pour la récolte. ….

L'Action Catholique, 19 février 1953

1953 – Montmorency. Entrepôt frigorifique à l'Ile d'Orléans.

Depuis une couple d'années, les entrepôts frigorifiques se multiplient dans les divers centres fruitiers et maraîchers de la province. C'est maintenant au tour de l'Ile d'Orléans d'avoir son entrepôt.

La Coopérative Agricole de l'Ile d'Orléans a pris l'initiative de cette construction dont les travaux sont en cours et qui coûtera approximativement $200,000. L'entrepôt servira d'abord pour la conservation des fraises et le remisage des pommes et des légumes, productions fort en honneur sur l'Ile.

Le Bulletin des agriculteurs, 1 juillet 1953

1953 – Assemblé annuelle – Coopérative de l'Ile d'Orléans.

Élection de M. J.-M. Côté – Chiffre d'affaires de près d'un million.

…

Soulignons que la Société Coopérative Agricole de l'Ile d'Orléans est actuellement à ériger sur ses terrains à St-Pierre, un entrepôt frigorique des plus moderne qui devrait être en opération dès le printemps prochain.

L'Action catholique, 27 novembre 1953

1953 – Un entrepôt frigorifique à St-Pierre.

Wilfrid Lacroix, député libéral de Québec-Montmorency, a reçu l'assurance du ministre fédéral de l'agriculture, M. James Gardiner, que le fédéral paiera un tiers du coût de l'entrepôt frigorifique qui sera construit à St-Pierre de l'Ile d'Orléans. Le coût total de l'entrepôt sera de $235,000., dit M. Lacroix. Les travaux préliminaires ont été entrepris récemment.

Il s'agit d'un projet de la Société coopérative de l'Ile d'Orléans, visant à aider les cultivateurs à entreposer principalement leur production de fraises, à la saison de la récolte.

Cet entreposage aura pour effet de donner plus de liberté aux cultivateurs de disposer de leur production sans être à la merci des commerçants et des fluctuations du marché. Il est entendu que l'entrepôt frigorifique pourra servir à d'autres fins.

Le projet sera exécuté en collaboration entre les gouvernements provincial et fédéral.

Il y a près d'un an que M. Lacroix fait des interventions auprès du ministère de l'agriculture pour obtenir cet octroi fédéral de 33 et tiers pourcent du coût de l'entreprise. Ses efforts ont enfin été couronné de succès.

Le Soleil, 28 novembre 1953

1954 – Entrepôt frigorifique.

L'extérieur de la bâtisse de l'entrepôt frigorifique est terminé depuis le 10 décembre.

Le Soleil, 6 février 1954

1954 – Montmorency. Les cultivateurs vont de l'avant.

Les travaux de construction d'un vaste entrepôt frigorifique à St-Pierre, Ile d'Orléans, se poursuivent rapidement. Au cours de l'été, les cultivateurs de l'Ile pourront commencer à entreposer divers produits de la ferme.

Signalons aussi un autre aspect intéressant de l'agriculture dans le comté de Montmorency. L'été dernier, il s'est construit 12 nouveaux silos-tours, dont huit en bois et quatre en blocs de ciment. Deux de ces silos n'ont pas été à temps pour recevoir l'ensilage mais dans les autres cas, la mise en silo a très bien réussi.

Le silo-fosse connait aussi de la vogue et les cultivateurs qui s'en sont aménagé un depuis une couple d'années en sont très satisfaits.

Le Bulletin des agriculteurs, 1 avril 1954

1954 – Deux ministres à Saint-Pierre, I.O.

La Coopérative de St-Pierre, Ile d'Orléans a été honoré de la visite de deux ministres du cabinet provincial, dernièrement, lorsque l'hon. Yves Prévost, député de Montmorency et ministre des Affaires municipales, et l'hon. Laurent Barré, ministre de l'Agriculture, ont visité la construction d'un vaste entrepôt frigorifique. MM. J.-C. Pelletier, gérant de la Coopérative, et Richard Gagnon, entrepreneur, ont accompagné les deux distingués visiteurs qui se sont déclarés enchantés des réalisations opérées dans le domaine de la production agricole, grâce à l'initiative des cultivateurs progressifs de l'Ile, et à la générosité des deux gouvernements.

Le Soleil, 12 mai 1954

1954 – L'Ile d'Orléans gèle ses fraises.

L'ÎLE D'ORLÉANS gèle ses fraises

Un nouvel entrepôt permet aux producteurs de l'Ile d'avoir recours à la congélation et ainsi retirer plus pour leurs fraises.

par J.-B. ROY, agronome

L'Ile d'Orléans, "cet endroit privilégié où toutes les beautés canadiennes semblent s'être donné rendez-vous", vient d'acquérir un autre titre à la notoriété. En effet, grâce à l'inauguration récente d'un entrepôt frigorifique à multiples fins, les cultivateurs y sont maintenant en mesure de congeler leurs fraises et d'obvier ainsi aux inconvénients que présente la vente d'un fruit aussi périssable que celui-là. Cette première réalisation du genre dans la province est due à l'initiative de la Coopérative Agricole de l'Ile qui, après deux ans d'étude, a accompli un projet depuis longtemps caressé. La fraise de l'Ile d'Orléans, déjà renommée sur les marchés locaux et étrangers, ne manquera pas de faire, dès cette année, de nouvelles conquêtes.

L'entrepôt frigorifique de l'Ile n'est pas le résultat d'un enthousiasme passager de la part de ses promoteurs. Il a des entreprises durables la caractéristique d'une longue préparation. Deux ans d'études intenses ont précédé sa construction, années durant lesquelles le projet fut étudié, mûri, pesé, après que les deux cents cultivateurs appelés à en défrayer le coût se furent déclarés favorables au principe de cette innovation. Dès 1952, la Coopérative Agricole de l'Ile, entreprise prospère dont le chiffre annuel des ventes frise le million de dollars, intervenait dans le commerce des fraises afin de l'assainir. Jusque-là laissés à eux-mêmes pour organiser la vente d'une abondante récolte aussi périssable, les producteurs étaient souvent à la merci des commerçants qui profitaient de leur embarras pour acheter à vil prix un fruit dont il fallait vite se défaire devant le risque de tout perdre. L'intervention de la Coopérative, qui achète les fraises au prix net de 14 cents la livre alors que ses concurrents n'offrent que 8 cents, permet aux producteurs de sauver $50,000. La même expérience se répète l'année suivante, soit l'an dernier, alors que la Coopérative paya les fraises 15 cents la livre, à comparer à 10 par les autres acheteurs. Il n'en fallait pas davantage pour ouvrir les yeux des cultivateurs et les convaincre de l'excellence de l'idée mise de l'avant au sujet de la congélation.

L'entrepôt s'imposait

Le commerce des fraises persuada vite les dirigeants de la Coopérative qu'ils évoluaient dans une sphère d'activités aux riches perspectives, à condition de moderniser leurs méthodes de vente pour être en mesure d'offrir aux acheteurs éventuels, un fruit frais mais susceptible de se conserver et d'être mangé hors saison. La congélation étant, en l'occurrence, la seule méthode à laquelle on pourrait avoir recours, il fut décidé de s'organiser pour l'utiliser. L'idée d'un entrepôt destiné uniquement à la congélation et à la conservation de la fraise de l'Ile s'avérait toutefois de réalisation économique difficile. A ce projet de base, il fallait en greffer d'autres susceptibles de justifier la capitalisation requise. Les producteurs de pommes, les pêcheurs d'anguille songeaient eux aussi aux

(Suite à la page 61)

Si les producteurs de fraises de l'Ile d'Orléans jouissent aujourd'hui des avantages d'un entrepôt frigorifique, ils le doivent surtout au gérant de la coopérative locale, M. Cyprien Pelletier, agronome. On le voit ici, à droite, s'intéressant personnellement à l'installation des compresseurs nécessaires à la congélation.

LE BULLETIN DES AGRICULTEURS — JUIN, 1954

bienfaits d'un entrepôt frigorifique. Alors pourquoi pas faire d'une pierre plusieurs coups?

On décida donc de construire un entrepôt capable de répondre d'abord à tous les besoins des insulaires, puis aussi à ceux du commerce régional aux prises depuis plusieurs années avec le problème de l'entreposage. Il restait à concilier sous un même toit, toutes les exigences d'une entreprise à différentes fins. Comme il n'y avait aucune organisation du genre dans Québec, il fallut aller voir ailleurs. Alors commencèrent les voyages d'étude, les consultations avec les experts en réfrigération et les techniciens de la Coopérative Fédérée, organisme qui dès le début épaula le projet de cette construction par une de ses coopératives affiliées.

Les plans une fois arrêtés, on estima le coût de la construction entre $230,000. et $250,000., dont le tiers serait défrayé par les cultivateurs eux-mêmes et la balance, à parties égales, par le gouvernement fédéral et le gouvernement provincial. Les membres de la Coopérative financèrent leur part en portant d'un commun accord leur capital social respectif à $500.00, de $300.00 qu'il était. Les travaux d'érection commencèrent l'automne dernier. Aujourd'hui, à proximité de la meunerie coopérative, à St-Pierre, sur le chemin de ceinture de l'Ile, se dresse une imposante construction de 100 pieds par 75, à deux étages, faite de béton armé avec revêtement extérieur en briques.

De nombreuses chambres frigorifiques y sont aménagées. On en trouve 7 organisées pour l'entreposage à zéro degré, deux pour l'entreposage des pommes à 32 degrés, deux destinées au pré-refroidissement à 34 degrés et une pour la congélation à 40 degrés sous zéro avec circulation forcée d'air. On peut y geler 25,000 livres de fraises en 24 heures. En plus de servir aussi à l'entreposage des pommes, du poisson, du beurre et des viandes, l'entreprise est dotée de 220 casiers frigorifiques individuels d'une capacité de 200 livres de marchandise chacun. Ces coffres froids sont loués au public et l'entrepôt étant facile d'accès en tout temps de l'année, il a été très aisé de leur trouver des locataires.

L'outillage de la bâtisse est des plus modernes et les 6 compresseurs actionnés par autant de moteurs électriques de 20 c.v. sont du dernier cri. Les entrepôts à pommes sont dotés de contrôleurs de température automatiques comme toutes les autres chambres d'ailleurs. L'isolation de la bâtisse a requis 4 wagons complets de liège.

L'âme du mouvement

Monsieur J.-Cyprien Pelletier, agronome, l'actif gérant de la Coopérative Agricole de l'Ile d'Orléans, fut naturellement l'un des principaux réalisateurs du projet de l'entrepôt frigorifique. Il nous faisait récemment les honneurs de ce nouveau département qui s'ajoute à la meunerie, à la beurrerie, au couvoir, au poste de mirage d'oeufs et au magasin de fournitures de ferme. "Dans le domaine de la congélation de la fraise, nous disait-il, 1954 sera notre année d'expériences. Le fruit sera apporté à la coopérative, classé, refroidi, puis congelé et entreposé jusqu'à la vente. Celle-ci sera effectuée par la Coopérative Fédérée qui est plus en mesure que nous de trouver des marchés avantageux. Nous espérons pouvoir vendre de la fraise à l'année longue. Si, comme nous l'anticipons, la récolte de l'Ile ne suffit pas à satisfaire les débouchés, nous serons heureux d'aider d'autres producteurs, ceux de Bellechasse, par exemple. Déjà, nous sommes assurés d'une chose: cet entrepôt répondait à un besoin réel et en fait foi la facilité avec laquelle nous avons loué l'espace disponible. L'entrepôt de l'Ile servira non seulement les intérêts des cultivateurs insulaires, mais aussi ceux de toute la population de la région".

Bravo! coopérateurs de l'Ile d'Orléans. Vous faites oeuvre de pionniers. ●

Le Bulletin des agriculteurs, 1 juin, 1954

1954 – La Coopérative de l'Ile d'Orléans inaugure un entrepôt frigorifique.

ENTREPOT FRIGORIFIQUE A L'ILE D'ORLEANS : Photographie prise à l'occasion de la bénédiction et de l'inauguration officielle de l'entrepôt frigorifique de la Société Coopérative Agricole de l'Ile d'Orléans. On voit, de gauche à droite, l'honorable YVES PREVOST, député du comté de Montmorency à la Législature provinciale et ministre des Affaires municipales; l'honorable LAURENT BARRE, ministre de l'Agriculture; M. WILFRID LACROIX, député du comté Québec-Montmorency à la Chambre des Communes, et M. JEAN-MARIE COTE, cultivateur et président de la Coopérative.

Grâce à l'initiative de la Société Coopérative Agricole de l'Ile d'Orléans, celle-ci possède maintenant son entrepôt frigorifique à multiples fins. C'est après deux années d'étude que les coopérateurs de l'Ile d'Orléans ont réalisé ce projet depuis longtemps caressé. Cet entrepôt a été benit et inauguré solennellement à St-Pierre, siège social de la Coopérative, dimanche le 19 courant. M. l'abbé J.-Emile Létourneau, curé de la paroisse et aviseur moral de l'organisation, a présidé à cette bénédiction, après quoi, dû à l'inclémence de la température, il y eut grand ralliement dans la spacieuse salle du nouveau couvent paroissial, sous la présidence de M. Jean-Marie Côté, cultivateur et président du groupement.

A titre de président, M. Côté souhaita d'abord la bienvenue aux invités d'honneur et aux nombreux assistants, membres de la Coopérative ou amis de la cause, la plupart accompagnés de leurs épouses. Près de 500 personnes avaient répondu à l'invitation de la Coopérative pour la circonstance. Il remercia ensuite les ministères Federal et Provincial de l'Agriculture de leur généreuse contribution financière à la réalisation du projet et remercia de façon particulière, le député du comté à la Législature, l'honorable Yves Prévost, ministre des Affaires Municipales, pour sa précieuse collaboration, non seulement dans la réalisation du projet actuel, mais pour tout ce qui intéresse les agriculteurs de la circonscription. M. Côté invita ensuite M. Cyprien Pelletier, agronome-gérant de la Coopérative à agir comme maître de cérémonie.

Prirent tour à tour la parole, M. l'abbé J.-Emile Létourneau, curé de la paroisse, le Révérend Père Gilles Bélanger, représentant officiel du Conseil Supérieur de la Coopération, M. Albert Côté, préposé à la section des Caisses Populaires au Conseil Supérieur de la Coopération, l'honorable Laurent Barré, ministre de l'Agriculture, à Québec, M. Wilfrid Lacroix, représentant du comté de Québec-Montmorency à la Chambre des Communes, l'honorable Yves Prévost, député du comté et Ministre des Affaires Municipales, M. l'abbé Odilon Gauthier, curé de Charlesbourg et ancien aviseur moral de la Coopérative, M. Léo Fillion, agronome au Service des Relations Extérieures de la Coopérative Fédérée de Québec à laquelle est affiliée celles de l'Ile d'Orléans, M. M. Fabien, inspecteur en réfrigération pour le compte du Ministère Fédéral de l'Agriculture, et enfin M. J.-H. Lavoie, directeur du Service de l'Horticulture de Québec, qui tira les conclusions de la réunion.

M. le curé Létourneau a d'abord expliqué le sens de la cérémonie à laquelle il venait de présider, rappelant qu'il venait non seulement d'implorer la divine Providence de protéger le nouvel édifice, mais également d'appeler des bénédictions sur tous les membres de la Société, leur famille et le personnel de la Société. A l'exemple de nos pères, dit-il, vous n'entreprenez rien sans vous mettre sous la garde du ciel. L'orateur souligne également que la coopération exige du coeur et du jugement de tous ses membres, et particulièrement de ses officiers; il rappelle la mémoire de feu M. L.-O. Ferland, premier gérant de la Coopérative, mort à la tâche il y a quelques années.

Le R. Père Gilles Bélanger rappelle que la réalisation actuelle de la Coopérative de l'Ile est l'aboutissement logique de la bonne compréhension des coopérateurs eux-mêmes d'abord, de leurs officiers, de leurs aviseurs, et des directives de ceux qui s'occupent du mouvement coopératif dans son ensemble, comme le Conseil Supérieur de la Coopération dont il est le représentant dans la circonstance. M. Albert Côté, originaire de St-Pierre, I.O., rappelle, pour sa part, le rôle éminemment important joué par la Coopérative de Crédit, les Caisses Populaires, dans la réalisation du projet de l'entrepôt frigorifique de l'Ile, il souligne particulièrement l'importance de l'apport financier de la Caisse Populaire de St-Pierre.

L'hon. Laurent Barré, Ministre de l'Agriculture, après avoir souligné l'importance de l'instruction chez nos jeunes et félicité la Commission scolaire de St-Pierre d'avoir édifié récemment une maison d'enseignement des plus moderne, félicite les producteurs de l'Ile d'Orléans, déjà si renommés sur les marchés locaux et étrangers pour certaines productions agricoles, particulièrement la fraise, pour leur heureuse initiative, et motive les raisons qui l'ont amené à faire collaborer financièrement le Gouvernement de Québec à l'entreprise que l'on inaugure officiellement. M. Barré voit, dans l'érection d'un tel entrepôt, un instrument précieux entre les mains des cultivateurs producteurs pour éviter les intermédiaires inutiles et assurer la stabilité de l'écoulement des produits sur les marché. Il y voit également un rempart contre la monopolisation du commerce des produits agricoles, et assure la population rurale que son Ministère sera toujours prêt à collaborer à de telles entreprises en autant que les intéressés s'aideront eux-mêmes, car, dit-il, un paternalisme d'état poussé trop loin, pourrait avoir des conséquen-

(Suite à la page 41, 4e col.)

—La Coopérative

(Suite de la dernière page)

ces aussi fâcheuses et aussi graves qu'une monopolisation du commerce entre les mains d'un petit groupe de financiers.

M. Wilfrid Lacroix, député du comté à la Chambre des Communes, qui, par ses démarches, a facilité la collaboration financière statuaire du Ministère Fédéral de l'Agriculture dans la réalisation du projet, y voit une autre étape dans l'émancipation économique des Canadiens-français. C'est, dit-il, par le développement de nos Caisses Populaires, de nos Coopératives agricoles et autres que les Canadiens français, ainsi groupés, pourront améliorer davantage leur situation financière et jouer un rôle de plus en plus important dans la vie économique du pays, raffermissant ainsi leur survivance sur ce continent anglo-saxon. Il souhaite, en terminant, que tous les cultivateurs de l'Ile joignent leurs mouvement coopératif et qu'ils utilisent davantage les facilités de commerce fournies par leur organisation professionnelle et coopérative.

Invité ensuite à adresser la parole, le député du comté à la Législature, l'hon. Yves Prévost, Ministre des Affaires Municipales, remercie le Ministre de l'Agriculture de la généreuse attention apportée à son comté dans le domaine agricole et plus particulièrement lors de l'édification de l'entrepôt frigorifique de St-Pierre. M. Prévost invite les fermiers de l'Ile à se joindre plus nombreux à leur mouvement coopératif et utiliser davantage les facilités qui leur sont fournies par leur coopérative. Au cours de ses remarques, M. Prévost a rappelé les débuts difficiles de l'organisation en cause, l'effort, le dévouement désintéressé de ses fondateurs et de leurs successeurs. Ils ont réussi, dit-il, à édifier d'abord une entreprise paroissiale solide dont le rayonnement s'etend maintenant aux 6 paroisses de l'Ile d'Orléans. "Je comprends, ajoute-t-il, qu'une administration comme la vôtre demande des sacrifices de la part des sociétaires et de ceux qui ont charge de la diriger et qui doivent, de temps en temps, faire face à des contretemps inévitables"; "je suis au courant de l'effort de vos administrateurs et je sais qu'ils ne manquent pas de courage. Aussi, ont-il droit à votre entier support et à nos sincères encouragements".

M. le curé Gauthier de Charlesbourg félicita également les coopérateurs de leur succès et le Ministre de l'Agriculture de leur avoir conseillé d'éviter le paternalisme d'état.

M. Léo Fillion de la Coopérative Fédérée rappela le rôle joué par la Coopérative Fédérée dans tout le mouvement coopératif agricole de la province et félicite la Coopérative de l'Ile d'Orléans de sa réalisation dont la répercussion, dit-il, se fait déjà sentir ailleurs.

Pour sa part, M. Fabien, qui eut la surveillance des travaux de réfrigération, félicita les constructeurs, MM. Gagnon et Côté, du succès de l'exécution de l'entreprise.

M. J.-H. Lavoie, directeur du Service de l'Horticulture de Québec, conseille fortement aux producteurs d'acheminer maintenant leurs efforts vers l'amélioration de la présentation des produits horticoles sur les marchés de consommation; afin d'empêcher l'envahissement de nos marchés locaux, les plus importants que nous ayons à notre disposition, par des produits venant tant des provinces terangères que des Etats-Unis.

Outre les personnages déjà mentionnés, on remarquait Mme Laurent Barré, épouse du Ministre de l'Agriculture; M. D.-C. Noiseux, secrétaire privé du Ministre et Madame Noiseux; J.-Laurier Descôteaux, directeur du Service de l'Economie rurale à Québec; J.-B. Roy, secrétaire-gérant de la Coopérative Avicole du Québec; Maurice Talbot, agronome au Service de l'Horticulture à Québec; M. C. Bergeron, gérant de la Banque Nova-Scotia à Québec; M. Charles Couture de la Coopérative Fédérée de Québec; M. l'abbé J.1Edouard Pelletier, curé de Ste-Famille, I.O., M. Jacob, agronome et son épouse; M. P.-A. Dorion, agronome au Service de l'Information à Québec; M. Jos. Hudon, agronome officiel du comté, ainsi qué les membres de l'Exécutif de la Coopérative locale, MM. J.-L. Turcotte de Ste-Famille, Richard Gagnon du même endroit, Herménégilde eGndreau de St-Laurent et Gérard Ferland de St-Pierre, ainsi que M. Henri Aubin, secrétaire de la Coopérative.

Rappelons que par cet entrepôt frigorifique à multiples fins, les cultivateurs de l'Ile sont maintenant en mesure de congeler leurs fraises et d'obvier ainsi aux inconvénients que présente la vente d'un fruit aussi périssable. On estime le coût de la construction à environ $250,-000.00 dont le tiers a été défrayé par les cultivateurs eux-mêmes et la balance à parties égales par le gouvernement fédéral et le gouvernement provincial. Cet édifice de 100 x 75, à deux étages, est fait de béton armé avec revêtement extérieur en briques. On compte de nombreuses chambres frigorifiques dont 7 servant à l'entreposage à zéro degré, 2 pour les pommes à 32 degrés, 2 autres destinées au pré-refroidissement à 34 degrés, une dernière pour la congélation à 40 degrés sous zéro. On peut y geler 25,000 livres de fraises en 24 heures.

Outre l'entrepôt frigorique, la Coopérative de l'Ile d'Orléans opère une fabrique de produits laitiers, au couvoir, une meunerie, s'occupe de la vente de machine aratoires, d'insecticides, de fongicides, et l'achat de plusieurs productions agricoles outre les fraises.

L'âme actuelle du mouvement n'est autre que M. Cyprien Pelletier, agronome-gérant depuis cinq ans, qui au cours de la réunion de l'après-midi, a fait une esquisse historique de l'oeuvre des coopérateurs de l'Ile d'Orléans dont les activités débutèrent, il y a exactement 14 ans.

Le Soleil, 23 septembre 1954

1954 – Bénédiction et inauguration d'un entrepôt à l'Ile d'Orléans.

Photographie prise à l'occasion de la bénédiction et de l'inauguration officiel de l'entrepôt frigorifique de la Société coopérative agricole de l'Ile d'Orléans.

Nous apercevons de gauche à droite, l'hon. Yves Prévost, député du comté de Montmorency à la Législature provinciale et ministre des Affaires municipales; l'hon. Laurent Barré, ministre de l'agriculture, M. Cyprien Pelletier, agronome-gérant de la Coopérative, M. l'abbé J.-Émile Létourneau, curé de St-Pierre, I.O. et M. Albert Côté, du conseil supérieur de la Coopération. Nous apercevons également à l'arrière-plan, M. Wilfrid Lacroix, député du comté Québec-Montmorency à la Chambre des Communes.

Grâce à l'initiative de la Société Coopérative Agricole de l'Ile d'Orléans, celle-ci possède maintenant son entrepôt frigorifique à multiples fins. C'est après deux années d'étude que les coopérateurs de l'Ile d'Orléans ont réalisé ce projet depuis longtemps caressé. Cet entrepôt a été bénit et inauguré solennellement à St-Pierre, siège social de la coopérative, dimanche le 19 septembre. M. l'abbé J.-Émile Létourneau, curé de la paroisse et aviseur moral de l'organisation, a présidé à cette bénédiction, après quoi, dû à l'inclémence de la température, il y a eu grand ralliement dans la spacieuse salle du nouveau couvent paroissial, sous la présidence de M. Jean-Marie Côté, cultivateur et président du groupement.

M. le président souhaita d'abord la bienvenue aux invités d'honneur est aux nombreux assistants, membres de la Coopérative ou amis de la cause, la plupart accompagnés de leurs épouses. Près de 500 personnes avaient répondu à l'invitation de la Coopérative pour la circonstance. Il remercia ensuite les Ministères Fédéral et Provincial de l'Agriculture de leur généreuse contribution financière à la réalisation du projet et remercia de façon particulière, le député du comté à la Législature, l'Hon. Yves Prévost, ministre des Affaires municipales, pour sa précieuse collaboration. M. Côté invita ensuite M. Cyprien Pelletier, agronome-gérant de la Coopérative à agir comme maître de cérémonie.

Prirent tout à tour la parole, M. l'abbé J.-Émile Létourneau, curé de la paroisse, le R. P. Gilles Bélanger représentant officiel du Conseil Supérieur de la Coopération, M. Albert Côté, préposé à la section des Caisses Populaires au Conseil Supérieur de la Coopération, l'Hon. Laurent Barré, ministre de l'Agriculture, à Québec, M. Wilfrid Lacroix, représentant du comté Québec-Montmorency à la Chambre des Communes, l'Hon. Yves Prévost député du comté et Ministre des Affaires Municipales, M. l'abbé Odilon Gauthier, curé de Charlesbourg et ancien aviseur moral de la Coopérative, M. Léo Fillion, agronome au Service des Relations Extérieures de la Coopérative Fédérée de Québec à laquelle est affiliée celle de l'Ile d'Orléans, M.M. Fabien, inspecteur en réfrigération pour le compte du Ministère Fédéral de l'Agriculture, et M. J.-H. Lavoie, directeur du Service de l'Horticulture de Québec, qui tira les conclusion de la réunion.

Outre les personnages déjà mentionnés, nous avons remarqué, à ces agapes, la présence de Mme L. Barré, épouse du Ministre de l'Agriculture; M. D.-C. Noiseux, secrétaire privé de Ministre et Mem Noiseux; J.-L. Descôteaux, directeur du Service de l'Économie Rurale à Québec; J.-B. Roy, secrétaire-gérant de la Coopérative Avicole du Québec; M. Talbot, agronome au Service de l'Horticulture à Québec; M. C. Bergeron, gérant de la banque Nova-Scotia à Québec; M. C. Couture de la Coopérative Fédérée de Québec; M. l'abbé J.-E. Pelletier, curé de Ste-Famille, I.O.; J. Jacob, agronome et son épouse; M. P.-A. Dorion, agronome au Service de l'information à Québec; M. P.-A. Dorion, agronome au Service de l'Information à Québec; Mé J. Hudon, agronome officiel du comté, ainsi que les membres de l'Exécutif de la Coopérative locale, MM. J.-L. Turcotte de Ste-Famille, R. Gagnon du même endroit, H. Gendreau de St-Laurent et G. Ferland de St-Pierre, ainsi que M. H. Aubin, secrétaire de la Coopérative.

Rappelons que par cet entrepôt frigorifique à multiples fins, les cultivateurs de l'Ile sont maintenant en mesure de congeler leurs fraises et d'obvier ainsi aux inconvénients que présente la vente d'un fruit aussi périssable. On estime le coût de la construction à environ $250,000.00 dont le tiers a été défrayé par les cultivateurs eux-mêmes et la balance à parties égales par le gouvernement et le gouvernement provincial.

L'âme actuelle du mouvement n'est autre que M. Cyprien Pelletier, agronome-gérant depuis cinq ans, qui au cours de la réunion de l'après-midi a fait une esquisse historique de l'œuvre des coopérateurs de l'Ile d'Orléans dont les activités débutèrent, il y a exactement 14 ans.

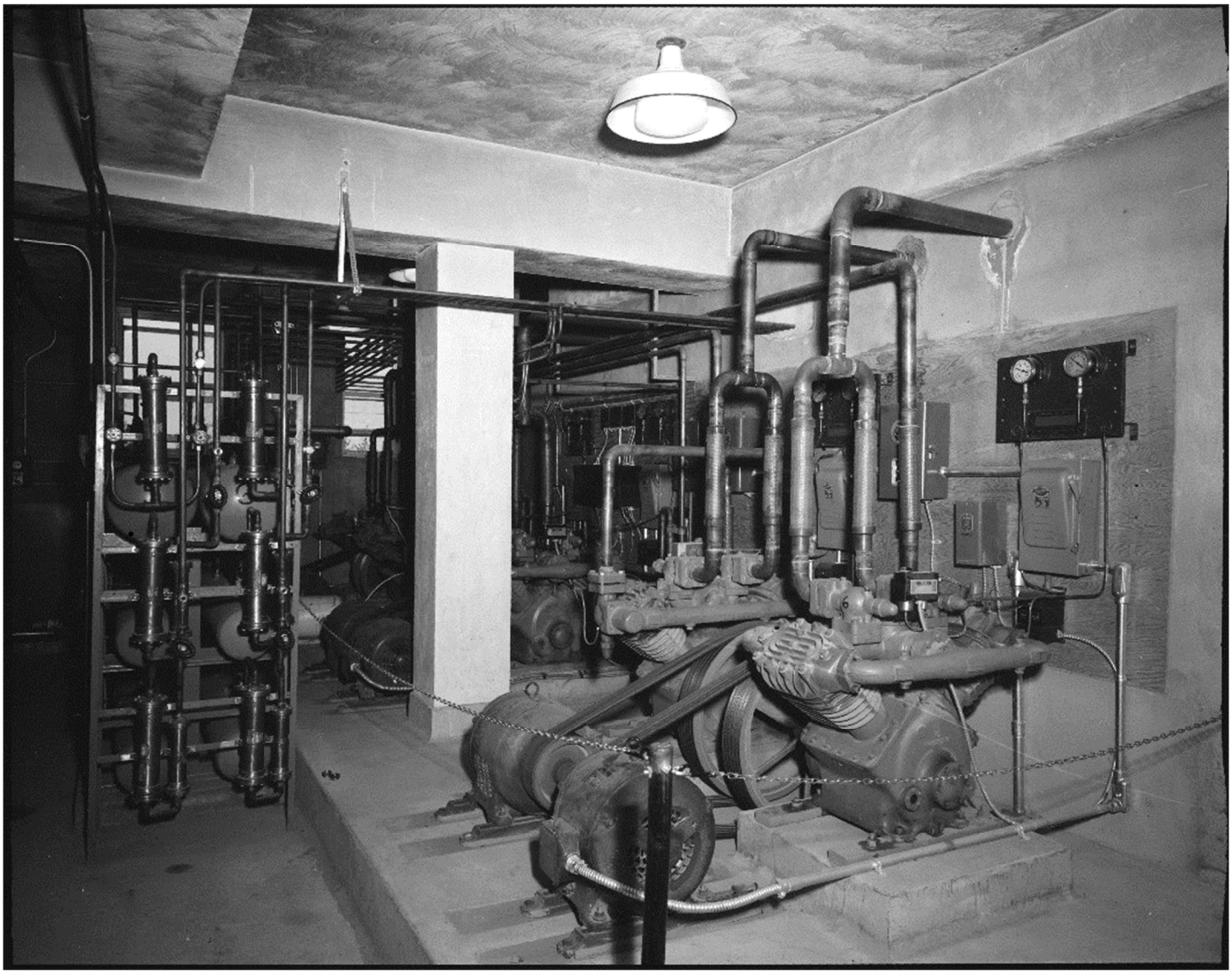
Le Soleil, 24 septembre 1954

Mentionnons également, qu'une autre manifestation avait marqué, quelque temps auparavant, la bénédiction de l'entrepôt frigorifique que St-Pierre I.O acquérait récemment. Cet entrepôt dont le coût s'élève à $240,000., est payé par trois sources différentes : par un octroi de $80,000, obtenu du gouvernement fédéral, par un autre octroi de $80,000 obtenu du gouvernement provincial et, enfin, par les coopérateurs qui versent l'autre tiers de la somme soit $80,000. On compte 190 membres qui, appartenant à la coopérative de l'Ile d'Orléans, ont investi des parts de $12,50 chacune, il y a quatorze ans. Tenant compte que les trois-quarts du coût de l'entrepôt sont payés, chaque part atteindrait la somme de $1,500.

L'Action catholique, 30 septembre 1954

PHOTOGRAPHIE PRISE à l'occasion de la bénédiction et de l'inauguration officielle de l'entrepôt frigorifique de la Société coopérative agricole de l'île d'Orléans. Nous reconnaissons de g. à d., l'hon. Yves Prévost, député du comté de Montmorency à la législature provinciale et ministre des affaires municipales; l'hon. Laurent Barré, ministre de l'agriculture; M. Wilfrid Lacroix, député du comté de Québec-Montmorency, à la Chambre des communes; et M. J.-Marie Côté, cultivateur et président de la coopérative.

La Patrie, 17 octobre 1954



Entrepôt frigorifique à l'Île d'Orléans. Chambre des congélateurs, Saint-Pierre
Neuville Bazin.- 1954
E6,S7,SS1,P649-54H
Fonds Ministère de la Culture et des Communications - BAnQ Québec

Les chambres froides de l'entrepôt frigorifique à Saint-Pierre, Île d'Orléans
Neuville Bazin.- 1954
E6,S7,SS1,P652-54H
Fonds Ministère de la Culture et des Communications - BAnQ Québec

Les chambres froides de l'entrepôt frigorifique à Saint-Pierre, Île d'Orléans
Neuville Bazin.- 1954
E6,S7,SS1,P653-54H
Fonds Ministère de la Culture et des Communications - BAnQ Québec

(Par Pierre A. Dorion, chef des Renseignements, Service de l'Information, Ministère d'Agriculture, Québec.)

Grâce à l'initiative de la Société Coopérative Agricole de l'Ile d'Orléans, celle-ci possède maintenant son entrepôt frigorifique à multiples fins. C'est après deux années d'études que les coopérateurs de l'Ile d'Orléans ont réalisé ce projet depuis longtemps caressé. Cet entrepôt a été béni et inauguré solennellement à Saint-Pierre, siège social de la Coopérative, dimanche le 19 courant. M. l'abbé J.-Emile Létourneau, curé de la paroisse et aviseur moral de l'organisation, a présidé à cette bénédiction, après quoi, dû à l'inclémence de la température, il y eut grand ralliement dans la spacieuse salle du nouveau couvent paroissial, sous la présidence de M. Jean-Marie Côté, cultivateur et président du groupement.

Monsieur le président souhaita d'abord la bienvenue aux invités d'honneur et aux nombreux assistants, membres de la Coopérative ou amis de la cause, la plupart accompagnés de leurs épouses. Près de 500 personnes avaient répondu à l'invitation de la Coopérative pour la circonstance. Il remercia ensuite les Ministères Fédéral et Provincial de l'Agriculture de leur généreuse contribution financière à la réalisation du projet et remercia de façon particulière, le député du comté à la Législature, l'honorable Yves Prévost, ministre des Affaires Municipales, pour sa précieuse collaboration, non seulement dans la réalisation du projet actuel, mais pour tout ce qui intéresse les agriculteurs de la circonscription. M. Côté invita ensuite M. Cyprien Pelletier, agronome-gérant de la Coopérative à agir comme maître de cérémonie.

NOTABLES

Prirent tour à tour la parole, M. l'abbé J.-Emile Létourneau, curé de la paroisse, le Révérend Père Gilles Bélanger, représentant officiel du Conseil Supérieur de la Coopération, M. Albert Côté, préposé à la section des Caisses Populaires au Conseil Supérieur de la Coopération, l'honorable Laurent Barré, ministre de l'Agriculture, à Québec, M. Wilfrid Lacroix, représentant du comté de Québec-Montmorency à la Chambre des Communes, l'honorable Yves Prévost, député du comté et Ministre des Affaires Municipales, M. l'abbé Odilon Gauthier, curé de Charlesbourg et ancien aviseur moral de la Coopérative, M. Léo Fillion, agronome au Service des Relations Extérieures de la Coopérative Fédérée de Québec à laquelle est affiliée celle de l'Ile d'Orléans, M. M. Fabien, inspecteur en réfrigération pour le compte du Ministère Fédéral de l'Agriculture, et enfin M. J.-H. Savoie, directeur du Service de l'Horticulture de Québec, qui tira les conclusions de la réunion.

M. le curé Létourneau a d'abord expliqué le sens de la cérémonie à laquelle il venait de présider, rappelant qu'il venait non seulement d'implorer la divine Providence de protéger l'édifice qu'il venait de bénir, mais également de répandre ses bénédictions sur tous les membres de la Société, leur famille et le personnel de la Société; à l'exemple de nos pères, dit-il, vous n'entreprenez rien sans vous mettre sous la garde du ciel. L'orateur souligne également que la coopération exige du coeur et du jugement de tous ses membres, et particulièrement de ses officiers; il rappelle la mémoire de feu M. L.-O. Ferland, premier gérant de la Coopérative, mort à la tâche il y a quelques années.

TOUS A LA ROUE

Le Révérend Père Gilles Bélanger rappelle que la réalisation actuelle de la Coopérative de l'Ile est l'aboutissement logique de la bonne compréhension des coopérateurs eux-mêmes d'abord, de leurs officiers, de leurs aviseurs, et des directives de ceux qui s'occupent du mouvement coopératif dans son ensemble, comme le Conseil Supé-

rieur de la Coopération dont il est le représentant dans la circonstance. M. Albert Côté, originaire de St-Pierre, I.O., rappelle, pour sa part, le rôle éminemment important joué par la Coopérative de Crédit, les Caisses Populaires, dans la réalisation du projet de l'entrepôt frigorifique de l'Ile, il souligne particulièrement l'importance de l'apport financier de la Caisse Populaire de St-Pierre.

L'honorable Laurent Barré, Ministre de l'Agriculture, après avoir souligné l'importance de l'instruction chez nos jeunes et félicité la Commission scolaire de St-Pierre d'avoir édifié récemment une maison d'enseignement des plus moderne, félicite les producteurs de l'Ile d'Orléans, déjà si renommés sur les marchés locaux et étrangers pour certaines productions agricoles, particulièrement la fraise, pour leur heureuse initiative, et motive les raisons qui l'ont amené à faire collaborer financièrement le Gouvernement de Québec à l'entreprise que l'on inaugure officiellement. M. Barré voit, dans l'érection d'un tel entrepôt, un instrument précieux entre les mains des cultivateurs producteurs pour éviter les intermédiaires inutiles et assurer la stabilité de l'écoulement des produits sur les marchés. Il y voit également un rempart contre la monopolisation du commerce des produits agricoles, et assure la population rurale que son Ministère sera toujours prêt à collaborer à de telles entreprises en autant que les intéressés s'aideront entre eux, car, dit-il, un paternalisme d'Etat poussé trop loin, pourrait avoir des conséquences aussi fâcheuses et aussi graves qu'une monopolisation du commerce entre les mains d'un petit groupe de financiers.

LIBERATION

M. Wilfrid Lacroix, député du comté à la Chambre des Communes, qui, par ses démarches, a facilité la collaboration financière statutaire du Ministère Fédéral de l'Agriculture dans la réalisation du projet, y voit une autre étape dans l'émancipation économique des Canadiens français. C'est, dit-il, par le développement de nos Caisses Populaires, de nos coopératives agricoles et autres, que les Canadiens français, ainsi groupés, pourront améliorer davantage leur situation financière et jouer un rôle de plus en plus important dans la vie économique du pays, raffermissant ainsi leur survivance sur ce continent anglo-saxon. Il souhaite, en terminant, que tous les cultivateurs de l'Ile joignent leur mouvement coopératif et qu'ils utilisent davantage les facilités de commerce fournies par leur organisation professionnelle et coopérative.

Invité ensuite à adresser la parole, le député du comté à la Législature, l'hon. Yves Prévost, Ministre des Affaires Municipales, remercie le Ministre de l'Agriculture pour la généreuse attention apportée à son comté dans le domaine agricole et plus particulièrement lors de l'édification de l'entrepôt frigorifique de St-Pierre. M. Prévost a rappelé les débuts difficiles de l'organisation en cause, l'effort, le dévouement désintéressé de ses fondateurs et de leurs successeurs. Ils ont réussi, dit-il, à

(suite à la page 96)

(suite de la page 90)

édifier d'abord une entreprise paroissiale solide dont le rayonnement s'étend maintenant aux 6 paroisses de l'Ile d'Orléans. "Je comprends, ajoute-t-il, qu'une administration comme la vôtre demande des sacrifices de la part de secrétaires et de ceux qui ont charge de la diriger et qui doivent, de temps en temps, faire face à des contre-temps inévitables"; "je suis au courant de l'effort de vos administrateurs et je sais qu'ils ne manquent pas de courage. Aussi, ont-ils droit à votre entier support et à nos sincères encouragements".

ECUEIL

M. le curé Gauthier, de Charlesbourg, félicita également les coopérateurs de leurs succès et le Ministre de l'Agriculture de leur avoir conseillé d'éviter le paternalisme d'Etat.

M. Léo Fillion, de la Coopérative Fédérée, rappela le rôle joué par la Coopérative Fédérée dans tout le mouvement coopératif agricole de la province et félicite la Coopérative de l'Ile d'Orléans de sa réalisation dont la répercussion, dit-il, se fait déjà sentir ailleurs.

Pour sa part, M. Fabien, qui eut la surveillance des travaux de réfrigération, félicita les constructeurs, MM. Gagnon et Côté, du succès de l'exécution de l'entreprise.

M. J.-H. Lavoie, directeur du Service de l'Horticulture de Québec, conseille fortement aux producteurs d'acheminer maintenant leurs efforts vers l'amélioration de la présentation des produits horticoles sur les marchés de consommation; c'est souvent, dit-il, la cause de l'envahissement de nos marchés locaux les plus importants que nous ayons à notre disposition, par des produits venant tant des provinces étrangères que des Etats-Unis.

PERSONNALITES

Outre les personnes déjà mentionnées, nous avons remarqué, à ces agapes, la présence de Madame Laurent Barré, épouse du Ministre de l'Agriculture; M. D.-C. Noiseux, secrétaire privé du Ministre et Madame Noiseux; J.-Laurier Descôteaux, directeur du Service de l'Economie Rurale à Québec; J.-B. Roy, secrétaire-gérant de la Coopérative Avicole du Québec; Maurice Talbot, agronome au Service de l'Horticulture à Québec; M. C. Bergeron, gérant de la Banque Nova-Scotia à Québec; M. Charles Couture de la Coopérative Fédérée de Québec; M. l'abbé J.-Edouard Pelletier, curé de Ste-Famille, I.O.; Jos Jacob, agronome et son épouse; M. P.-A. Dorion, agronome au Service de l'Information à Québec; M. Jos Hudon, agronome officiel du comté, ainsi que les membres de l'Exécutif de la Coopérative locale, MM. J.-L. Turcotte de Ste-Famille, Richard Gagnon du même endroit, Herménégilde Gendreau de St-Laurent et Gérard Ferland de St-Pierre, ainsi que M. Henri Aubin, secrétaire de la Coopérative.

tive.

Rappelons que par cet entrepôt frigorifique à multiples fins, les cultivateurs de l'Ile sont maintenant en mesure de congeler leurs fraises et d'obvier ainsi aux inconvénients que présente la vente d'un fruit aussi périssable. On estime le coût de la construction à environ $250,000 dont le tiers a été défrayé par les cultivateurs eux-mêmes et la balance à parties égales par le gouvernement fédéral et le gouvernement provincial. Cet édifice de 100 x 75, à deux étages, est fait de béton armé avec revêtement extérieur en briques. On compte de nombreuses chambres frigorifiques dont 7 servent à l'entreposage à zéro degré, 2 pour les pommes à 32 degrés, 2 autres destinées au pré-refroidissement à 34 degrés, une dernière pour la congélation à 40 degrés sous zéro. On peut y geler 25,000 livres de fraises en 24 heures.

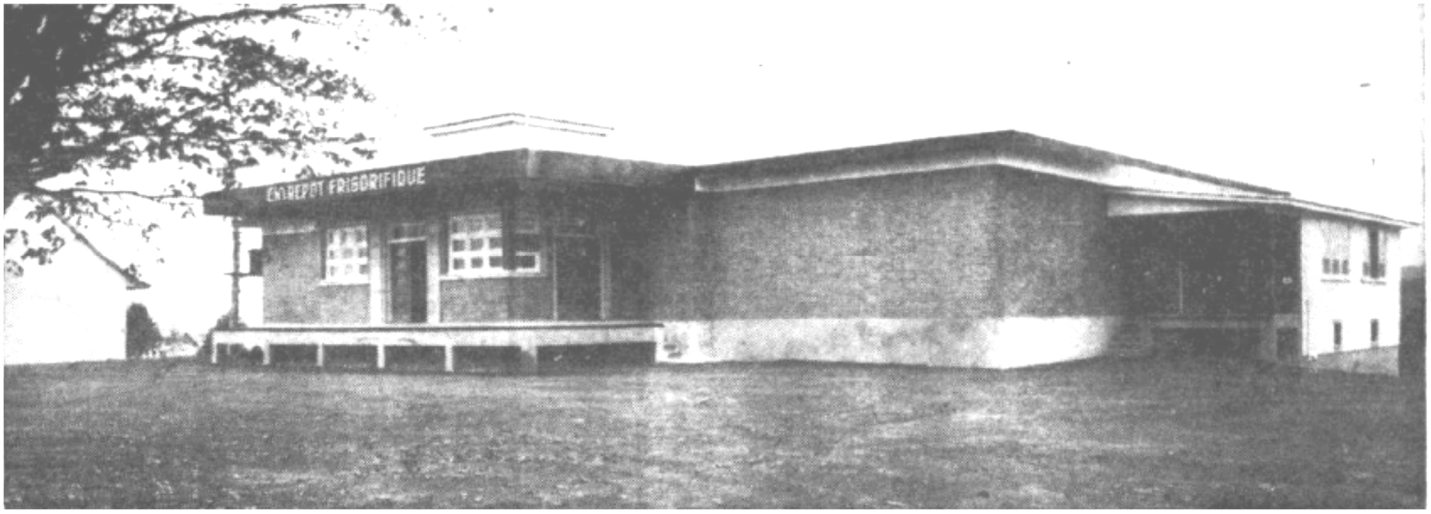
Outre l'entrepôt frigorifique, la Coopérative de l'Ile d'Orléans opere une fabrique de produits laitiers, un couvoir, une meunerie, s'occupe de la vente de machines aratoires, d'insecticides, de fongicides, et l'achat de plusieurs productions agricoles outre les fraises.

L'âme actuelle du mouvement n'est autre que M. Cyprien Pelletier, agronome-gérant depuis cinq ans, qui au cours de la réunion de l'après-midi, a fait une esquisse historique de l'oeuvre des coopérateurs de l'Ile d'Orléans dont les activités débutèrent, il y a exactement 14 ans.

Le Bulletin des agriculteurs, 1 février 1955

1955 – Les producteurs de l'Ile d'Orléans congèlent leurs fraises.

Pierre André Dorion. Vie rurale



Le nouvel entrepôt frigorifique de la Société Coopérative Agricole de l'Ile d'Orléans érigé à St-Pierre, siège social de l'organisation au coût approximatif de $250,000.

Les lecteurs du «Foyer» sont sans doute au courant que l'Ile d'Orléans est renommée pour sa forte production fruitière de haute qualité, pommes, prunes, framboises, et plus particulièrement les fraises qui, en quelque sorte, constituent l'une de ses principales «spécialités».

Il serait peut-être intéressant de souligner que l'agriculture s'est fortement transformée en cet endroit privilégié de la nature depuis un demi-siècle. Ceci, surtout en raison de la décadence de la vie maritime qui n'est plus que l'ombre de ce qu'elle était il y a un siècle, tout ce qui en reste est un chantier de construction et de réparation de petits bateaux à St-Laurent les insulaires ont même tourné le dos à leur fleuve, la pêche n'étant plus guère qu'une distraction pratiquée surtout en automne lorsque l'anguille donne. L'Ile n'étant doncplus sollicitée par aucune industrie, est graduellement devenue essentiellement agricole. La grande culture en vue de la production laitière, la seule en importance jusqu'à la fin du siècle dernier, est encore en honneur, mais les cultures maraîchères et fruitières, même l'aviculture ont pris une expansion considérable depuis. La construction d'un immense pont suspendu, il y a une vingtaine d'années, enjambant le bras nord du Fleuve St-Laurent entre St-Pierre et le village Montmorency, a également contribué à cette expansion; cette structure permet aujourd'hui aux insulaires le transport rapide de leurs produits par camions à des marchés plus éloignés que celui de Québec, le seul où on avait autrefois accès par traversiers et goélettes. Malgré ces transformations de l'économie de l'Ile, les cultivateurs continuèrent quand même assez longtemps à disposer de leurs produits individuellement, plusieurs étant malheureusement trop souvent hélas à la merci de commerçants ambulants. Grâce à l'initiative d'un petit groupe de cultivateurs des mieux

inspirés une modeste coopérative agricole prit naissance à St-Pierre de l'ile en 1940. Ne groupant que quelques membres au début et s'occupant que d'achat et vente, cette organisation prit vite de l'expansion au sein de la paroisse d'abord, puis par la suite sur toute l'Ile entière. Aujourd'hui, la Coopérative de l'Ile d'Orléans qui constitue la plus importante organisation économique de l'endroit autour de laquelle pivotent les principales activités agricole de l'Ile, a, petit à petit, ajouté et développé de nouveaux services à ses activités primitives; actuellement, outre de s'occuper activement de la vente des produits agricoles, elle opère une importante fabrique de produits laitiers, un couvoir, une meunerie, un département de machines aratoires, une boutique de réparation, un magasin de produits d'utilité professionnelle, et enfin, depuis un an seulement, un entrepôt frigorifique très moderne. Notons que son chiffre d'affaires qui était de $12,530.00 après la première année d'opération en 1941, est passé à environ $1,000,000 au cours du dernier exercice.

C'est donc encore grâce à l'initiative de cette importante organisation coopérative agricole, si les cultivateurs de l'Ile d'Orléans peuvent aujourd'hui bénéficier des nombreux avantages d'un entrepôt frigorifique moderne à multiples fins. Les coopérateurs de l'Ile n'y sont pas allés à l'aveuglette dans cette affaire, car c'est après deux années d'étude sérieuse que ceux-ci ont réalisé ce projet depuis longtemps caressé. Il fut construit au début de 1954 et inauguré officiellement au cours d'une manifestation grandiose le 19 septembre dernier.

Le principal but de cette nouvelle construction était surtout de placer entre les mains des cultivateurs producteurs un précieux instrument afin d'éviter les intermédiaires inutiles, assurer la stabilité de l'écoulement de certains produits sur le marché, ériger un rempart contre la monopolisation du commerce de certaines denrées agricoles, et enfin obvier aux nombreux inconvénients que présente la vente d'un fruit aussi périssable que la fraise; c'est surtout dans ce dernier domaine que les producteurs de petits de l'Ile en ressentiront les plus heureux effets. Dès L'année dernière, alors que les travaux de construction étaient à peine terminés, 200,000 livres de fraises y ont été congelées. Lorsque vous lirez ce reportage, la récolte de fraises sera terminée à l'Ile, et les administrateurs anticipent que plus de la moitié de la récolte totale aura été congelée à leur entrepôt; il faut tout de même admettre que la récolte de 1955 ne sera peut-être pas très élevée su la sécheresse qui sévit lorsque ces lignes sont écrites persiste plus longtemps. Ajoutons que si la récolte de fraises de l'Ile qui s'établit en moyenne à près d'un million de livres annuellement, N'est pas toute acheminée à la coopérative l'opération de l'entrepôt constitue tout de même un facteur important au maintien de meilleurs prix pour ceux même qui continuent à disposer de leur récolte individuellement.

L'entrepôt frigorifique de la Société Coopérative Agricole de l'Ile d'Orléans mesure 100 pieds par 75, à deux étages dont un en sous-sol, structure de béton armé avec revêtement extérieur en briques. On y compte 12 chambres frigorifiques dont 7 servant à l'entreposage

à zéro degré, 2 spéciales pour les pommes à 32 degrés, 2 autres destinées au pré-refroidissement à 34 degrés, et la chambre pour congélation à 40 degrés sous zéro. A part la fraise, on y entrepose à l'année longue du beurre et des pommes de la Coopérative, et des produits périssables pour le compte d'autres coopératives ou d'organisations commerciales privées. Notons également qu'on y a installé un certain nombre de casiers frigidaires individuels dont la plupart sont actuellement loués à des gens de St-Pierre et des environs.

L'aménagement et la mise en opération d'un entrepôt frigorifique par la Coopérative de l'Ile d'Orléans est l'aboutissement logique d'une parfaite compréhension des coopérateurs eux-mêmes, de leurs officiers et de leurs aviseurs. Cette heureuse initiative méritait d'être signalée de façon spéciale.

Le Devoir, 30 juillet 1955

Si cette surgélation permet la conserverie, il faut dire que ce n'est pas une merveille pour le consommateur. La forte proportion d'eau contenue dans les fraises se libère au dégel et transforme le produit en une véritable marmelade crue, sans parfum, et qui sûrit rapidement à la température ambiante des appartements. À peine utilisables en salade, ces fraises détrempent les croûtes de tarte. Les Québécois connaissent au mois de juillet une véritable pléthore de fraises : il faut voir, par exemple, les vieilles demoiselles ou les petites filles en costume d'autrefois, coiffées de la quichenotte berrichonne, proposer à bas prix de pleins paniers de fruits énormes et parfumés, sur le bord de la route circulaire de l'île d'Orléans, au milieu du Saint-Laurent ! Et comme pour leur long hiver les gens sont désireux de trouver des fruits consommables produits par un été trop bref, ils ont une méthode de congélation familiale, peut-être pas parfaite, mais en tout cas offrant un résultat bien supérieur à nos fraises surgelées du commerce : ils roulent les fruits lavés et encore un peu humides dans du sucre en poudre fin et les font surgeler bien étalées avant de les ranger ainsi dans leur boîte. Au dégel, on éparpille les fraises qui restent entières et aussi agréables à voir qu'à savourer, mais sans trop attendre.

Référence : Maguelonne Toussaint-Samat. *Histoire Naturelle et Morale de la nourriture*. Bodas culture, Paris 1987, p.479

1955 – Construction

La firme Côté et Gagnon vient de terminer la construction d'une annexe à l'entrepôt frigorifique de la S.C.A. de l'Ile d'Orléans destinée à la classification des pommes.

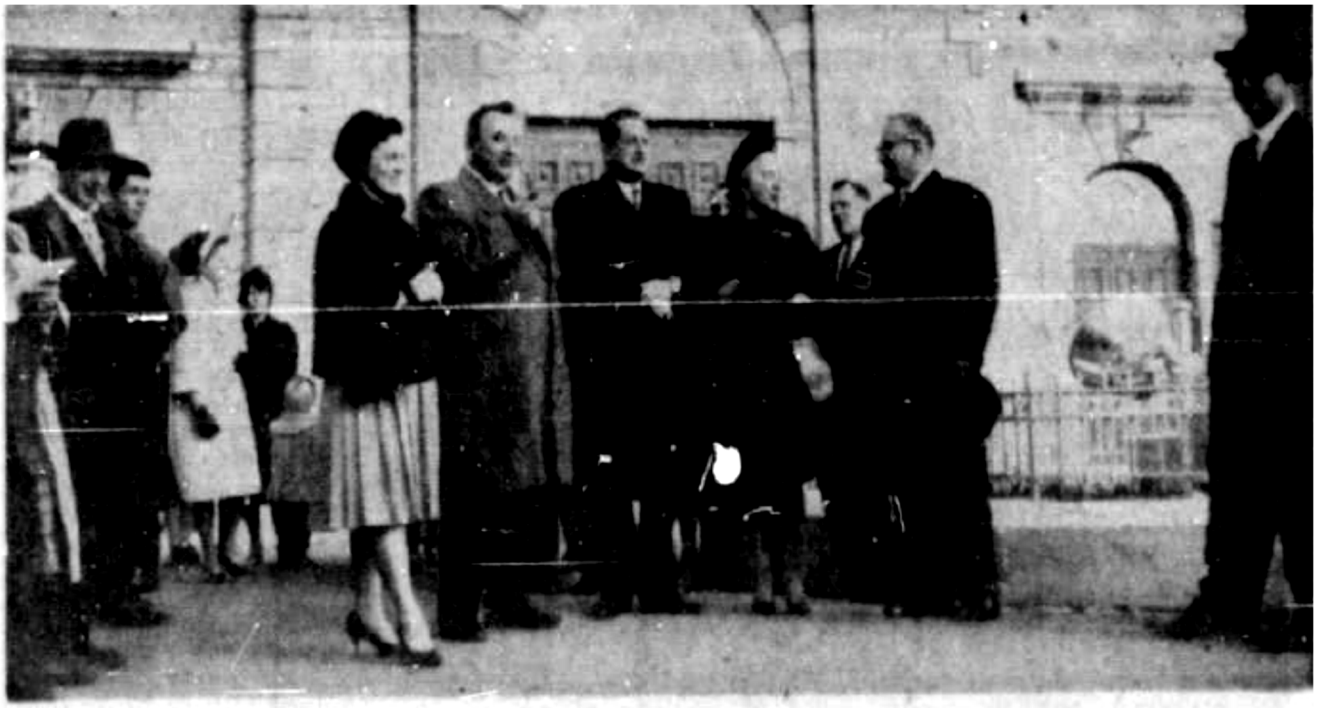
L'Action catholique, 23 septembre 1955

1960 – L'Hon. Prévost rencontre ses électeurs de Château-Richer.

…. M. Prévost parle ensuite de l'évolution économique vigoureuse qui se manifeste dans la province de Québec depuis trente ans – et tout particulièrement sous les trois derniers gouvernements de l'Union Nationale, lequel a fait construire un vaste entrepôt coopératif à l'Ile d'orléans, a donné de nouvelles et larges routes dans le comté, lui imprimant un bel essor.

L'Action catholique, 21 juin 1960

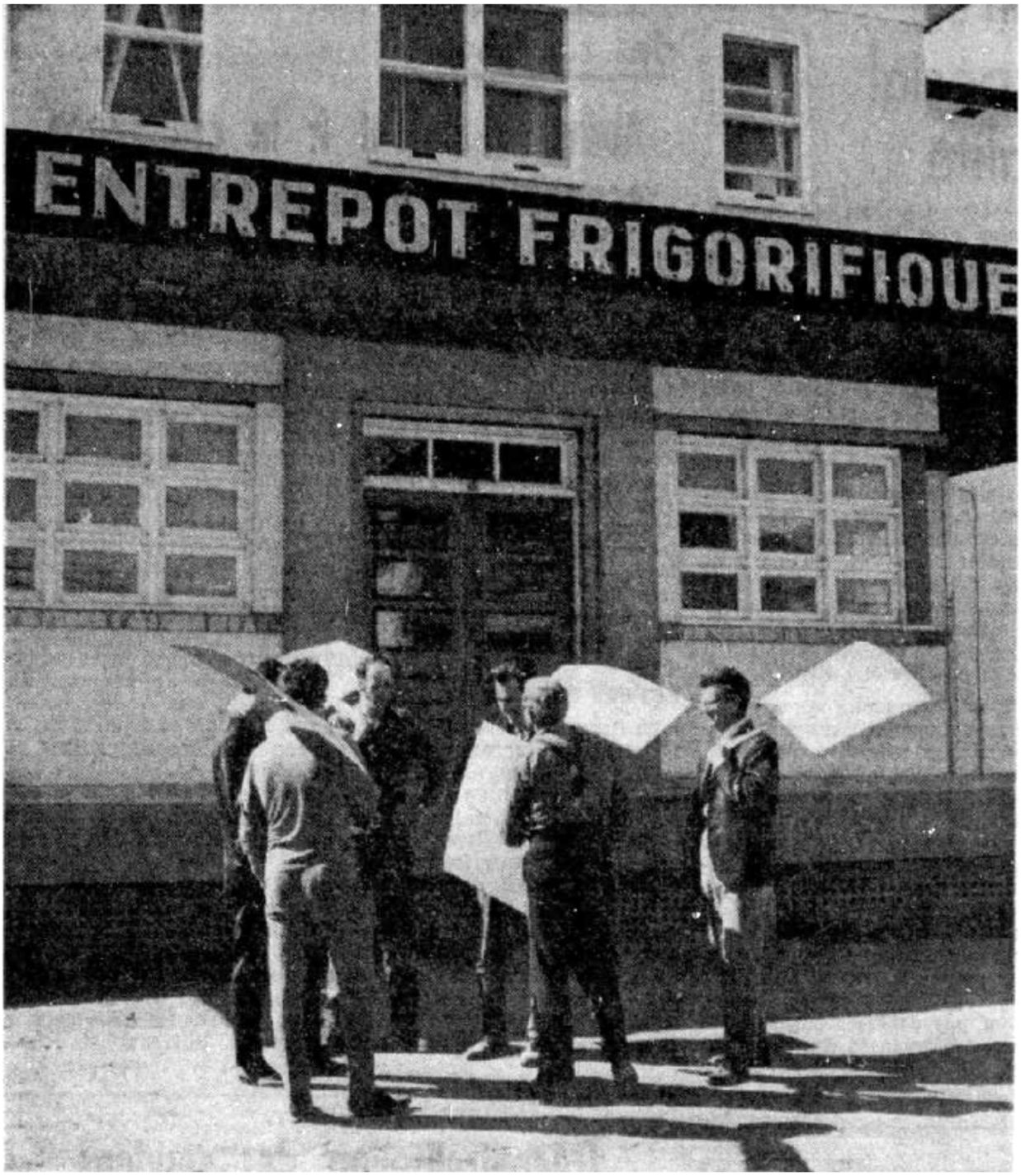
1962 – M. Johnson visite l'Ile d'Orléans



● Plusieurs personnalités de l'Union Nationale ont accompagné le Chef de ce parti hier, lors d'une visite des six paroisses de l'Ile d'Orléans. Le groupe a été accueilli à chaque endroit par les autorités religieuses et civiles, ainsi que des petits groupes de citoyens qui se réunissaient sur la place de l'église. M. Johnson, qui était accompagné de son épouse a visité successivement les paroisses de St-Pierre, Ste-Famille, St-François, St-Jean, St-Laurent et Ste-Pétronille, ainsi que la Colonie de vacances Montmorency - Laval, et l'entrepôt frigorifique de l'Ile d'Orléans. Sur la photo, nous voyons le groupe devant l'église de St-Jean. Nous reconnaissons de gauche à droite, au centre de la photo, Mme et M. Albert Gervais, candidat (UN) de Montmorency; Me Daniel Johnson et son épouse, ainsi que Me Yves Prévost, député sortant de charge de Montmorency. (Photo : "l'Action", par Marcel Laforce).

L'Action catholique, 12 octobre 1962

1970 – Lock-out



MESENTENTE — Le "lock-out" se poursuit toujours à la Société coopérative de Saint-Pierre, à l'île d'Orléans. On sait que les douze employés syndiqués de l'établissement ont été congédiés lorsqu'une mésentente est intervenue dans les négociations de la convention collective. Le syndicat réclame une augmentation de $15 par semaine, alors que le patron est disposé à en accorder $8.

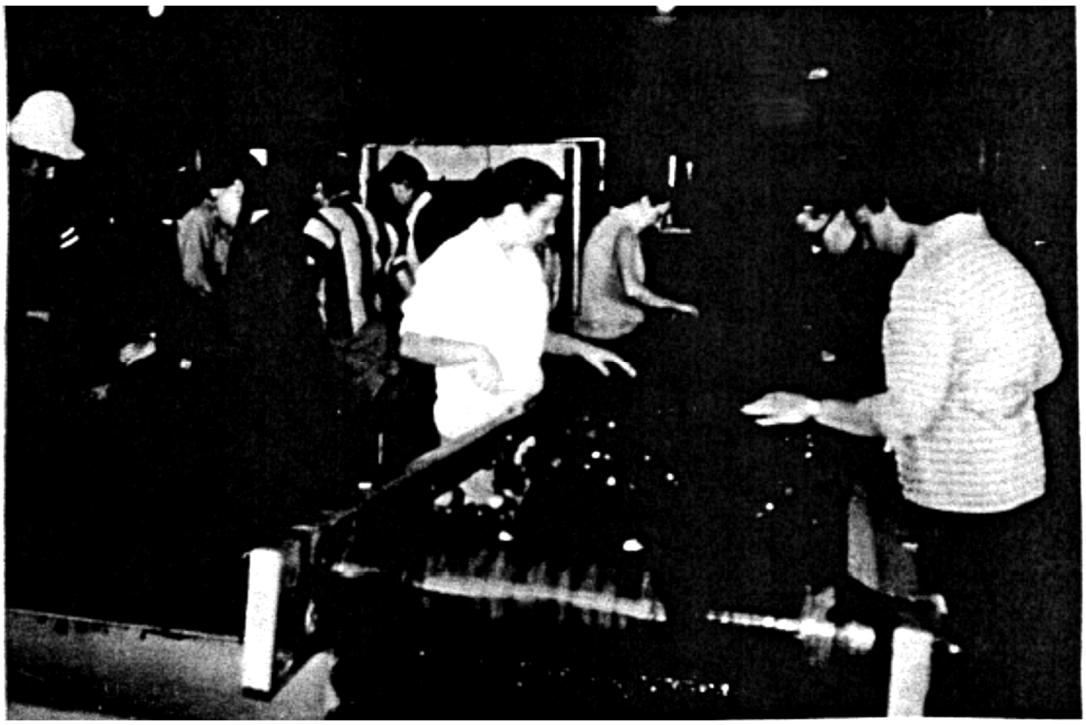
Le Soleil, 29 mai 1970

Extraits du mémoire de Romuald Asselin (1971)

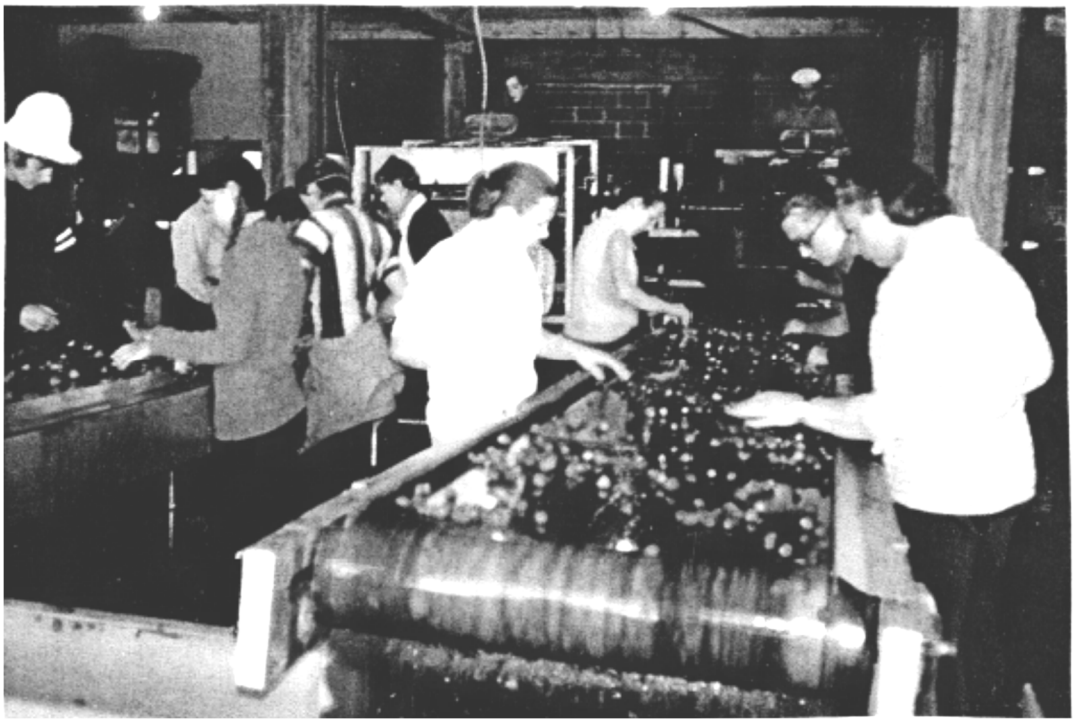
... les fraises

Pour ce secteur de production, nous nous contenterons de ne parcourir que les dernières années. Le chiffre d'affaire touche, en 1968, la somme de $53,715., monte à $62,202. en 1969, mais diminue à $43,594. en 1970.

En dépit d'une période de sécheresse intense qui a sévi au cours du mois de juin 1971, la récolte de fraises, à l'Ile d'Orléans, s'annonce de beaucoup meilleure à celle de l'an passé. La dernière saison fut désastreuse pour ce secteur de production agricole, surtout à cause du gel tardif, qui avait détruit 40% de la récolte normale. En 1971, malgré des pertes atteignant jusqu'à 75% de la récolte normale, l'inégalité de la répartition des pluies en a favorisé plusieurs; il y a affluence de producteurs à la centrale de la Coopérative de l'Ile. Alors qu'on avait traité un quart de million de livres de fraises à cet établissement en 1970, le gérant-administrateur actuel évalue à au moins 800,000 livres la production de l'Ile d'Orléans, qui passera par la Société en 1971. Si le climat avait été aussi favorable qu'il s'annonçait, c'est un million et demi de livres de fraises qui seraient sortiers de l'Ile d'Orléans par l'entremise de la Coopérative. Evidemment, toute la production de l'Ile ne figure pas ici, car nombreux sont les adeptes du Marché



De chaque côté des deux convoyeurs, les travaillants effectuent le dernier triage de la fraise avant la mise en chaudière. Deux énormes «équeuteuse à fraise» (arrière plan) ont auparavant enlever la queue de la fraise. L'opération du lavage se fait par la suite.



De chaque côté des deux convoyeurs, les travaillants effectuent le dernier triage de la fraise avant la mise en chaudière. Deux énormes «équeuteuse à fraise» (arrière plan) ont auparavant enlever la queue de la fraise. L'opération du lavage se fait par la suite.

St-Roch, à Québec; de plus, plusieurs producteurs font soit la vente par les"portes" sur la côte de Beaupré, dans la région métropolitaine de Québec et même au Lac St-Jean, phénomène très reconnu. Enfin, d'autres s'adonnent à faire cueillir leurs fraises par les "passants " (visiteurs) eux-mêmes, réduisant de ce fait le prix de la vente de $0.05 la livre, mais économisant du travail. Il n'y a plus d'autres gros acheteurs de fraises à l'Ile, a proprement parler; l'entreprise " Gosselin & Frères ", confiserie bien connue à l'Ile, a délaissé ses activités de transformation du produit nature en confiture pour le compte de " Vachon ", à Ste-Marie de Beauce. Par ailleurs, de nombreux épiciers de la ville de Québec ainsi que de la banlieue viennent chaque année acheter leurs "fraises commerciales " directement du producteur.

Le marché est relativement bon, en ce qui concerne la fraise. Actuellement, au Marché St-Roch, les prix varient de $2.25 à $2,50 les 8 pintes. On paie $2.00 pour 12 chopines, et un panier de 4 pintes de fraises équeutées se vent également $2.00. Au début de la saison, on a vendu jusqu'à $4.50 pour 8 pintes de fraises, au marché québécois, mais il s'agissait de produits venant de la région de Montréal, l'Assomption (le plus gros plan de production au Québec), St-Césaire et Rouville; ceci était dû à l'avance d'une semaine des producteurs de Montréal sur ceux de Québec.[34]

---

34 Le journal, Le Soleil, 7 juillet 1971.

Pour sa part, la Société, qui fait la vente de gros à des compagnies comme "Vachon", ne peut se permettre d'acheter au prix du marché québécois. Cependant, tout en garantissant l'écoulement du produit, ses prix sont abordables; si le prix ne baisse pas trop au niveau provincial, Elle pourra payer entre $0.17 et $0.21 la livre de fraise, prix qui confère une cetaine rentabilité au producteur. L'on ne pourrait négliger de souligner les efforts surhumains du gérant-administrateur ainsi que de son assisfant, lesquels avaient déjà assuré la vente des 800,000 livres de fraise avant même la récolte, fait exceptionnel dans l'histoire de la Coopérative Agricole de l'Ile d'Orléans. La poursuite de telles activités dans les autres départements pourrait assurer la viabilité de la Société pendant plusieurs années à venir. Les cultivateurs savent apprécier leurs immenses services car ils ont réussi à gagner leur confiance très rapidement par de multiples rencontres auprès de ceux-ci.

D'un autre côté, la vente de 1,000,000 à 1,500,000 plants de fraise (achetés à St-Césaire et Rouville dans le comté de l'Assomption) montre bien l'intérêt suscité chez les producteurs encouragés à la poursuite de la culture de la fraise.

3. La viabilité de l'entrepôt frigorifique.

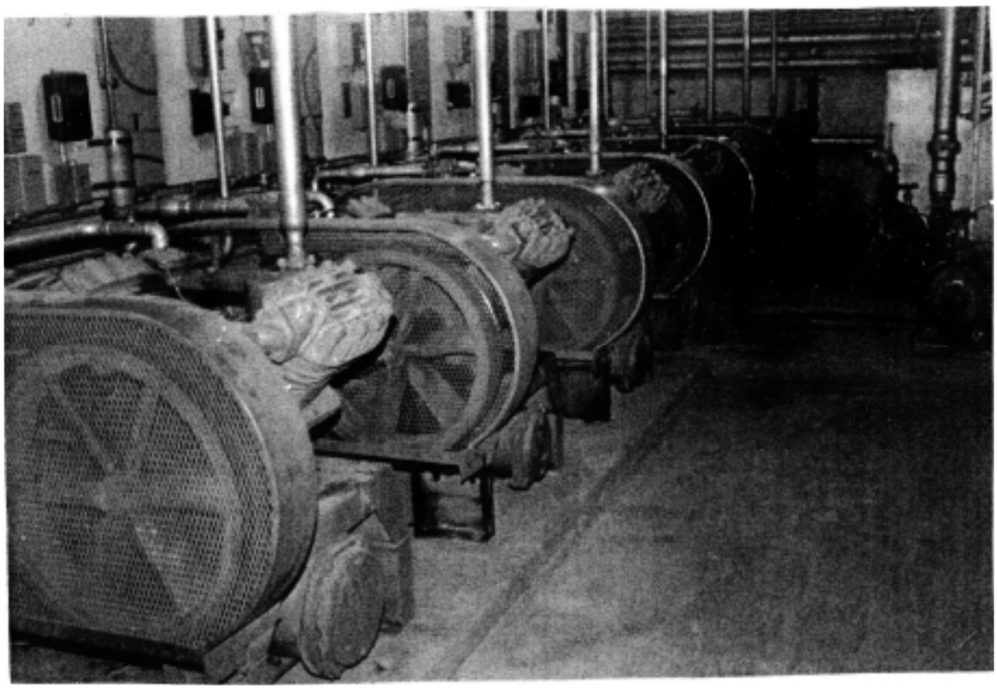
La décision de la construction de l'entrepôt frigorifique se fit très rapidement. Les négociations auprès des membres, après leur avoir certifié de l'aide à presque 100% des deux gouvernements (fédéral et privincial), furent faciles et brèves. Les coopérateurs ont tôt compris le potentiel de rentabilité et de service que pourrait leur fournir ce département. Les membres en bénéficieraient dès l'ouverture de ses opérations n'ayant qu'un léger capital à fournir. La construction se fit dès 1953 et devait fournir le service d'entreposage des produits agricoles de l'Ile d'Orléans d'abord, ainsi que ceux de l'extérieur par la suite. La capacité d'entreposage étant très élevée, on peut y conserver à la fois des pommes, des fraises, des framboises, des bleuets, etc..., des gâteaux, des amandes, etc..., du poulet, de la dinde, du beurre, etc..., des patates et bien d'autres produits. L'année 1971 semble se diriger vers un record d'entreposage; évidemment, un très gros volume vient d'en dehors de l'Ile, nous en verrons le détail plus bas.

... le problème de la pomme de terre.

La pomme de terre, qui ne contribue que pour une minime partie n'est pas locale, mais achétée au Nouveau-Brunswick et à l'Ile-du-Prince-Edouard, soit 50,000 sacs de 75 livres dont 10,000 à 15,000 sont destinés aux semences, à l'Ile d'Orléans. Le reste est dirigé vers le marché de consommation de table; l'entreprise "Fernand Gollesin", négociant en gros de Québec, est l'acheteur qualifié.

L'entrepôt frigorifique

Aux yeux des administrateurs et des opérateurs, l'entrepôt frigorifique semble se révéler la réalisation la plus adéquate du complexe coopératif par l'actif qu'il présente chaque année.



Les 21 puissants compresseurs permettent un entreposage de grande qualité assurant la conservation des denrées les plus périssable.

Le projet de l'installation d'un plan de fabrication de "Chips" a été abandonné avec l'échec du caveau en 1965-1966. De plus, l'acheteur de gros, " Emmanuel Labbé Inc. " avait déjà auparavant (dès 1958) monopolisé une grande partie des marchés (Humpty Dumpty, Hostess et Dulac surtout); son immense entrepôt actuel d'une capacité globale de 800,000 sacs par année convenait parfaitement à ce type de commerce, avec l'équipement moderne qu'on sait. Pour ces raisons, la patate semble mal vue à la Coopérative de l'Ile.

Sauf pour ce qui concerne la pomme et même parfois la pomme de terre et quelques autres produits, les frais d'entreposage sont déboursés par les diverses entreprises qui y assignent leurs propres produits. Elles sont nombreuses, nous mentionnerons les principales. Leur choix d'entreposer à la Coopérative de l'Ile se justifie bien par les nombreuses chambres froides mises à leur disposition, soit 22 chambres froides, pouvant offrir des températures variables de 42°F. à moins de 0°F. Les 21 compresseurs nécessaires au refroidissement de ces chambres froides ont une capacité de 10 tonnes chacun, soit 210 tonnes au total.

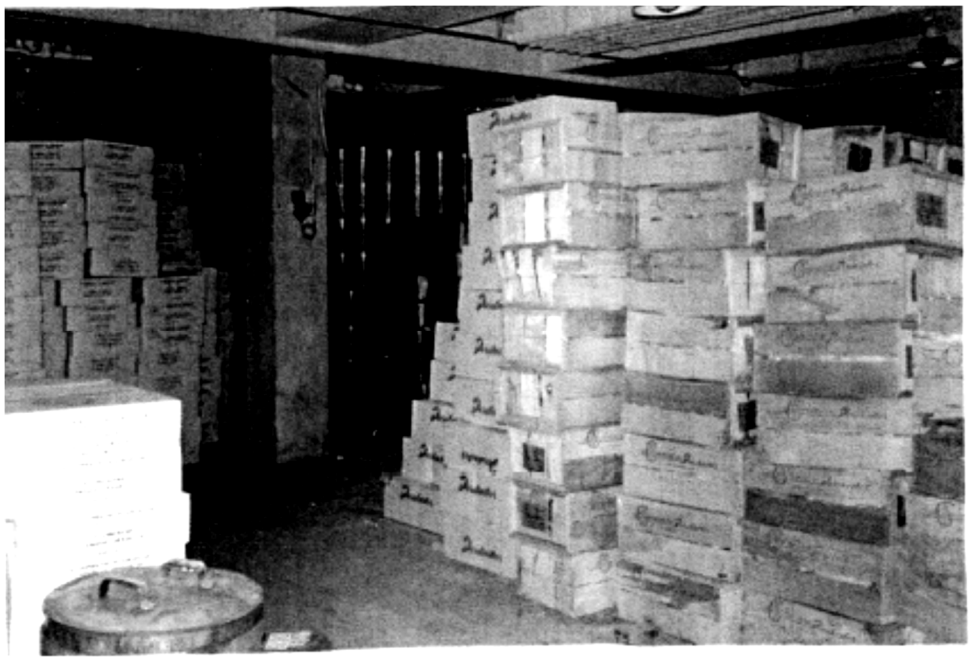
..... les entreprises et leurs produits.

Québec Poultry, la Coopérative de Dorchester et Sylvain (de Québec) entreposent 2,500,000 livres de dindes et poulets. Par ailleurs, 1,000,000 livres de fraises et framboises y sont congelées au compte de Lallemand (de Montréal) et surtout de

Vachon (Ste-Marie de Beauce). On note d'ailleurs que Vachon y entrepose des fraises venant du Mexique et de la Pologne dont le coût d'achat est très bas suivant leur niveau de vie. Le beurre du Gouvernement du Québec, en provenance de St-Alexandre de Kamouraska, contribue pour 2,500,000 livres. Enfin, Wymans (U.S.A.) entrepose ses bleuets achetés au Lac St-Jean, Dupéré (Québec) ses amandes importées de l'Inde. Signalons que trois entreprises en pâtisserie entreposent une partie de leurs produits finis pour une courte période; ce sont Dupéré de Québec, Vachon de Ste-Maris de Beauce et Simard de Québec.

L'entrepôt frigorifique a toujours réalisé de très bons profits nets. Cependant, les déficits accusés dans les autres départements devront être surmontés par ces mêmes départements. Actuellement, l'entrepôt frigorifique maintient à lui seul l'économie de la Coopérative. Son chiffre d'affaires n'est pas élevé, il ne dépasse pas $59,107., atteint en 1959, mais risque d'être à plus de $60,000. en 1971. (Cf. Graphique du chiffre d'affaires, page suivante).

D'un autre côté, les profits réalisés sont toujours très appréciables; en effet, il n'en coûte que le personnel et l'électricité. Les compresseurs n'ont pas assez d'usure pour calculer une forte dépréciation et l'entretien du bâtiment ne demande que peu de



Chambre froide

Entreposage de poulets, de dindes et quelques autres produits dans l'une des plus vastes chambres froides à une température de 0° F.

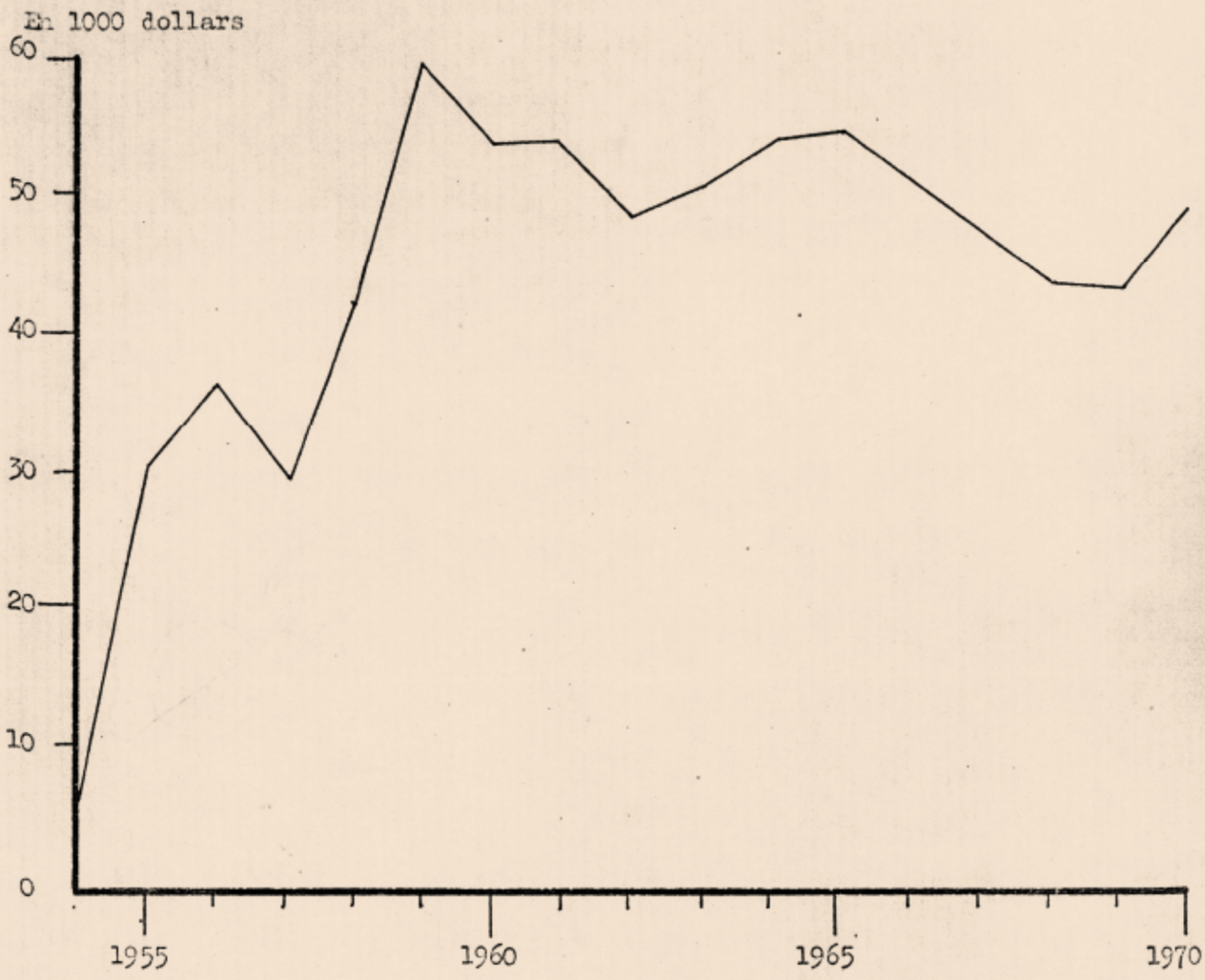
Chambre froide

Les fraise de l'Ile d'Orléans, après un empaquetage sévèrement contrôlé et une inspection des plus minutieuse, sont entassées dans les chambres froides avant leur expédition.

temps d'autant plus que la construction fut subventionnée à presque 100% par les gouvernements, ce qui ne nécessite pas de remboursements éventuels.

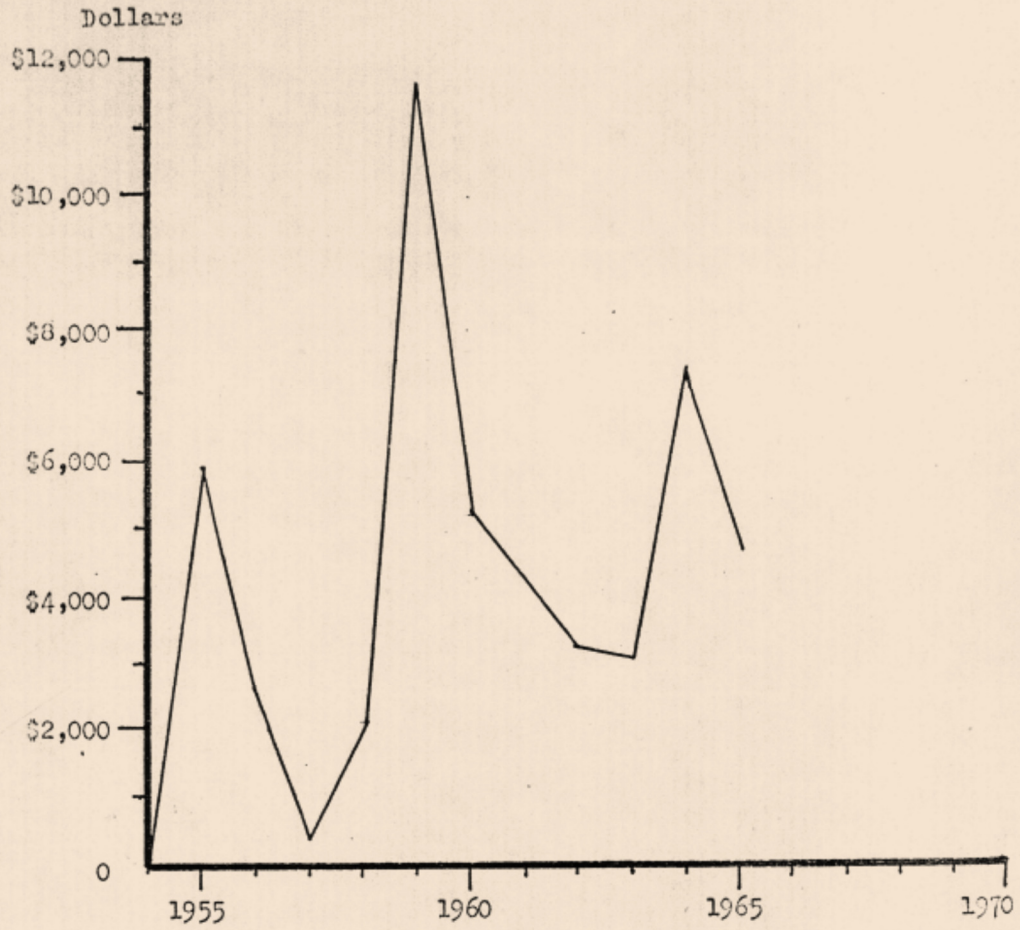
GRAPHIQUE XXIV

ENTREPOT FRIGORIFIQUE: CHIFFRE D'AFFAIRES, 1954 A 1970



GRAPHIQUE XXV

ENTREPOT FRIGORIFIQUE: PROFITS NETS ET PERTES,
1954 A 1970



La courbe, établie à une échelle assez grande en vue de démontrer clairement les profits, indique que dès la première année de son existence, l'entrepôt frigorifique totalisait un bénéfice net de $5,952. Les années 1955 et 1956 furent beaupour moins profitables, les produits agricoles de l'Ile étant plus rares. A ce moment, on eut l'initiative d'inviter des compagnies de l'extérieur à profiter des avantages des chambres froides de la Coopérative de l'Ile; cette tentative fut profitable aux yeux des Compagnies de marchandises périssables et,en 2 ans, les profits s'élevèrent à $11,503.; coincidaient, à cette montée, de très bonnes récoltes fruitières à l'Ile d'Orléans. Les bénéfices réalisés au cours des années suivantes en vinrent à une plus grande stabilité pour pivoter autour de $5,000. et $7,000. Nous n'avons pas les chiffres de 1966 à 1971, mais les profits, au dire de certains, semblent quitter cette marge et se diriger vers les $8,000. à $10,000 de profits annuels.

4. Une synthèse finale des affaires de la Coopérative de l'Ile d'Orléans.

Après avoir discuter les hauts et les bas de chaque département, par l'étude descriptive des bilans, chiffres d'affaires, profits et pertes, nous voulons procéder de la même façon dans l'étude de la Coopérative, dans son ensemble.

,.... le chiffre d'affaires, les profits et pertes.

Nous ne parlerons ici que très peu des causes, travail qui

---

36 Rapport annuel de la S.C.A. de l'Ile d'Orléans, 1953-1966.

Romuald Asselin. Monographie géographique et économique de la coopérative agricole de l'Ile d'Orléans et ses répercussions dans le paysage. Mémoire de licence présenté à l'Institut de géographie de l'Université Laval en vue de l'obtention de la licence en géographie. Québec 1971.

1981 – Avis de mise en vente.

ILE D'ORLEANS

PRES du Pont, entrepôt frigorifique près de 32,000 pieds carrés d'entreposage à 0 deg. F et 32 deg. F, prix à discuter. Paul Robitaille 659-5561 ou 524-7448 code 8232. Fortin, Delage Courtier 653-6620 888900

Le Soleil, 21 novembre et 23 novembre, 1981

1981 – Ile d'Orléans. L'entrepôt frigorifique est à vendre.

par Gérald OUELLET

La Société coopérative agricole de l'île d'Orléans vient de mettre en vente son entrepôt frigorifique et s'apprêterait à abandonner certains services, pour lui permettre de "boucler" son bilan annuel qui s'annonce, encore cette année, comme étant déficitaire. C'est ce que déclarait au SOLEIL, hier M. René Turcotte, de Sainte-Famille, président de la coopérative.

En effet, comme l'indiquait hier M. Gaston-J. Gareau, gérant de la coopérative, les récoltes des cultivateurs de l'île ne suffisent pas pour combler les espaces disponibles dans l'entrepôt frigorifique, ce qui l'oblige à louer des espaces à d'autres entreprises.

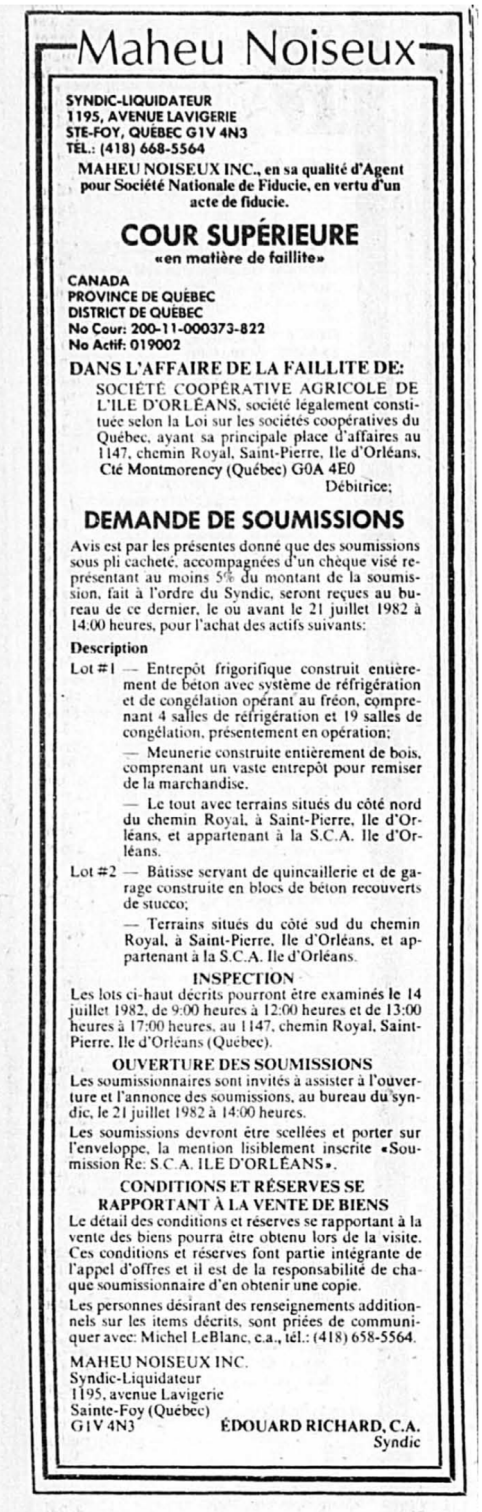
Présentement, deux firmes en alimentation ont loué des espaces, soit Vachon Inc., de Beauce, et H. Cantin Ltée, de Québec. Le reste sert à entreposer du beurre, des pommes, des patates et autres. M. Gareau évalue l'entrepôt frigorifique actuel à près de $1 million et selon lui la construction d'un entrepôt similaire à celui que possède la coopérative coûterait $2,5 millions dans la conjoncture économique actuelle.

La Société coopérative agricole de l'île d'Orléans compte près de 150 sociétaires. Elle offre différents services comme par exemple, la vente de la moulée pour les animaux, un service de vente de pièces pour la machinerie aratoire, une quincaillerie et enfin un service d'entreposage frigorifique. Il semble déjà que la coopérative conservera au moins deux services, soit celui de la vente de moulée et celui des pièces pour machinerie aratoire.

La Société coopérative agricole de l'île d'Orléans compte présenter son bilan annuel le 30 novembre prochain et les sociétaires seront appelés à se prononcer sur un projet de "relance" de la coopérative.

Le président, M. Turcotte, a déclaré au SOLEIL que la coopérative a déjà un important déficit sur ses opérations de 1980 et qu'il devait tenir compte des taux d'intérêts actuels. Selon lui, la coopérative ne pouvait plus fonctionner sans modifier ses services pour les rentabiliser et ce dans l'intérêt des sociétaires. De plus, la Société coopérative agricole de l'île d'Orléans est en période de négociation avec ses 14 employés.

Le Soleil, 25 novembre 1981



Maheu Noiseux

SYNDIC-LIQUIDATEUR
1195, AVENUE LAVIGERIE
STE-FOY, QUÉBEC G1V 4N3
TÉL.: (418) 668-5564

MAHEU NOISEUX INC., en sa qualité d'Agent pour Société Nationale de Fiducie, en vertu d'un acte de fiducie.

COUR SUPÉRIEURE
«en matière de faillite»

CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
DISTRICT DE QUÉBEC
No Cour: 200-11-000373-822
No Actif: 019002

DANS L'AFFAIRE DE LA FAILLITE DE:

SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE DE L'ILE D'ORLÉANS, société légalement constituée selon la Loi sur les sociétés coopératives du Québec, ayant sa principale place d'affaires au 1147, chemin Royal, Saint-Pierre, Ile d'Orléans, Cté Montmorency (Québec) G0A 4E0
Débitrice;

DEMANDE DE SOUMISSIONS

Avis est par les présentes donné que des soumissions sous pli cacheté, accompagnées d'un chèque visé représentant au moins 5% du montant de la soumission, fait à l'ordre du Syndic, seront reçues au bureau de ce dernier, le ou avant le 21 juillet 1982 à 14:00 heures, pour l'achat des actifs suivants:

Description

Lot #1 — Entrepôt frigorifique construit entièrement de béton avec système de réfrigération et de congélation opérant au fréon, comprenant 4 salles de réfrigération et 19 salles de congélation, présentement en opération;

— Meunerie construite entièrement de bois, comprenant un vaste entrepôt pour remiser de la marchandise.

— Le tout avec terrains situés du côté nord du chemin Royal, à Saint-Pierre, Ile d'Orléans, et appartenant à la S.C.A. Ile d'Orléans.

Lot #2 — Bâtisse servant de quincaillerie et de garage construite en blocs de béton recouverts de stucco;

— Terrains situés du côté sud du chemin Royal, à Saint-Pierre, Ile d'Orléans, et appartenant à la S.C.A. Ile d'Orléans.

INSPECTION

Les lots ci-haut décrits pourront être examinés le 14 juillet 1982, de 9:00 heures à 12:00 heures et de 13:00 heures à 17:00 heures, au 1147, chemin Royal, Saint-Pierre, Ile d'Orléans (Québec).

OUVERTURE DES SOUMISSIONS

Les soumissionnaires sont invités à assister à l'ouverture et l'annonce des soumissions, au bureau du syndic, le 21 juillet 1982 à 14:00 heures.

Les soumissions devront être scellées et porter sur l'enveloppe, la mention lisiblement inscrite «Soumission Re: S.C.A. ILE D'ORLÉANS».

CONDITIONS ET RÉSERVES SE RAPPORTANT À LA VENTE DE BIENS

Le détail des conditions et réserves se rapportant à la vente des biens pourra être obtenu lors de la visite. Ces conditions et réserves font partie intégrante de l'appel d'offres et il est de la responsabilité de chaque soumissionnaire d'en obtenir une copie.

Les personnes désirant des renseignements additionnels sur les items décrits, sont priées de communiquer avec: Michel LeBlanc, c.a., tél.: (418) 658-5564.

MAHEU NOISEUX INC.
Syndic-Liquidateur
1195, avenue Lavigerie
Sainte-Foy (Québec)
G1V 4N3

ÉDOUARD RICHARD, C.A.
Syndic

La Presse, 10 juillet 1982 ; Le Soleil, 10 juillet 1982

Au cours de la période 1983-2011, l'entrepôt frigorifique va passer entre les mains de divers propriétaires dont le dernier Claude Rousseau. L'édifice est vendu à un promoteur qui le transforme en édifice à condo.

Fin des activités à l'Entrepôt frigorifique de Saint-Pierre

PHOTO NICOLE BÉDARD

L'Entrepôt frigorifique, à Saint-Pierre – 1953-2011.

Nicole Bédard

À la suite de la vente de l'Entrepôt frigorifique de Saint-Pierre dont il était propriétaire, M. Claude Rousseau procédait, le 4 août 2011, à l'arrêt des compresseurs. Ceux-ci servaient au maintien de la congélation et de la réfrigération de différents produits agricoles et autres. Avec la fin de ces activités et le changement de vocation de cet édifice, le visage du village de Saint-Pierre sera transformé par la construction de condos à cet endroit.

Pour marquer cette page d'histoire, nous avons rencontré M. Georges-Henri Blouin, de Saint-Pierre, qui, maintenant âgé de 88 ans et demi, était présent au tout début de la construction de l'entrepôt. Il y a agi pendant 20 ans à titre de comptable et, par la suite, comme secrétaire trésorier et gérant.

LE MOUVEMENT COOPÉRATIF

Il rappelle que l'Entrepôt frigorifique est né du mouvement coopératif qui avait d'abord pris naissance à Saint-Pierre parmi les aviculteurs, en 1936. Par la suite, en 1940, les agriculteurs avaient fondé la Coopérative agricole de Saint-Pierre. Ce mouvement s'étant étendu à toute l'île, cette coopérative prit le nom de Société coopérative agricole de l'île d'Orléans. On payait 5$ pour en devenir membre.

En 1953, on fit construire l'Entrepôt frigorifique. On répondait ainsi à la demande des agriculteurs de la coopérative qui voulaient un lieu pour conserver leurs produits et on répondait à un besoin exprimé par la Coopérative fédérée de Québec qui désirait un endroit pour congeler toutes sortes de viande. On y conservait alors des viandes, du beurre, des œufs, des fraises et des pommes.

PHOTO NICOLE BÉDARD

M. Georges-Henri Blouin se souvient de la naissance de l'Entrepôt frigorifique de Saint-Pierre.

M. Claude Rousseau précise que l'entrepôt actuel a subi deux agrandissements par l'arrière : l'un en 1957 pour y entreposer des pommes de terre et l'autre en 1965 pour les bleuets que l'on triait sur place. M. Blouin ajoute qu'on y louait également des cases privées pour les agriculteurs. En cette dernière année d'opération, on y conservait des fruits, des gâteaux, du crabe, du turbot et du buccin, dit M. Rousseau.

M. Blouin tient à mentionner les noms de M. Henri Aubin qui fut secrétaire et de M. Arthur DeBlois qui a assuré la direction de l'entrepôt pendant de nombreuses années. Il rappelle que « Saint-Pierre fut le berceau du mouvement coopératif sur l'île » et que la vocation de l'île c'est « l'agriculture et le tourisme ». La fin de l'existence de l'Entrepôt frigorifique s'inscrira dans l'histoire, selon lui, comme une des étapes ayant surtout marqué un temps fort du mouvement coopératif répondant à des besoins sur l'île.

Autour de l'Ile, Vol. 15, No.10, octobre 2011, p.10