

# Les beurreries à l'Île d'Orléans (1892-1963)

Jean-Claude Dionne





**Jean-Claude Dionne**

B.Sc. (Chimie, Laval, 1964)

M.A. (Histoire, Université de Montréal, 2007)

**Les beurreries  
à l'Île d'Orléans  
(1892-1963)**

**Montréal 2022**



Page couverture :

Musée Canadien de l'histoire  
Marius Barbeau  
Baratte à beurre  
© MCC/CMC, 69-30

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](mailto:archiv.histo@gmail.com)

Site Internet : [Archiv-Histo.com](http://Archiv-Histo.com)



© **Tous droits réservés**

Dépôt légal –Bibliothèque et Archives nationales du Québec – 2022

Bibliothèque Archives Canada – 2022

ISBN : 978-2-923598-22-8

## 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 les beurreries à l'île 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 actes notariés et autres documents

Pour effectuer la recension des contrats relatifs aux beurreries à l'île d'Orléans, j'ai consulté l'index du Registre foncier (1880-1943), afin d'en extraire les informations spécifiques. C'est à la BANQ à Québec, que j'ai consulté les Livres des sociétés.

## Les documents publiés

DAWSON, Nora. *La vie traditionnelle à Saint-Pierre île d'Orléans*. Les Archives de folklores, Les Presses de l'Université Laval, Sainte-Foy 1960, 183 p.

## Thèse et mémoires de maîtrise

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, 109 p.

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

LARUE, Gilles. *Dynamique de l'utilisation du sol, 1950 à 1967, Sainte-Famille, Île d'Orléans*. Québec, Université Laval, Mémoire de licence, 1968, 54 p.

LARUE, Gilles. *Géographie rurale des trois paroisses de la moitié nord-est de l'île d'Orléans en 1968*. Thèse de maîtrise en géographie, Université Laval, 1970, 192 p.

KOBY, Assa T. *L'île d'Orléans - utilisation du sol, interprétation de l'espace, dynamique des paysages*. Thèse de maîtrise présentée à l'Institut de géographie de l'Université Laval, 1970, 251 p.

MINGASSON, Christian. *Évolution récente de l'île d'Orléans : Étude de géographie humaine*. Paris, Mémoire diplôme d'études supérieures de géographie, 1956, 107 p.

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

CAUX, Rachel. *L'argent du lait : famille, genre et marché dans la région de Québec, 1870-1930*. Thèse présentée à l'Université du Québec à Trois-Rivières comme exigence partielle du doctorat en études québécoises. Mars 2012, 383 p.

## 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-présent)  
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)

## Table des matières

Introduction, p.7

Les beurrieres à :

Saint-Pierre (1891- 1965), p.12

Sainte-Famille (1897-1958), p.56

Saint-François (1898-1968), p.96

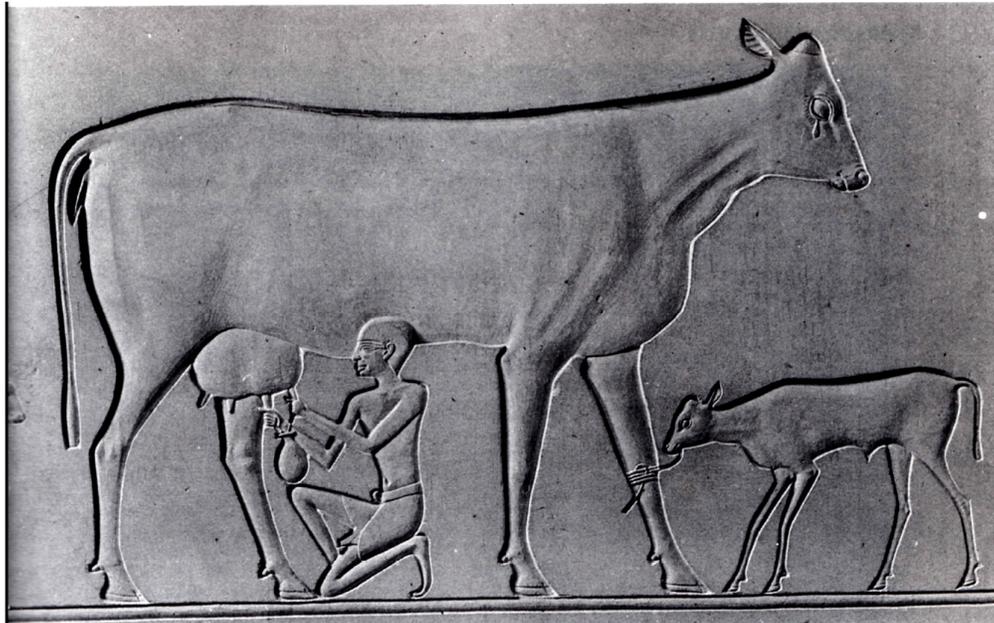
Saint-Jean (1896-1963), p.105

Saint-Laurent (1901-1935), p.141

Annexe 1, p.148

111 – La laiterie au Canada. Rapport général du Commissaire à l'agriculture et des travaux publics de la province de Québec pour l'année financière expirée le 30 juin 1881. Imprimé par ordre de la législature. Québec : imprimé par Charles François Langlois, 1882.

## Introduction



### GESTES D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

*La traite ; détail d'un sarcophage en calcaire qui contenait le cercueil en bois de Khaouit, épouse d'un roi Mentouhotep de la XI<sup>e</sup> dynastie. L'iconographie funéraire égyptienne évoquait fréquemment les biens matériels nécessaires à la survie dans l'au-delà. (Musée du Caire. Phot. © Hassia/Archives Photeb.)*

1

Selon les experts, qui se sont basés sur les témoignages connus à partir de vestiges datés, c'est au néolithique, entre 4500 et 4000 ans, que les humains du proche orient utilisent le lait comme nourriture et le transforment en beurre et fromage.

Voici un témoignage, provenant du livre de Maguelonne Toussaint-Sama :

Remontons encore vingt siècles au-delà d'Abraham et passons chez les Sumériens. Nous rencontrons un autre éleveur, anonyme celui-là mais, en revanche, tout à fait attesté par des comptes qu'il entreprit de tenir soigneusement à partir de la quarantième année du règne du roi Shoulgi. Ces comptes gravés en cunéiforme sur des tablettes d'argile se trouvent à présent au musée d'État du Moyen-Orient à Berlin-Est.

On y apprend qu'en huit ans le troupeau de bovins de notre exploitant quintupla et que sa production passa de 1,8 litre de beurre et 8 litres de fromage par an à 42,5 litres de beurre et 63,3 litres de fromage. Ce qui démontre un excellent rendement.

Note : roi de la troisième dynastie d'Ur, fils et successeur d'Ur-Nammu, règne de 2094 à 2047 av. J.-C. sur le pays de Sumer.

Quittons ces temps révolus pour nous retrouver à l'Île d'Orléans dans les années 1946 à 1956 afin de rejoindre Nora Dawson en compagnie des fermières de Saint-Pierre. Madame Dawson résume, à partir de leurs discussions, la manière de faire le beurre à la maison.

<sup>1</sup> Réf. Maguelonne Toussaint-Samat. *Histoire Naturelle et Morale de la nourriture*. Chapitre 2 – L'histoire des produits laitiers. Bodas culture, Paris, 1987, p.94-103

### La fabrication du beurre à la maison

Avant le temps de la beurrerie, chaque maison avait sa « dépense », ou laiterie pour la fabrication du beurre, et souvent on en avait deux, une dans la cave pour le temps chaud de l'été, l'autre en haut sur le même plancher que la cuisine. Cette dernière était une petite pièce de neuf pieds sur cinq, dans le coin de la cuisine où le soleil frappait le moins, pour garder la « fraîche » (fraîcheur). Les murs étaient blanchis à la chaux et munis de tablettes mobiles pour les bols de lait.

Pour faire du bon beurre, il fallait couler le lait dans les bols immédiatement après l'arrivée de la « traite ».<sup>1</sup> Puisqu'on n'avait pas de « séparateur », il fallait laisser monter la crème à la surface, ce qui prenait une couple de jours. « Dans les grandes chaleurs, assez souvent, le lait devenait assez acide pour cailler, et quand les hommes passaient par la maison, ils se servaient un bol de crème caillée pour la collation avec du sucre du pays. » Alors on enlevait la crème pour le beurre, et le dessous servait pour les animaux. Cette crème on la mettait dans une jarre de grès pour attendre un autre écrémage, afin d'avoir assez de crème pour une ( brassée )<sup>2</sup> de beurre. On faisait d'habitude le beurre deux fois par semaine l'hiver et trois fois l'été, en se servant du petit « moulin » à beurre (voir figure 78). Il fallait autant que possible que le moulin fût à la même température que la crème. En été on le mettait à la cave pour le refroidir, en hiver on le réchauffait au moyen d'eau bouillante, et en automne on le mettait quelquefois sur la galerie et jetait la crème dedans. C'était une tâche délicate, car on n'avait pas de thermomètre, et si la température n'était pas à point il y avait de la « perte »<sup>3</sup> ou le beurre était long à faire. Dans les meilleures conditions il fallait tourner la manivelle au moins quinze à vingt minutes.

Le beurre fait, il fallait enlever le petit lait, ou « lait de beurre », et laver le beurre deux fois à l'eau froide. En été les parents envoyaient les enfants chercher l'eau de la « ressource » la plus froide qu'ils connussent, et quelquefois c'était loin. Ensuite on pressait le beurre à la main et le salait. On ne mettait pas de colorant dans ce temps-là — au printemps le beurre était blanc. Il ne restait plus qu'à le mouler. Les moules à beurre étaient en bois (de hêtre), ronds ou carrés, avec un petit dessin fait au couteau sur la surface, un trèfle, une fraise, une vache, une grappe de raisin, etc. (voir chapitre VIII). Quelquefois, si on n'avait pas de moule, on faisait un dessin au couteau dans la moitié d'une patate et on l'estampait sur le beurre. Pour préparer le beurre pour le marché, on le posait sur des carrés d'écorce de bouleau (qui ne changeait pas le goût du beurre) qu'on déposait dans une boîte à trois ou quatre étages avec tiroirs.

« Au marché, les gens goûtaient toujours le beurre — ils sortaient de la monnaie de leurs poches — des pièces de cinq sous — et goûtaient le beurre avec. C'était peu hygiénique, mais c'était bon, le beurre de laiterie ; ça goûtait quelque chose. Aujourd'hui le beurre goûte la graisse, mais autrefois le beurre goûtait la crème un peu acide c'était un goût particulier. »

- 1) Le lait nouvellement tiré des vaches. ; 2) *Brassée* = chaudronnée. ; 3) *Perte* = quand le beurre se fait trop vite, et toute la crème n'est pas prise dans les globules de beurre, mais se perd dans le petit lait.

Nora Dawson, p.82-83

## 1860 – Havre du Palais. Arrivages

Liste des goélettes qui sont entrés dans le Havre du Palais. Le 30 et 31 mai. .... G. Lachance, Isle d'Orléans, beurre et animaux, etc.....

### Le Courrier du Canada, 1 juin 1860

Grâce aux travaux de recherches de Rachel Caux, publiés en 2012, nous disposons d'informations fort intéressantes concernant la production de beurre par les fermières de l'île d'Orléans. Elle a regroupé ces données sous forme de tableaux.

Tableau 2-4 Fermes produisant plus de 500 lb de beurre dans la région de Québec, par comté et par localités (1871)

Localités	Nombre de ferme déclarant du beurre		
	Total	Déclarant 500 lb et plus	
<b>Comté de Montmorency</b>			
Saint-Laurent	107	27	25,0%
Saint-Pierre	111	3	2,7%
Saint-Jean	138	9	6,5%
Sainte-Famille	115	6	5,2%
Saint-François	68	0	0,0%
Ange-Gardien	87	3	3,4%
Laval	99	9	9,1%
Château Richer	161	4	2,5%
Sainte-Anne	125	3	2,4%
Saint-Joachim	90	8	8,9%
Saint-Ferréol	46	1	2,2%
Saint-Tite	81	0	0,0%
	1228	73	5,9%

Source: Données recueillies par l'équipe du CIEQ sous la direction de Serge Courville à partir des recensements agricoles de 1871.

### Rachel Caux, page 107

Tableau 4-4 Production moyenne de beurre domestique par ferme et par localité de la région de Québec, 1871 et 1891 (en lb)

Comté de Montmorency	1871**	1891
Saint-Laurent	298	347
Saint-Pierre	133	571
Saint-Jean	160	246
Sainte-Famille	199	298
Saint-François	124	220
Ange-Gardien	n.d.	216
Laval	202	315
Château-Richer	118	223
Sainte-Anne	120	203
Saint-Joachim	255	263
Saint-Ferréol	62	203
Saint-Tite des Caps	91	118
<b>moyenne:</b>	<b>160</b>	<b>269</b>

\*\* Moyenne par ferme déclarant du beurre domestique

Source: Données du Recensement agricole de 1871 et Recensements 1891, tableau XVI, volume II.

### Rachel Caux, page 292

Concernant le tableau 4-4, Rachel Caux indique :

« Nous avons tenté de vérifier notre hypothèse voulant que les fermières les plus fermement engagées dans la commercialisation de leur production montrent davantage de résistance à la fabrique. Nous avons donc dressé un portrait de l'évolution de la production domestique de beurre par localité, de manière à dégager une image plus précise de la situation, en établissant la production moyenne par ferme pour 1871 et 1891, soit avant et après l'implantation des premières fabriques.», p. 291.

#### À l'île d'Orléans, les dates d'implantation des beurreries sont les suivantes :

Entreprise privée : à St-Pierre, construction à l'hiver 1891 sur un terrain appartenant à M. Gendreau, et mise en opération en 1892, par Napoléon et Edmond Lachance et J. Lortie. En 1900 les frères Stanislas et Edouard Gagnon, épicier de Québec en font l'acquisition et le beurrier Edouard Gendreau y fabrique le fameux beurre «Orléans».

La Coopérative Agricole de St-Pierre en devient propriétaire en 1947 et décide de la démolir en 1949.

La Société Beurrerie St-Pierre Isle d'Orléans : est mise sur pied en février 1896. En juillet de la même année, son président Alfred Maranda fait l'acquisition d'un terrain appartenant à Joseph Ferland. Nous n'avons pas de date précise sur la construction et la mise en opération de la beurrerie toutefois dans un acte notarié daté de novembre 1900 il est bien indiqué que la beurrerie est en opération. Selon Nora Dawson, le premier beurrier en charge fut Adjutor Gervais (qui pratique à St-Eugène comté de l'Islet en 1905. *Le Soleil*, 29 décembre 1905). La beurrerie est détruite par un incendie en 1936.

Entreprise privée. Suite à l'incendie en 1936, Dalphé Maranda, de Québec en fait l'acquisition et en construit une nouvelle qu'il cède à son fils en 1943.

La Coopérative Agricole de St-Pierre en devient propriétaire en 1947 et elle est incendiée en 1958.

La Société de fabrication de beurre de la paroisse de Sainte-Famille (Ile d'Orléans) Comté de Montmorency» est enregistrée le premier avril 1895 et fait l'achat le 23 avril d'un lot de terre situé à Ste-Famille avec bâtisse de beurrerie, fromagerie et moulin à scie appartenant à Edmond Lachance de St-Pierre. En 1957, la Société vend la beurrerie à Jean-Marie Gagné, beurrier et fromager, à Notre-Dame du Lac St-Jean. Ce dernier la cède, en 1958, à la Société Coopérative de l'Île d'Orléans (St-Pierre).

La Société Beurrerie et de fromage de la paroisse de Saint-François, Isle d'Orléans, Comté de Montmorency»: est enregistrée en janvier 1898 et en février ses dirigeants font l'achat de terrains avec maisons et autres bâtisses appartenant à Dame Arthémise Plante, de Québec, veuve de feu Urbain Maure alias Moore. La Société vend une première partie des terrains en 1947 et la dernière en 1968.

La Société de fabrication beurre de la paroisse de St-Jean, Isle d'Orléans, enregistrée le 14 juillet 1897 avait fait l'achat d'un terrain le 29 juin de la même année. Elle sera en opération jusqu'au 27 juillet 1963, alors qu'elle est détruite par un incendie.

Entreprise privée : à St-Laurent dans un acte notarié daté du 28 avril 1901 il est indiqué que Stanislas Gagnon, marchand épicier de St-Sauveur, de Québec, est propriétaire d'une beurrerie située sur le terrain d'Édouard Gosselin. En 1923, Philadelphie Gosselin en devient propriétaire jusqu'en 1935. Je n'ai pas trouvé d'acte notarié à ce sujet dans le Registre foncier du Québec.

<p><b>OBSEQUES DE M. STAN. GAGNON</b></p>	<p>Jules Rancourt, de N.-D. du Chemin; M. l'abbé Chs.-Ed. Turgeon, de la Maison N.-D. des Anges; M. J. Laflouette, de N.-D. de Grâce; M. l'abbé Z. Beaulé, le R. F. Dominique, O.F. M.; M. l'abbé A. Plante, ecll, et plusieurs reli. ux des Ecoles Chrétiennes. Un magnifique programme musical, a été exécuté par la chorale de la paroisse, selon le mode grégorien. Plusieurs soli ont aussi été rendus : "Nous passons comme une ombre naïve", par M. J.-A. Aubé; "Pie Jesu" Liebock, par M. Jos.-E. Lémieux; "Vierge Sainte", de Missa, par M. J.-Oscar Paquet.</p> <p>Lorsque le cortège, laissa la maison mortuaire, sous la direction de la maison Sylvio Marceau, le deuil était conduit par les fils du défunt : MM. Louis, Oscar, Adéiard, Stanislas et Edmond Gagnon; ses gendres, MM. P.-C. Leclerc et Odilon Labrecque; ses petits-enfants, Victor Gagnon, Roland Leclerc, Marcel Labrecque, J.-P. Labrecque, Henri Gagnon, Ro-</p>	<p>bert Gagnon, René Gagnon, Marius Gagnon, Pierre Gagnon, Jean Gagnon, J.-Ls. Gagnon, Armand Leclerc, Henri - Georges Leclerc, J.-Y. Gagnon, M. Labrecque, P.-Eugène Labrecque, Rodolphe Gagnon; ses beaux-frères : MM. Frs. Cliche, Adéiard Maranda; ses neveux : MM. Jos. Gagnon, Arthur Gagnon, Léonidas Gagnon, Jos. Emond, Jos.-Ls. Gagnon, Jos. Plante, Pierre Plante, Rémi Planté, Emile Plante, Laurent Ferland, Frs. Côté, Jos. Rousseau, Adéiard Rousseau, Jean Ferland, tous de St-Pierre I.-O., Nap. Gagnon, de St-François I.-O., Jos. Plante, de St-Laurent I.-O., Denis Côté, Adolphe Lortie, Hercule Blouin, J.-B. Mercier, Eudore Mercier, Roland Maranda, de Québec et un grand nombre d'arrière-neveux.</p> <p>A la suite des membres de la famille, on remarquait les employés de la maison : MM. Edouard Gagnon, Edmond Cayer, Jos. Gingras, Jos. Couture, Chs Fiset et M. Thériault.</p>
---	--	---

Le Soleil, 30 août 1935,

Pour ceux et celles qui désirent connaître l'évolution de l'industrie laitière j'ai joint, en annexe, le texte «*La laiterie au Canada*» publié en 1882.

## Les beurreries à Saint-Pierre

(1892 - 1965)

### 1892 – Beurre et fromage.

Une beurrerie et une fromagerie, construites durant l'hiver à Saint-Pierre, Ile d'Orléans, viennent d'être mises en exploitation. C'est une bonne aubaine pour les cultivateurs de l'île qui vont pouvoir y vendre leur lait. Les MM. Côté, de cette paroisse, sont propriétaires de la beurrerie, et MM. Drolet, du Château Richer, et Lachance de St-Pierre, de la fromagerie.

Journal des campagnes, 16 juin 1892, p.12

### Edmond Lachance, beurrier (1895-98).

1894 - 24 juin – Acte 1215 – Vente, d'un lot de terre de cent-dix pieds carré situé à Ste-Famille, par Adélaïde Vaillancourt, de Ste Famille à Edmond Lachance, agriculteur de St Pierre.

*Minutier du notaire Georges Émile Larue – RF - Bureau d'enregistrement No 2713*

1895 - 23 avril – Acte 1366 – Vente, d'un lot de terre de cent-dix pieds carré situé à Ste-Famille avec bâtisse de beurrerie et fromagerie et un moulin à scie dessus construits, par Edmond Lachance, manufacturier de beurre et fromage de St Pierre, au Syndicat de beurrerie de Ste- Famille.

*Minutier du notaire Georges Émile Larue – RF - Bureau d'enregistrement No 2832*

1896 - 12 février – Déclaration de société «La Société de fabrication de beurre de la paroisse de St Pierre, Comté de Montmorency ». Edmond Lachance est l'un des signataires

1898 - 17 décembre – Acte 1812 – Quittance de Edmond Lachance, manufacturier de beurre et fromage de St Pierre, au Syndicat de beurrerie, fromagerie et scierie de Ste Famille.

*Minutier du notaire Georges Émile Larue*

### 1901 – Edmond Lachance, 53 ans, cultivateur.

Recensement Canada

1896 - 28 janvier - Acte 17874 - Société Beurrerie St Pierre Ile d'Orléans.

N° 17874 28 janvier 1896  
 Le mil huit cent quatre vingt seize.  
 La vingt huitième jour de janvier -  
 Pardevant le Notaire Public soussigné résidant en  
 la cité de Neher.  
 Sont comparus sieur Joseph Ferland, Alfred  
 Maranda, Joseph Prudent Roberge, Pierre Jonelin,  
 Jacques Roberge, Théotime Plante, Olivier Vézina, Jean  
 Jonelin, François Xavier cotez Joseph Paradis  
 Victor Ferland, Pierre Maranda Laurent Jonelin  
 Apollinaire Jonelin Nolin, Louis Montigny,  
 Jean Roberge François Vézina, Joseph Leclerc  
 Joseph Roberge Michel Vézina, Abraham  
 Durand  
 in complet }

Lesquels se sont associés et s'associent par les  
 présentes pour un temps indéterminé qui com-  
 mencera à courir de ce jour pour l'exploita-  
 tion d'une Beurrerie et Scierie, dans la dite  
 Paroisse St Pierre Ile d'Orléans, sous le nom de  
 "Beurrerie St Pierre Ile d'Orléans"

La composition du Fonds de la dite Société  
 se fera par parts de cinquante piastres ou  
 plus, chacun des associés ci-dessus s'obligeant  
 à contribuer pour une part de cinquante piastres  
 mais rien empêchera qu'un même associé  
 prenne plus d'une part; mais il est convenu  
 que les membres ci-dessus pourront se retirer  
 de la dite société si il n'est pas couverte un  
 montant de quarante parts d'un à quinze  
 pour la dite société demeurant nulle pour ceux qui  
 persisteront auront ainsi donné démission pour cette cause.

La société sera administrée par cinq directeurs qui seront nommés par une majorité des actionnaires convoqués en assemblée par avis verbal crié à la porte de l'église paroissiale après l'office du matin -

Les directeurs ainsi nommés resteront autorisés à gérer et administrer toutes les affaires de la société, faire les achats de machinerie & toutes les constructions nécessaires pour la dite société, un emprunt au montant de pas plus de deux mille piastres à intérêt le plus avantageux et transporter les bateaux et appareils en France.

La mort non plus que la démission d'un associé ne sera pas une cause de dissolution de la société qui sera, continuée par les autres associés.

Dans le cas de dissolution la société sera liquidée et partagée entre les associés au prorata de leur mise dans les fonds.

Et au cas de difficulté ou différence d'opinion lors de la liquidation ou pour toute autre cause, la question devra être référée à des arbitres nommés un par chaque partie en contestation, avec pouvoir auxdits arbitres d'en nommer un troisième pour les départager, et la décision desdits arbitres sera définitive entre les parties sous peine de tous dommages.

L'ont acte fait pour ce la dite d'Arôme St Pierre Isle d'Orléans, le jour et au surdits sous le numéro dixsept mille huit cent soixante quatorze Et les parties ont signé après lecture faite.

Messieurs Joseph Paradis, Pierre Maranda, François Végina

ayant déclaré ne pas savoir signer & fait leur  
marque d'un croix au dessus de leur nom

J. N. Côté  
Alfred Maranda  
Joseph Robarge  
Pierre Gosselin  
Jean Choberge  
Joseph J. Robarge  
Laurent Gosselin  
Michel Gosselin  
Olivier Gosselin  
Louis Montigny  
Jacques Robarge  
Nestine <sup>sa</sup> Plante  
marque  
Hallinaire Nolin  
Joseph <sup>au</sup> Paradis  
marque  
Père & Maranda  
François Gosselin  
Joseph Leclerc

Pierre Plante }  
témoin

*Non pointé*  
*Leclerc*

Minutier du notaire Louis Leclerc

1896 - 5 février – Acte 17920 – Société Beurrerie St Pierre Ile d'Orléans.

*N° 17920*

*5- Février 1896*

*Société*  
*Beurrerie*  
*St Pierre Isle*  
*d'Orléans*

Le an mil huit cent quatre vingt seize,  
le cinquième jour de Février,  
Pardevant Ls. Leclerc Notaire Public résidant  
en la cité de Québec  
Sont comparus :

siens Alfred Maranda,  
Joseph Prudent Robarge  
~~François Gosselin Côté~~  
Olivier Gosselin  
Laurent Gosselin  
Pierre Gosselin  
Michel Gosselin  
Jacques Robarge  
Joseph Gosselin, et François Xavier Côté  
tous deux de la Paroisse St-Orville.

Lesquels se sont associés et s'associent par les présentes pour un temps indéterminé qui commencera à courir de ce jour, pour l'Exploitation d'une Boucherie dans la Paroisse St Pierre Isle d'Orléans, sous le nom de "Boucherie St Pierre Isle d'Orléans" qui en sera la signature sociale.

La composition du Fonds de commerce de la dite société, est faite par parts et responsabilité égale entre tous les membres,

En conséquence Tous les associés auront part égale dans les biens et bénéfices de la société, et contribueront également dans les pertes et dépenses.

L'administration et gestion de la dite société sera mise entre les mains de trois directeurs qui seront les gérants de la dite société, Lesquels directeurs seront nommés par la majorité des associés réunis par avis, ou criés à la Porte de l'Eglise suivant l'usage - nommés annuellement.

Les directeurs ainsi nommés resteront autorisés

il sera tenu des livres en forme légale de toutes les affaires de la dite société et fait annuellement inventaire au quel compte il sera tenu chaque associé aura libre accès -

F. R. C.  
 A. M.  
 O. M.  
 J. P.  
 M. P.  
 D. G.  
 L. G.

à agir pour la dite société pour toutes affaires d'administration de la dite société, l'usage de la signature sociale, pour toutes affaires de la dite société et non pour des affaires personnelles, faire les achats des machines et les bâties et constructions nécessaires négocier au nom de la dite société les ventes et achats, et même négocier les emprunts qui pourraient être résolus par l'assemblée des associés et pour garantir enlever les biens de la dite société.

Aucun des associés ne pourra céder ni transporter ses droits dans la dite société à des tiers autres que son enfant légitime et la mort ne sera pas une cause de dissolution de la société -

Et la part d'un associé se retirant de la société restera confisquée au profit de la société, à moins qu'elle ne soit

travaux à un enfant ou d'ailleurs  
 Comme susdit, et la confirmation de  
 la part d'un desionnaire ne préjudiciera  
 en rien au recours des tiers et de ladite  
 société pour le paiement de la part de dette  
 et responsabilité tout le dit associé resté  
 pourrait être responsable -

Dans le cas de dissolution de ladite  
 société, le partage s'en fera à l'amiable  
 entre les associés alors existant et de  
 la manière qu'ils trouveront le plus  
 convenable.

Le recours à l'arbitrage au cas de  
 différence d'opinion sera sujet au  
 désir de la majorité -

Et pour l'exécution des présentes  
 les parties s'entendent domiciliées au lieu  
 d'affaires de la Beurrerie ou se feront  
 toutes significations concernant les  
 affaires de ladite société -

Douk

Contrat fait & passé à Québec  
en l'étude de M<sup>re</sup> L. Leclerc Notaire,  
le jour et au susdit, sous le numéro  
dix sept mille neuf cent  
Et les parties ont signé après lecture faite,  
dans renvoi approuvé sous leurs.

F. R. Côté  
Alfred Maranda

Olivier Bégin  
Joseph Roberge  
Michel Bégin  
Pierre Gosselin  
Laurent Gosselin  
Jacques & Polype  
nogue

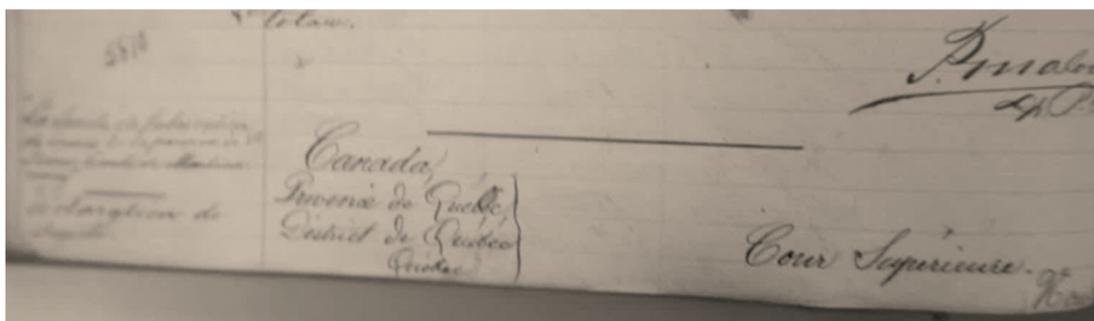
ou l'héritier du Béné  
de l'associé. Il ne  
pourra être retiré  
aucun bénéfice  
de la dite Société  
tant que la société  
sera en état en  
quelque manière  
Les profits restant  
appropriés à la  
dite Société pour  
le paiement de  
tous redevances.

F. R. C.  
A M  
O W  
J R  
H P  
P G  
L J

*Mon sieur Côté*

Minutier du notaire Louis Leclerc

1896 - 12 février – Déclaration de société «La Société de fabrication de beurre de la paroisse de St Pierre, Comté de Montmorency».



Nous soussignés convenons de nous former en une  
 société en vertu du paragraphe premier de la Section troisième du chapitre  
 quatrième du titre onzième des Statuts révisés de la province de Québec qui  
 sera appelé "La Société de fabrication de beurre de la paroisse de St Pierre,  
 Comté de Montmorency" et nous promettons de nous conformer à tous  
 Statuts et règlements de la société.

St Pierre 22 février 1896.

Chs Hallé, Mre ✓	Cure
Joseph Fortland ✓	Monsieur
Victor Fortland ✓	Cultivateur
Léon Aubin ✓	Cultivateur
Joseph Leclerc ✓	Monsieur
Félix + Goulet ✓	Cultivateur
Olivier Vézina ✓	Cultivateur
Joseph + Vézina ✓	Cultivateur
Pierre Gosselin ✓	Cultivateur
Joseph Roberge ✓	Cultivateur
Laurent Gosselin ✓	Cultivateur
Joseph Roberge ✓	Cultivateur
Jacques + Roberge ✓	Cultivateur
Michel Vézina ✓	Jardinier
Jean Roberge ✓	Cultivateur
Jean Roberge ✓	Cultivateur

Edmond Lachance ✓	Cultivateur
Jean Pie x Terland ✓	Cultivateur
Laurin Terland ✓	Cultivateur
Charles x Terland ✓	Moussier
Joseph x Terland ✓	Moussier
Louis Montigny ✓	Cultivateur
Edmond x Paradis	Cultivateur
Alphonse Asselin ✓	Forgeron
Joseph x Racine ✓	Cultivateur
Christophe x Racine ✓	Cultivateur
Antoine x Martel ✓	Cultivateur
Jean Riberge ✓	Journalier
Jean x Gosselin ✓	Cultivateur
Clavier x Goulet ✓	Cultivateur
Pierre Goulet ✓	Cultivateur
Alfred Nante ✓	Moussier
Theotime x Nante ✓	Cultivateur
V <sup>ie</sup> Laroche x Chabot ✓	Cultivateur
Pierre Godbout ✓	Cultivateur
François x Nante ✓	Cultivateur
Abraham Durand	Cultivateur

Napoléon Turcotte	Cultivateur
Apollinaire Wolin	Cultivateur
Charles x Nante	Cultivateur
Joseph x Paradis	Cultivateur

Joseph x Paradis	Cultivateur
Louis Asselin	Cultivateur
Ch <sup>ie</sup> Rousseau	Cultivateur
Louis Noël	Cultivateur
François Desjardins ✓	Cultivateur
Charles Chaliquy	Cultivateur
François Dutilleul	Cultivateur
J. D. Côté ✓	Cultivateur
J. Rousseau	Epicier
Ovide Côté	Cultivateur
Alfred Maranda ✓	Cultivateur
Pierre x Rousseau ✓	Journalier
Rosper x Tailleux	Cultivateur
Pierre x Maranda	Journalier
Fidèle Plais	Marchand
Napoléon Terland	Cultivateur

Filed in the Notary's Office at Quebec this second day of March One thousand eight hundred and ninety six and enrolled hereon pursuant to law.

*J. Maloin*  
Notary

BANQ – Livre de sociétés, district de Québec, Vol 7, No. 5870

1896 - 8 juillet - Acte 18451 - Vente, d'un terrain, faisant partie du Lot no 80 du cadastre de St Pierre, par Joseph Ferland, menuisier et cultivateur, de St Pierre, à La Société d'industrie laitière St Pierre, représentée aux présentes par Alfred Maranda, cultivateur, es-qualité de président de ladite Société.

N<sup>o</sup> 3.131 - Vente. L'an mil huit-cent-quatre-vingt-seize le huitième jour de juillet. A été enregistré à neuf heures avant midi le cinq août mil huit-cent-quatre-vingt-dix-huit - F. B. Lachance. - Registrateur -

signé Joseph Ferland de la paroisse St Pierre Ile d'Orléans menuisier et cultivateur lequel a vendu avec garantie de tous troubles quelconques à la Société d'industrie laitière de la paroisse St Pierre Ile d'Orléans représentée par Sieur Alfred Maranda cultivateur de la paroisse St Pierre agissant en sa qualité de président de la dite société et pour et au nom de la dite société en vertu de résolution du conseil de direction de la dite société en date du cinq Mars dernier présent et acceptant acquiescent pour la dite société et ayant cause savoir: Un lot de terrain situé en la dite paroisse St Pierre de l'Ile d'Orléans contenant environ huit perches de large sur un arpent de profondeur et partie du lot numéro quatre-vingt-80 du cadastre de la dite paroisse St Pierre borné au sud au chemin royal à l'Est à la distance de vingt pieds de Mr Prosper Failleur à l'Ouest à la clôture et fossé qui s'y trouve actuellement la clôture du dit lot de terrain restant à la charge du vendeur à l'avenir avec droit de prendre l'eau de la source qui se trouve sur le milieu de la terre du vendeur de l'autre côté du chemin royal environ un arpent et demi du chemin et la conduire dans la direction du fossé actuel sans faire aucun dommage avec droit à l'acquéreur d'enfermer et clore la dite source et d'y communiquer pour cet usage de temps à autre Tel que le tout est actuellement circonstances et dépendances avec les servitudes actives et passives sans exception ni réserve Cet immeuble appartient au vendeur comme faisant partie d'une plus grande étendue de terrain acquis par le vendeur de Pierre Nolin par contrat devant P. Bouffard Notaire le 24 Janvier 1894 enregistré le 13 Février 1894 - No 2641 Pour par l'acquéreur jouir faire et disposer de l'immeuble sus-décrié en pleine et entière propriété avec possession à compter de ce jour Cette vente est faite pour et en considération du prix et somme de cent piastres courant que le vendeur reconnaît avoir reçu de la susdite société à son entière satisfaction dont quittance générale Dont Acte à Québec les jour et an susdits sous le numéro dix-huit-mille-quatre-cent-cinquante-et-un des minutes de Louis Leclerc Notaire soussigné et les parties ont signé avec nous Notaire après lecture faite Signé Alfred Maranda Joseph Ferland Louis Leclerc Notaire - Vraie copie de la minute déposée en mon étude - Louis Leclerc Notaire



1049264838



1049264839

Minutier du notaire Louis Leclerc - R. F. - Bureau d'enregistrement, Registre RB8, no 3131

**1900 - 14 novembre – Acte 22838 – Vente, de deux lots de terre situés à St-Pierre, par Joseph Ferland, menuisier de St-Pierre, à Narcisse Rousseau, cultivateur du même lieu.**

L'an mil neuf cent le quatorzième jour de novembre a comparu devant le notaire public pour la Province de Québec résidant en la Cité de Québec, soussigné ; Sieur Joseph Ferland de la paroisse de St-Pierre, Isle d'Orléans, menuisier.

Lequel a vendu avec garantie de tous troubles quelconques à Sieur Joseph-Narcisse Rousseau, de la paroisse de St-Pierre Isle d'Orléans, cultivateur à ce présent et acceptant, acquéreur pour lui ses hoirs et ayant cause, savoir :

1° Une terre située en ladite paroisse de St-Pierre Isle d'Orléans, bornée au Nord par le fleuve St-Laurent à l'Est par Prosper Tailleur, au Sud au trait quarré et à l'Ouest à Jean-Baptiste Rousseau, contenant deux arpents environ de front sur la profondeur qu'il y a du fleuve St-Laurent au trait quarré, ledit lot étant connu et désigné au plan et livre de Renvoi officiel du Cadastre pour ladite paroisse de St-Pierre sous le numéro quatre-vingt (80) avec la maison et autres bâtisses dessus construite ♦ ...

♦ Réserve l'emplacement de la beurrerie de sept perches de large sur un arpent de profondeur à distraire du dit lot numéro quatre-vingt (80) de ladite paroisse St-Pierre, sur le côté Nord du chemin Royal, avec droit de prendre l'eau à la source par le moyen d'un tuyau couvert et tel que posé actuellement avec l'obligation au propriétaire de la terre de clore du côté de ladite beurrerie. ... avec la pêche tel que tendue en dernier, avec 16 rouleaux de fil, les poteaux, un grand por et petit por et deux chalands.

2° Une autre terre située au même lieu, paroisse St-Pierre Isle d'Orléans, d'un arpent de front sur dix arpents et demi de profondeur, bornée au Nord, à l'Est et à l'Ouest par Chrystophe Racine, au Sud aux descendants de Paul Langlois à la Rivière et dépendances.

Tel que le tout est actuellement circonstances et dépendances, avec les servitudes actives et passive, sans exception ni réserve. Cet immeuble appartient au dit vendeur pour l'avoir acquis de Pierre Nolin le vingt-quatre janvier mil huit vrent quatre-vingt quatorce devant le notaire Pierre Bouffard, enregistré à l'Isle d'Orléans le 13 février 1894, No. 2641.

Pour par l'acquéreur jouir, faire et disposer de l'immeuble sus décrit en pleine et entière propriété avec possession à compter de ce jour. A charge des taxes et cotisations municipale et scolaires quitte d'arrérages. La propriété claire et quitte de toutes rentes.

Cette vente est faite pour et en considération du prix et somme de deux mille quatre cent piastres courant, que le vendeur reconnaît avoir reçu de l'acquéreur à son entière satisfaction et dont quittance générale. Dont acte, à Qubec, le jour et an susdits sous le numéro vingt-deux mil huit cent trente huit des minutes de Louis Leclerc, notaire soussigné. Et les parties ont signé avec Nous Notaire après lecture faite. L'acquéreur ayant fait sa marque d'une croix en présence de sieur Joseph Galarneau, commis de Québec

qui a signé avec nous notaire, comme témoin.



Minutier du notaire Louis Leclerc – Transcription par J.-C. Dionne

1901 – Honoré Roberge, 36 ans, fabricant (beurre).

1901 – Honoré Roberge, père, 65 ans, gardien de lumière (phare).

Recensement Canada

1905 - 4 novembre – Acte 27835 – Vente d'une lisière de terrain par Joseph Rousseau, cultivateur de St Pierre, à La Société d'industrie Laitière St Pierre I.O.

*N<sup>o</sup> 3,947*  
*Enregistré à neuf heures avant midi le dix novembre mil neuf cent cinq F. X. Lachance Registrateur*

une copie de la minute de vente  
 Vente. Le an mil neuf cent cinq le quatrième jour de Novembre. A comparu devant le Notaire public pour la Province de Québec résidant en la cité de Québec sousigné. Sieur Joseph Rousseau de la paroisse St Pierre Ile d'Orléans cultivateur lequel a vendu avec garantie de tous troubles quelconques à la Société d'industrie Laitière de la paroisse St Pierre Ile d'Orléans représentée par Sieur Alfred Maranda cultivateur de la dite paroisse agissant en sa qualité de président de la dite Société et à ce dûment autorisé par les directeurs et à ce présent et acceptant acquereur pour la Société et ayant cause savoir: Une lisière de terrain à prendre sur la terre du dit vendeur en la dite paroisse St Pierre Ile d'Orléans comme sous le numéro quatre vingt 80 du cadastre pour la dite Paroisse. le long du terrain actuel de la susdite Société d'industrie Laitière à l'Est d'environ neuf pieds de largeur sur le chemin sur la profondeur du terrain de la société plus ou moins et de manière à laisser au vendeur un chemin de onze pieds sur l'alignement Est de sa terre tout le long du terrain de la dite Société laquelle lisière de terrain dessus vendue fait partie du dit lot numéro quatre vingt 80 du cadastre dessus cité. Et le vendeur restera obligé comme il était par des actes antérieurs à la clôture entre lui et la susdite Société tout le long du terrain de la dite Société et à l'entretien de telle clôture pour l'avenir. Tel que le tout est actuellement circonstances et dépendances avec les servitudes actives et passives sans exception ni réserve. Cet immeuble au dit vendeur pour l'avoir acquis par Donation de son père passé devant le Notaire sousigné le onze de juin mil neuf cent ~~un~~ dix huit enregistré et le dit lot de terre avoir été acquis de Joseph Ferland par par Narcisse Rousseau père par acte devant le même Notaire en date du quatorze Novembre. Pour par l'acquéreur jouir pais et disposer de l'immeuble sus décrit en pleine et entière propriété avec possession à compter de ce jour. Cette vente est faite pour et en considération du prix et somme de cinquante piastres que le vendeur reconnaît avoir reçu de la susdite Société avant l'exécution des présentes dont quittance. Dont acte à Québec les jours et an susdits sous le numéro vingt sept mille huit cent trente cinq des minutes de Louis Leclerc Notaire sousigné. Et les parties ont signé avec nous Notaire après lecture faite. Signés Joseph Rousseau Alfred Maranda de Leclerc Not. Une copie de la minute demeurée en mon étude. de Leclerc Not. - - -

*\* appartient F. X. L. Régist. mil neuf cent F. X. L. Régist.*

1049149198

Minutier du notaire Louis Leclerc – R. F. – Bureau d'enregistrement, Registre RB3, no 3947

1909 - 2 juin - Acte 16528 - Vente, d'un lot de terre connu sous le numéro 83 du cadastre de St Pierre, par Pierre Rousseau, ancien cultivateur, de St Pierre, à Édouard Gendreau, beurrier, du même lieu.

N<sup>o</sup> 4274 - Vente - L'an mil-neuf-cent-neuf le deuxième jour du mois de juin - a com-  
 Onegistie à neuf heures avant-midi quant en la cité de Québec, sousigné - Sieur Pierre Rousseau de la paroisse de St Pierre  
 le dix-huit juin - de en le comté de Montmorency - ancien cultivateur - lequel vend - = l'Île d'Orléans  
 l'an mil-neuf-cent-neuf avec garantie de tous troubles et hypothèques à Sieur Édouard Gendreau aussi de -  
 1909 - - - - la paroisse de St Pierre - Île d'Orléans - beurrier - à ce présent et acceptant - = Un lot  
 F. B. Lachance de terre situé en la dite paroisse de St Pierre - Île d'Orléans - contenant six perches et dou-  
 Registrateur - - - - ze pieds de largeur sur six perches de profondeur plus ou moins - borné en front  
 vers le Nord par le chemin public - par derrière - au sud et du côté Nord-Ouest par  
 la terre de Phidime Ferland - et du côté sud-Ouest par celle de Léon Rubin - ce lot  
 de terre est désigné sous le numéro 83 - quatre-vingt-trois - sur le plan et dans  
 le livre

deux cent trente quatrième feuille N. 11466  
 J.P.S.

la livre de renvoi du cadastre de la dite paroisse de St Pierre - Île d'Orléans - avec  
 la maison et grange dessus érigées - Tel que le tout est actuellement - avec les servi-  
 tudes actives et passives - sans réserve aucune - Cet immeuble appartient au vendeur  
 en vertu d'un acte de vente consenti en sa faveur par Esther Boulet - veuve de Édouard Bouf-  
 fard - passé devant J. B. Delage - Notaire - le vingt-neuf Août mil-huit-cent-quatre-vingt-  
 deux - et enregistré au bureau d'enregistrement de l'Île d'Orléans - le vingt-sept de Mars  
 sous le numéro 2531 - Pour par l'acquéreur jouir et disposer de l'immeuble - 1893 -  
 ci-dessus décrit en toute propriété - avec possession dans trois semaines seulement - à  
 la charge - 1<sup>o</sup> de payer les rentes seigneuriales - les taxes municipales et scolaires - quitte  
 de tous arriérés quelconques - 2<sup>o</sup> de remplir les charges de voirie - Cette vente est faite  
 pour le prix de cinq cents piastres que le vendeur reconnaît avoir reçu de l'acquéreur  
 comptant - dont quittance - Dont acte - à Québec - bureau de Jean-Baptiste De-  
 lage - Notaire - sousigné - sous le numéro seize-mille-cinq-cent-vingt-huit des ses mi-  
 nutes - En foi de quoi l'acquéreur a signé - ayant le vendeur déclaré ne savoir écrire  
 ni signer - de ce requis - en la présence de Joseph Richard - de Québec - gentilhomme - té-  
 moin - qui a signé avec le notaire - lecture faite - Signé - Édouard Gendreau -  
 Joseph Richard - - - J. B. Delage - N. P. - - Vraie copie de la minute des  
 minutes en mon étude - - Signé - J. B. Delage - N. P. - - - - -

Minutier du notaire Jean-Baptiste Delage - R. F. - Bureau d'enregistrement, Registre RB, no 4274

1910 - 29 mars - Acte 32213 - Obligation, d'une somme de cent piastres courant avec intérêt à cinq pour cent, par Honoré Roberge, fabricant de beurre, de St Pierre, à Dame Mathilda Morency, veuve de feu Napoléon Gosselin, de Québec.

<p>N<sup>o</sup> 4380 Enregistré à neuf heures avant-midi le premier Avril 1910 F. X. Lachance Régistrateur Acquitté</p>	<p>Obligation - Par devant le Notaire public résidant en la cité de Québec soussigné. A comparu: Mr Honoré Roberge de la paroisse St Pierre Île d'Orléans fabricant de beurre lequel reconnaît par les présentes devoir légitimement à Dame Mathilda Morency veuve de Napoléon Gosselin demeurant à Québec à ce présente et acceptant la somme de cent piastres courant pour valeur reçue à l'exécution des présentes à son entière satisfaction - la quelle somme de cent piastres le dit débiteur promet rendre et payer au créancier d'hui en deux ans - avec intérêt au taux de cinq pour cent payable annuellement à compter de ce jour - A la sûreté et garantie du paiement de la dite somme capitale et des intérêts le débiteur hypothèque: Un emplacement situé en la paroisse</p>
--	--

<p>Acquitté en date du 4 Décembre mil-neuf-cent-douze le 7 Janvier mil-neuf-cent-treize sous le numéro 1301 F. X. Lachance Régistrateur</p>	<p>tel roisse St Pierre Île d'Orléans étant connu sous le numéro quatre-vingt-quatre du cadastre de la dite paroisse contenant soixante-dix pieds de front par soixante-dix pieds de profondeur borné en front vers le Nord au chemin public au Nord-Est par la route dite "Route des prêtres" et au Sud-Ouest par un fossé divisant le dit emplacement de la terre de Léon Aubin avec la parcelle de son dessus construite et dépendances - Et pour plus de sûreté le dit débiteur promet et s'oblige tenir la propriété dessus hypothéquée assurée contre le feu à une compagnie approuvée du créancier en faveur de ce dernier pour le montant de l'obligation de lui en transporter la police - à défaut de quoi le créancier pourra effectuer à son profit la dite assurance aux frais et dépens du débiteur qui s'oblige rembourser le créancier à demande. Les paiements se font au domicile de la créancière à Québec sans que demande spéciale en soit nécessaire. Dont acte fait et passé à Québec le vingt-neuvième jour de Mars de l'année mil-neuf-cent-dix sous le numéro trente-deux mille deux cent treize des minutes du notaire soussigné. Et ont signé après lecture faite Signé: Honoré Roberge - Mathilda Morency-Gosselin. Le declare Not. Vraie copie de la minute demeurée en mon étude. Signé: Le declare Not.</p>
---	---



Minutier du notaire Louis Leclerc - R. F. - Bureau d'enregistrement, Registre RB, no 4380

1911 - Honoré Roberge, 46 ans, beurrier.

1911 - Édouard Gendreau, 32 ans, beurrier.

Recensement Canada

1911 - 22 mai – Acte 1545 – Obligation, d'une somme de trois cents piastres courant avec intérêt à cinq pour cent, par Honoré Roberge, fabricant de beurre, de St Pierre, à Dame Mathilda Morency, veuve de feu Napoléon Gosselin, du même lieu

N<sup>o</sup> 4.503 - Obligation - L'an mil-neuf-cent-onze le vingt-deuxième jour de Mai Enregistré à neuf heures avant midi devant L. Bryius Jacques Notaire public pour la Province de Québec résidant à la cité de Québec sousigné - A comparu Monsieur Honoré Roberge de la paroisse de St Pierre - Ile d'Orléans fabricant de beurre mil-neuf-cent-onze lequel reconnaît par ces présentes devoir légitimement à Dame Mathilde Morency veuve de Napoléon Gosselin du même lieu présente et acceptant F-X Lachance la somme de Trois cents piastres pour valeur reçue lors de l'exécution des présentes - laquelle somme portera intérêts au taux de cinq pour cent l'an - et sera remboursée le vingt-neuf Mars de chaque année - la dite somme remboursable après acquittement - et pour garantir le remboursement de la dite somme tel qu'il appert, le débiteur hypothèque - Un emplacement situé à St Pierre - Ile d'Orléans - étant compris sous le numéro quatre-vingt-quatorze - 94 du cadastre pour la dite paroisse - contenant soixante-dix pieds de front par soixante-dix de profondeur - borné en front en date du 4 Décembre 1913 vers le Nord par le chemin public - au Nord-Est par la Route des Prêtres et au Sud-Est par un fossé divisant le dit emplacement - avec bâtisses et dépendances - des terres construites et qui s'y construiront dans l'avenir - Le créancier s'engage en plus à maintenir assurance feu au nom de la créancière - pour le montant de l'obligation - Tous paiements se feront au domicile de la créancière - Passé à Québec - sous le numéro quinze-cent-quarante-cinq des minutes du Notaire sousigné - Et les parties ont signé en présence du Notaire sousigné - après lecture faite - Signé - Honoré Roberge - Mathilde Morency - Gosselin - L. Bryius Jacques - N. P. - Vraie copie de la minute

F-X Lachance  
Régistrateur

Mars 1911

104099954

104099955

Minutier du notaire Louis Cyrius Jacques – R. F. – Bureau d'enregistrement, Registre RB, no 4503

1912 - 23 novembre – Acte 34795 – Vente, d'un emplacement connu sous le numéro 94 du cadastre de St Pierre avec la maison dessus construite, par Honoré Roberge, ouvrier, de St Pierre, à Demoiselle Hermeline Gagnon, du même lieu.

N<sup>o</sup> 4.720 - Vente - L'an mil-neuf-cent-douze le vingt-troisième jour du mois de Novembre Enregistré à neuf heures avant midi devant le notaire public pour la Province de Québec résidant en la cité de Québec sousigné - Monsieur Honoré Roberge de la paroisse St Pierre - Ile d'Orléans - ouvrier - lequel a vendu avec garantie de tous troubles quelconques à Demoiselle Hermeline Gagnon de la dite paroisse St Pierre - Ile d'Orléans - à ce présente et acceptant acquiesceuse - pour elle - ses héritiers et ayants cause - savoir : Un emplacement situé en la dite paroisse St Pierre - Ile d'Orléans - étant connu sous le numéro quatre-vingt-quatorze - 94 du cadastre de la dite paroisse - contenant soixante-dix pieds de front par soixante-dix de profondeur - borné en front vers le Nord au chemin public - au Nord-Est par la route dite "Route des Prêtres" et au Sud-Est par un fossé divisant le dit emplacement - de la terre de Léon Aubin - avec la maison dessus construite et dépendances - Tel que le tout est actuellement - circonstances et dépendances - avec les servitudes actives et passives - sans exception ni réserves - - - - - Ceti immeuble appartient au dit vendeur pour l'avoir acquis par cession de Jacques Roberge - passé devant Léon Guay - notaire le quatre d'Octobre mil-huit-cent-quatre-vingt-quatre - - - - - enregistré le 18 juillet 1908 - sous le numéro 4185 - Pour par l'acquiesceuse jouir - faire et disposer de l'immeuble sus-déclaré en pleine et entière propriété - avec possession à compter de ce jour - - - - - à la charge des taxes municipales et scolaires - pour l'avenir - et se conformer aux conditions du susdit acte de cession - - - - - Cette vente est faite pour et en considération du prix et somme de huit-cent-cinquante piastres courant - que le dit vendeur reconnaît avoir présentement reçu de l'acquiesceuse - à son entière satisfaction - dont quittance générale - - - - - Dont acte - à Québec - les jour et lieu susdits - sous le numéro trente-quatre-mille-sept-cent-quatre-vingt-quinze des minutes de Louis Leclerc - Notaire sousigné - - - - - Et les parties ont signé avec nous Notaire - après lecture faite - - - - - Signé - Honoré Roberge - Hermeline Gagnon - Vraie copie de la minute de meuble en monétude - Signé - ds de clerc - Not

F-X Lachance  
Régistrateur

104099954

104099955

Minutier du notaire Louis Leclerc – R. F. – Bureau d'enregistrement, Registre RB, no 4720

1921 – Edouard Gendreau (42 ans) fabrique de beurre.

1921 – Edmond Delarge (45 ans) beurrier.

Recensement Canada

1925 - 1 juillet – Acte 48104 – Contrat de mariage entre Joseph Gérard Côté, cultivateur, de St Pierre, fils majeur de feu Joseph Amédée Côté, et de Geneviève Octavie Gagnon : et Demoiselle Laura Gendreau, fille majeure, du même lieu, issue du mariage de Edouard Gendreau, fabricant de beure et de Iphérine Ferland.

N° 6391 Contrat de mariage. L'an mil neuf cent vingt cinq, le premier de  
 l'après midi à neuf heures. Pardevant le notaire Public soussigné résidant au St-Pierre  
 du même lieu de Québec. Sont comparus d'une part Joseph Gérard Côté de la paroisse  
 de St Pierre de l'Île d'Orléans, cultivateur, fils majeur de feu Louis Joseph  
 Côté et de Marie Thérèse Côté, au soussigné de la paroisse de St Pierre, (qualifié  
 orig. (1925)) et de Dame Geneviève Octavie Gagnon, veuve et mère de Louis  
 Gagnon, fille majeure de feu Edouard  
 Gendreau, fabricant de beurre et de Iphérine Ferland, de St Pierre de l'Île  
 d'Orléans, et de Dame Iphérine Ferland, d'après part; Lesquels  
 ont fait et arrêté entre eux les clauses et conditions civiles du  
 mariage, qu'ils se proposent de contracter ensemble, comme suit:  
 savoir: Les futurs époux seront communiens en biens, suivant les  
 dispositions de la loi. Les futurs époux ont accepté chacun pour  
 sa part de cette loi de l'autre, antérieurement à la célébration de leur  
 mariage, et accepté que s'il y en a elle seront payés par celui qui  
 les aura contractés et au cas de biens personnels. Il n'y aura pas  
 de dot, à cause du présent mariage, la future y renoncant  
 tant pour elle-même que les enfants qui pourraient naître de  
 leur mariage. Le survivant des époux prendra avant partage  
 à titre de préciput ses hardes et bijoux à son usage, son cham-  
 bre et ses garnis; si c'est la future épouse qui survivra elle  
 prendra en plus ses bijoux et joyaux et tous les biens qu'elle  
 pourra avoir apportés en mariage ou qu'il lui seront échus  
 et advenus pendant le mariage, tant en biens meubles que  
 immeubles, par occasion, donations ou autrement. Et quant  
 à tous autres avantages sur le mariage, ils renoncèrent d'un  
 côté et de l'autre, plus tard par testament. Et en considération  
 du présent mariage est aussi intervenu la dite Dame  
 Geneviève

Geneviève Octavie Gagnon la mère du futur époux des  
 sus dénommés. Laquelle est intervenue dans le cas de  
 décès de son fils, le dit Joseph Gérard Côté avant elle-même  
 et que par cette circonstance, la future épouse aurait ainsi  
 perdu les avantages qui auraient pu lui résulter de son testa-  
 ment. Alors elle s'oblige dans ce cas de payer à la dite Demoiselle  
 Laura Gendreau par forme de dot et pour aider à sa sub-  
 sistance, une somme de mille quatre cents dollars, dans le  
 cours des trois mois après tel décès du dit Joseph Gérard  
 Côté le futur époux, ce qui est accepté par la dite Geneviève  
 la future épouse, Royal Notaire fait et passé à Québec, en l'état  
 de de Julie Louis Leclerc, le dit Notaire, le jour et an susdits  
 sous le sceau de garantie fait mille cent quatre-vingt-vingt-cinq  
 parties ont signé avec nous notaire, après lecture faite. (Signé)  
 Laura Gendreau - Joseph Gérard Côté - Geneviève Gagnon Côté -  
 Edouard Gendreau. Le Notaire Not. Vrai copie de la mi-  
 nute, déposée en mon étude. Le Notaire Not.

Minutier du notaire Louis Leclerc – R. F. – Bureau d'enregistrement, Registre RB, no 6391

1933 - 20 juillet - Acte 422 - Contrat de mariage entre Oscar Ferland, beurrier, de St-Pierre Ile d'Orléans et Géraldine Goulet de la cité de Québec.

N<sup>o</sup> 8493 - Contrat de mariage. Le dix-neuf cent vingt-trois, le vingt-troisième  
 enregistré à neuf jours du mois de juillet, devant Jean Charles Picher, Notaire Pu-  
 blic au Grand Hôtel pour la Province de Québec, Canada, résident et pratiquant  
 le vingt-neuf juillet en la cité de Québec. Comparaisissent: Monsieur Oscar Ferland  
 au vingt-neuf juillet de la paroisse de Saint-François, de l'Île d'Orléans, Comté de Mont-  
 Louis (1933) mineur, banquier, fils majeur de Monsieur Louis Ferland et de  
 Alfred Turgeon mineur tuteur, cultivateur, et de Dame Amanda Gagnon.  
 Régistralleur Et Mademoiselle Géraldine Goulet, de la cité de Québec, fille  
 majeure de feu Cyrille Goulet, en son vivant de la paroisse  
 de Saint-François de l'Île d'Orléans, cultivateur, et de Dame Céline  
 Demont, de la cité de Québec. Lesquels en vertu du mariage qu'ils  
 ont l'intention de contracter, ont fait les conventions suivantes:  
 1<sup>o</sup> Les futurs époux seront sous le régime de la séparation de  
 biens. 2<sup>o</sup> Le futur époux fait à la future épouse, et acceptant,  
 donation en biens, irrevocable et en pleine propriété à compter de  
 la célébration du futur mariage, et sous la condition expresse d'im-  
 saisissabilité, d'un aménagement de maison, meubles meublants et  
 effets mobiliers d'une valeur de mille piastres (\$1,000.00) que le  
 futur époux s'engage à verser à la future épouse dans le délai  
 de dix années à compter de la célébration du mariage et les en-  
 tretien et renouveler au besoin durant le mariage jusqu'à  
 épuisement de la dite valeur, pour la dite future épouse et  
 venir propriétaire des dits meubles meublants et effets mobiliers  
 au fur et à mesure qu'ils seront dans le domicile commun. Au  
 cas de décès de la future épouse cette donation deviendra ca-  
 caduque et le tout retournera au futur époux. 3<sup>o</sup> Le futur époux  
 fait donation à la future épouse, et acceptant, de polices d'as-  
 surances au montant de trois mille piastres (\$3,000.00) dans la  
 Great West Company qu'il s'engage à maintenir en force  
 jusqu'à maturité mais au cas de décès de la future épouse  
 cette donation deviendra caduque et le tout retournera au fu-  
 tur époux. 4<sup>o</sup> Il n'y aura pas d'aucun douaire. 5<sup>o</sup> Les frais du ma-  
 riage et de l'entretien du ménage seront à la charge du futur époux.  
 Dont Acte, fait et passé à Québec, sous le numéro quatre cent  
 vingt-trois des minutes du Notaire susdigné. En foi de quoi, les  
 parties ont signé avec moi, Notaire, lequel fait. Signé Géraldine  
 Goulet, Oscar Ferland, Jean Charles Picher N. P. Vice copie de la  
 minute déposée chez moi en mon Étude Jean Charles Picher N. P.



1047861678



1047861679

Minutier du notaire Jean-Charles Picher - R. F. - Bureau d'enregistrement, Registre RB, no 8493

Publicité du beurre «Orléans» de la beurrerie Gendreau

TELEPHONE 1743 TELEPHONE 1343

**ALPHONSE COTE**  
MARCHAND-ÉPICIER  
**381 RUE ST-JEAN**  
LISTE D'ÉPICERIES SPÉCIALES  
**Vendredi - Samedi - Lundi**

<b>Grande vente d'oranges</b>			
Sunkist		Five Roses, 7 livres.....	57c
65c pour.....	57c	Five Roses, 14 livres.....	\$1.13
50c ".....	47c	Ogilvie, 7 livres.....	57c
40c ".....	35c	Ogilvie, 14 livres.....	\$1.13
<b>Beurre crémier</b>		Avec chaque achat Five Roses 1 coupon de boigne.	
Orléans.....	66c	Avec Ogilvie 1 sac de fleur	
Château.....	70c	1 livre gratis.	
Spécial.....	66c	Spécial avec commande	
<b>Reno 4 livres confitures</b>		5 livres sucre.....	75c
Fraises.....	\$1.25	10 livres sucre.....	\$1.54
Cacao Fry 1/2 livres.....	25c	10 livres cassonade.....	\$1.49
Sardines Millionnaire.....	30c	2 livres cornstach.....	28c
Saumon 1 livre.....	39c	1 balais 4 cordes.....	49c

**5 CONCERTS**  
**CE SOIR**  
**A "CHRC"**

Pendant quatre heures,  
ce soir, ce poste local  
sera dans l'air avec  
une variété de program-  
mes.

**L'ORCHESTRE DE**  
**L'AUDITORIUM**

Le second sera celui des magasins  
La Perfection et Norman Liebling.  
Le concert qui durera depuis  
8. h. 30 à 9 h. 30 sera l'Heure du  
Beurre Orléans, que tout le monde  
connait. C'est le beurre des Sor-  
ciers de l'Île d'Orléans. Le beurre  
par excellence. Ce concert mettra  
dans l'Air le nouvel orchestre sym-  
phonique du poste CHRC.

Le Soleil, 29 janvier 1920

L'Action catholique, 16 février 1925

**LOUIS LEPINE Enrg.**  
**Licencié**

84, de la CANARDIERE  
Téléphone : 2-2162

Beurre Orléans .. . . .	36
Ananas, 2 boîtes .. . . .	25
Marinades sucrées Ray- mond, 30 onces .. . . .	38
Fèves en cosses, 2 boîtes .. . . .	23
Katsup, grosse bouteille .. . . .	19
Fromage de Gruyère .. . . .	33
Pommes, trois douz. ....	25c

**LOUIS LEPINE Enrg.**  
**Licencié**

84, de la CANARDIERE  
Téléphone : 2-2162

Beurre Orléans .. . . .	36
Ananas, 2 boîtes .. . . .	25
Marinades sucrées Ray- mond, 30 onces .. . . .	38
Fèves en cosses, 2 boîtes .. . . .	23
Katsup, grosse bouteille .. . . .	19
Fromage de Gruyère .. . . .	33
Pommes, trois douz. ....	25c

**ÉPICERIE**  
**MARTEL**  
ENRG  
58 du Pont - Tél: 4-2481  
4-2482

OEUFs frais seconds pour boire, la douzaine.....	19c
BEURRE Orléans et Su- Casimir, la livre.....	23c
BISCUITS au chocolat bien frais, la livre.....	10c
BISCUITS assortis 3 livres pour.....	25c
CONFITURES aux prunes Red Star	
Jarre de 40 oz.....	33c
CATSUP Raymond la grande bouteille.....	19c
FEVES Clark's avec sauce aux tomates, la boîte.....	17c
SURETTES et pastilles au beurre, 2 lbs pour.....	25c
SAVON National de Bar- salou, 10 barres pour.....	37c
1 bte TOMATE	
1 bte BLE-D'INDE	
1 bte POIS	
le tout pour.....	29c

Le Soleil, 28 juin 1929

L'Action catholique 4 octobre 1930

Le Soleil, 28 mai 1931

**MAGASINS**  
*Indépendants*  
**VICTORIA**

Beurre frais  
Orléans, la livre **0.23**

**Epicerie MARTEL Enr.**  
Coin Du Pont et Blvd Charest  
Tél: 4-2481

BEURRE ORLEANS, la livre .. . . .	.22
GELÉE McLARENS, 4 pots pour .. . . .	.25
Avec un pot gratis	
OLIVES McLARENS, jarre de 11 onz .. . . .	.20
OLIVES McLARENS, jarre de 30 onz .. . . .	.34
CHOCOLAT GANONO, assortis, la livre .. . . .	.20
BONBONS, Satinettes, 2 livres pour .. . . .	.25
BISCUITS Sandwich, 3 boîtes .. . . .	.25
SEL REGAL .. . . .	.25
SARDINES SALES, la livre .. . . .	.05
EPERLANS FRAIS, 3 livres .. . . .	.25

**Epicerie MARTEL Enr**  
Coin du Pont et Blvd Charest  
Tél: 4-2481

BEURRE Orléans, la livre .. . . .	.24
SUCRE Redpath, 76 livres .. . . .	.53
CORNED BEEF, Bovril, la boîte .. . . .	.10
RINSO, 4 paquets .. . . .	.25
THE NOIR, Lipton, paquet de 1/2 lb .. . . .	.28
BOUPE AUX POIS, Raymond, 3 grandes boîtes .. . . .	.25
ALLUMETTES Eco, 4 boîtes .. . . .	.23
TOMATES très belles, la livre .. . . .	.10
EPERLANS frais de Beaumont, 4 livres .. . . .	.25
2 paquets de KELLOGG'S Corn Flakes .. . . .	.30
1 paquet de WHEAT KRISPIES pour .. . . .	.30
avec 1 coffret pour garçons ou fillettes, gratis	

**Epicerie MARTEL Enr.**  
Coin du Pont et Blvd Charest  
Tél : 4-2481

BEURRE ORLEANS .. . . .	.25
LE BL SEL REGAL .. . . .	.25
Boîtes rondes, 4 pour	
CORNED BEEF, HELMET, la Bo .. . . .	.10
FARINE FIVE ROSE .. . . .	.24
Sac de 7 lbs .. . . .	.25
ORANGES RUNKIST, 3 douz .. . . .	.35
SALADES POMMES 4 pour .. . . .	.25
BISCUITS AU SON DAVID, 2 lbs .. . . .	.25
CATSUP RAYMOND, 2 Bouteille .. . . .	.25
CORNICHONS SALES, 2 lbs .. . . .	.25
SAVON COMFORT .. . . .	.39
10 Barres pour	
Avec 1 pot de Rinso gratis.	

Le Progrès du Saguenay, 9 octobre 1931

Le Soleil, 18 octobre 1934

Le Soleil, 9 mai 1935

Le Soleil, 16 avril 1936

**1936 - 21 mars – Une beurrerie en feu à St-Pierre de l'Île.**

Un incendie d'origine inconnue a détruit hier soir de fond en comble l'édifice du Syndicat de Beurrerie de cette paroisse, ainsi que le moulin à scie aménagé dans le même local.

Un violent incendie d'origine inconnue a réduit en cendres hier soir l'édifice du Syndicat de Beurrerie de Saint-Pierre, Ile d'Orléans, une construction située en bordure de la route principale à un demi-mille environ de l'église paroissiale.

L'incendie qui a détruit cette vaste construction à deux étages a éclaté un peu après huit heures hier soir, et il s'est propagé avec une rapidité telle qu'en dépit de la lutte opiniâtre livrée par les pompiers volontaires de la localité, le Syndicat de Beurrerie a été totalement ravagé par les flammes en moins d'une heure.

Cette construction renfermait également un moulin à scie pour l'usage des cultivateurs de la localité, de sorte que l'incendie a aussi entraîné la perte d'une assez forte quantité de bois. Une lueur projetant des reflets rougeâtres dans le firmament pouvait être aperçue à une grande distance du théâtre de l'incendie au début de la soirée. Cette construction entièrement faite de bois offrait une proie facile à l'élément destructeur, et de Québec même on pouvait apercevoir les jets de flammes s'élevant du brasier.

Les pertes matérielles causées par cet incendie sont passablement élevées, et elles affectent particulièrement les cultivateurs de Saint-Pierre et d'autres paroisses de l'Île d'Orléans, intéressés financièrement dans cette entreprise qui était leur œuvre.

On ignore la cause de ce désastreux incendie. Toute la journée d'hier, des équipes avaient travaillé à scier du bois au moulin aménagé dans le même édifice que la fromagerie et la crèmerie ; et ce n'est que plusieurs heures après leur départ que l'incendie a éclaté. Aucun accident n'a été signalé pendant que les pompiers volontaires de Saint-Pierre luttèrent contre les flammes. Tous les citoyens de la localité ont travaillé ferme pour enrayer la marche de l'élément destructeur, mais l'incendie a fait des progrès si rapides que leurs efforts courageux ont été pratiquement vains.

**Le Soleil, 21 mars 1936. Rien à ce sujet dans l'Action catholique du 21 et 23 mars**

**Noms de quelques beurriers : Edouard Gendreau, Edmond Roberge, Paul-Emile Tailleur, Oscar Ferland, Clovis Maranda, René Lizotte, Jos. D. Ferland, Adrien de Montigny etc.**

Joseph Aubin occupa les fonctions de secrétaire de la beurrerie du Syndicat pendant au-delà de 40 ans.

**Source : Henri Aubin, 1985.**

1936 - 11 mai - Acte 320 - Vente, d'une partie du lot 80 du cadastre de St-Pierre et une autre partie du lot 80, par La Société d'industrie laitière, St-Pierre Ile d'Orléans, à Delphé Maranda, entrepreneur général de la ville de Québec.

Acte 8 923: Vente à la fin mai ou avant le 1<sup>er</sup> juin, le onzième jour de mai, à dix heures de soir, devant M. Paul Raymond, notaire, notaire résidant à Québec, devant M. J. L. et en exercice dans les villes et districts de Québec, Comptons le vingt deux mai La Société d'Industrie Laitière, St-Pierre Ile d'Orléans, (Forme mil neuf cent trente un) P. Québec, syndicat coopératif, ayant son principal siège d'affaires à St-Pierre, Ile d'Orléans, représentés par Alfred Turgeon, président, par Jean Gauthier, président et Joseph Aubin, secrétaire, agissant à cet effet, en vertu d'une résolution d'ordre pie est annoncée à la minute des présentes, en date du quatre mai mil neuf cent trente six. Laquelle, par ces présentes, vend avec toutes les garanties de droit ordinaires, notamment de franchise et quitta de toutes hypothèques à Monsieur Delphé Maranda, entrepreneur général de la



la ville de Québec, à ce présent et acceptant les immovables suivants, savoir: 1<sup>o</sup> Un lot de terrain situé en la dite paroisse de St-Pierre, Ile d'Orléans, contenant environ huit arpents de large sur un arpent de profondeur, étant partie du lot numéro Quatre-Vingts (80) du cadastre officiel de la dite paroisse de St-Pierre, Ile d'Orléans, borné au Nord au chemin royal, à l'Est à la distance de vingt pieds de Edmund Paillens, à l'Ouest à la clôture et faïence qui s'y trouve actuellement. La clôture du dit lot de terrain restera à la charge de Joseph Rousseau avec droit pour l'acquisition de prendre l'eau de la source qui se trouve sur le milieu de la terre du dit Joseph Rousseau de l'autre côté du chemin royal, environ un arpent et demi du chemin et la bordure dans la direction du puits actuel, sans faire aucun dommage, et sans droit pour l'acquisition et l'usage et clôture de la source, ou d'elle et d'y communiquer pour et usage de temps à autre. Et que le tout est actuellement avec toutes les servitudes actives et passives, apparentes ou occultes, attachées au dit immeuble, avec héritages dessous constitués, circonstances et dépendances. 2<sup>o</sup> Immeubles de terrain à prendre sur le terrain de Joseph Rousseau en la paroisse de St-Pierre, Ile d'Orléans, connu avec le numéro Quatre-Vingts (80) du cadastre de la dite paroisse de St-Pierre, Ile d'Orléans, le long du terrain actuel de la vendresse, à l'Est d'environ deux pieds de large sur le chemin, sur la profondeur du terrain de la vendresse, plus ou moins, et de monter à la section au dit Joseph Rousseau un chemin de onze pieds sur l'alignement dit de sa terre, tout le long du terrain de la vendresse, laquelle héritage de

(1) tout le terrain dessous vendue fait partie du lot numéro Quatre-Vingts (80) du cadastre officiel. Le dit Joseph Rousseau reste cependant comme il était par les actes antérieurs obligé à la clôture entre lui et l'acquisition et à l'entretien de telle clôture pour l'avenir. Et que le tout est actuellement avec toutes les servitudes actives et passives, apparentes ou occultes, attachées au dit immeuble et avec toutes les héritages dessous constitués, circonstances et dépendances. La vendresse se déclare propriétaire des lots de terrain présentement vendus pour les avoir acquis, le premier de Joseph Rousseau par acte de vente devant Le Notaire, Notaire, à Québec, en date du 8 juillet 1896 et déposé au Bureau de la division d'enregistrement de l'Île d'Orléans, le 30 août 1898, sous le Numéro 3131; le second de Joseph Rousseau, par acte de vente devant le Notaire, Le Notaire, de Québec, en date du 4 novembre 1905 et déposé enregistrement au Bureau d'enregistrement de la division d'enregistrement.

registrement de l'Île d'Orléans le 10 novembre 1905 sous le numé-  
 ro 3947. Pour par l'acquéreur, faire puis et disposer des im-  
 meubles présentement vendus en toute propriété à compter des  
 présentes. Cette vente est en outre faite pour et en considération  
 des prix et sommes de mille Dollars (\$1000.) somme payée  
 au comptant lors de l'exécution des présentes, dont quittance  
 générale et finale à l'acquéreur. Tout acte fait et passé à  
 Québec, les jour, mois et an ci-haut mentionnés, sous le  
 numéro Trois cent vingt des minutes du notaire soussigné.  
 Et; lecture faite, la vendresse représentée tel que susdit, ain-  
 si que l'acquéreur ont signé, avec nous et en notre présence  
 notaire soussigné. Signé Jean Gault, Président, Joseph Gauthier  
 Secrétaire, Adolphe Maranda, Raymond Cosette Notaire, Vaie  
 copie de la minute de mercuri en son étude, Raymond Cosette Notaire

Minutier du notaire Raymond Cosette – R. F. – Bureau d'enregistrement, Registre RB, no 8923

### 1937 – Pour des parts émises en 1896.

Une cause intéressante se plaide actuellement en Cours de Magistrat. Le Syndicat des  
 Fabricants de Beurre de Saint-Pierre, île d'Orléans, dont la formation remonte à 1896 sous le  
 ministère Taillon poursuit J.-P. Roberge pour paiement des souscriptions de parts émises en  
 1896. Me Gérard Lacroix, avocat du défendeur, allègue au nom de celui-ci que ce syndicat  
 n'a pas droit d'ester en justice parce que la loi qui l'a créé ne lui confère par la personnalité  
 morale, que d'autre part, il a payé les souscriptions réclamées et que s'il ne l'a pas fait, cette  
 dette est prescrite.

L'Action catholique, 10 juin 1937

1943 - 13 avril - Acte 2133 - Donation, d'une beurrerie située à Saint-Pierre, île d'Orléans, par Delphé Maranda, entrepreneur général de la ville de Québec, à Alfred Maranda, son fils, menuisier, du même lieu.

10025- (Donation) - L'an mil neuf cent quarante trois, le troisième enregistré à cinq jours du mois d'avril, devant M<sup>re</sup> Raymond Bossette, notaire public ordinaire pour la Province de Québec, résidant et en exerçant le vingt-cinq mai eice dans les Cité et District de Québec, comparaisant mil neuf cent quarante <sup>trois</sup> ~~deux~~ Delphé Maranda, entrepreneur général, et Alfred Maranda, son fils, menuisier, tous deux de Québec. Les (1943) quels, par ces présents, demandent au notaire soussigné Alfred Hugon de déposer au nombre de ses minutes l'acte sous seing privé passé en date de 6 juin 1940 en présence de Alfred Maranda, fils d'Alfred, et de O. Couture comptable, tous deux de Québec. Le dit acte sous seing privé qui de maintenant sera annexé à la minute des présents après avoir été reconnu véritable et signé par les parties et le notaire soussigné se lit comme suit: "Je, soussigné, Delphé Maranda, entrepreneur général, des Cité et District de Québec, par ces présents, donne à mon fils, Alfred Maranda, du même endroit, à l'occasion de son prochain mariage, ma beurrerie de Saint-Pierre, Ile d'Orléans - et tout le contenant. Fait et signé à Québec, ce sixième jour de juin mil neuf cent quarante, en présence de Alfred Maranda, de Québec, fils d'Alfred, de Saint-Pierre et O. Signé: Delphé Maranda, Alfred Maranda, Témoins: Alfred Maranda, fils d'Alfred, O. Couture.

<sup>1</sup> Signé AutB  
 Cet acte sous seing privé a été déposé au nombre des minutes du notaire soussigné afin qu'il puisse en être délivré des copies authentiques et aussi les comparants donnent avis au Régistrateur de St-Lauré: D'Edith Alix, que l'acte susdit affecte les immeubles suivants: - 1° Un lot de terrain situé en la dite paroisse St-Pierre, Ile d'Orléans, contenant environ huit perches de large sur un aspect de profondeur, étant partie du lot numéro quatre-vingt (80) du cadastre officiel de la dite paroisse St-Pierre, Ile d'Orléans, borné au Sud au chemin royal, à l'Est à la distance de vingt-pieds de Edmond Vallée, à l'Ouest à la clôture et fossé qui s'y trouve actuellement. La clôture du dit lot de terrain restera à la charge de Joseph Rousseau avec droit pour l'acquéreur de prendre l'eau de la source qui se trouve sur le milieu de la terre du dit Joseph Rousseau.

(41)  
faire  
at.B

Rousseau de l'autre côté du chemin royal, environ un  
sept et demi du chemin et la conduire dans la direc-  
tion du fossé actuel, sans ~~faire~~<sup>(x)</sup> aucun dommage, et  
avec droit pour l'acquéreur d'interdire et clore la  
source susdite et d'y communiquer pour cet usage de  
temps à autre. Tel que le tout est actuellement, avec toutes  
les servitudes actives et passives, apparentes ou occultes  
attachées au dit immeuble, avec bâtisses dessus con-  
struites, circonstances et dépendances. 2° Une autre  
lisière de terrain à prendre sur la terre de Joseph Rou-  
seau, en la paroisse de St-Pierre, Ile d'Orléans, connue  
sous le numéro quatre-vingt (80) du cadastre de la dite  
paroisse de St-Pierre, Ile d'Orléans, le long du terrain  
actuel de la vendresse, à l'Est d'environ neuf pieds de  
large sur le chemin, sur la profondeur du terrain de  
la vendresse plus ou moins, et de manière à laisser au  
dit Joseph Rousseau un chemin de onze pieds sur l'a-  
lignement. Est de sa terre, tout le long du terrain de  
la vendresse, laquelle lisière de terrain des sus vendue  
fait partie du lot numéro quatre-vingt (80) du cadastre  
précité. Le dit Joseph Rousseau restera, cependant comme  
il l'était par les actes antérieurs obligé à la clôture en-  
tre lui et l'acquéreur, tout le long du terrain de  
l'acquéreur et à l'entretien de telle clôture pour  
l'avenir. Tel que le tout se trouve actuellement, avec  
toutes les servitudes actives et passives, apparentes ou  
occultes attachées au dit immeuble et avec toutes les  
bâtisses dessus construites, circonstances et dépendan-  
ces. Dont acte, fait et passé à Québec, le premier  
et au ~~cadastre~~ ci-haut mentionnés sous le numéro  
deux mille cent trente-trois des minutes du notaire  
sussigné. Et lecture faite, les comparants ont signé  
avec nous et en notre présence, notaire, sussigné.  
Signé: - Delphi Branda, Alfred Branda, Raymond  
Bossett, notaires. Vrais Copies de la minute demandés  
en mon étude, Un sous-signe Raymond Bossett Notaire.



1047899834

## 1946 – La Coopérative de St-Pierre.

Plus de 300 personnes assistaient, le 15 octobre, en la salle paroissiale de St-Laurent, à l'assemblée annuelle de la Société coopérative agricole de St-Pierre, Ile d'Orléans. La réunion fut présidée conjointement par MM. Rémi Plante, président du couvoir coopératif, et Arthur Leclerc, président de la coopérative agricole.

.....

bien continuer dans la voie des réalisations. C'est ainsi que le 15 octobre ils ont autorisé leurs directeurs à ajouter un nouveau service à la société. **Celle-ci achètera deux fabriques de beurre pour les exploités en coopération.**

...

**Le Soleil, 17 octobre 1946 ; L'Action catholique, 17 octobre 1946**

1946 - 31 octobre - Acte 1927 - Vente, d'un emplacement faisant partie du lot 80 du cadastre de St-Pierre avec bâtisses ainsi qu'une autre partie du lot 80, par Alfred Maranda, menuisier, de la cité de Québec, à la Coopérative agricole de St-Pierre.

1085D- (Vente) L'an mil neuf cent quarante six, le trente et unième enregistré à neuf jours du mois d'octobre, devant Jean Charles Piché, notaire heures avant midi à Québec, Province de Québec, Comparant 1- Promisus Alfred le treize novembre Maranda, de la Cité de Québec, menuisier, ci-après appelé mil neuf cent "Le Vendeur", lequel, par ses présentes, vend, cède et transporte quarante six mille neuf cent (1946) avec garantie contre tous timbres et inscriptions et libre de toutes charges et hypothèques à la Coopérative Agricole de St-Pierre, Ile d'Orléans, Comté de Montmorency, assise esopriétaire régie par la Loi des Syndicats de Québec, représentée aux présentes par Monsieur Oscar Ferland, Gérant, dûment autorisé à agir en vertu d'une résolution du bureau de direction adoptée à une assemblée tenue le 16 octobre 1946, laquelle résolution a été approuvée par une autre résolution adoptée à une assemblée des actionnaires le 15 octobre 1946 et dont copies sont annexées aux présentes pour vérification après avoir été reconnues véritables et saines des parties et du notaire pour identification, ci-après appelé "L'Acquéreur". L'immeuble suivant, savoir: 1° Un lot de terrain situé en la paroisse de St-Pierre Ile d'Orléans, Comté de Montmorency, contenant environ huit perches de largeur sur son front de profondeur, étant:

étant partie du lot numéro quatre vingt (Pl. de 80) du cadastre officiel de la dite paroisse, borné au Sud au chemin royal, à l'Est à la distance de vingt pieds de Edmund Pélletier, à l'Ouest à la clôture et fossé qui s'y trouvent actuellement la clôture du dit terrain restera à la charge avec dix huit pour cent de Joseph Rousseau de l'autre côté du chemin royal, en vertu l'acquiescement de part et d'autre des chemins et le conduira dans le dit fossé de l'un de la fin du fossé actuel, sans faire aucun dommage et sans devoir donner qui ce soit pour l'acquiescement d'insérer et clore la source susdite sur son terrain et s'y consacrer pour est usage de temps à autre, tel de la terre du dit que le tout est actuellement avec toutes les servitudes actives et passives apparentes et occultes attachées au dit immeuble et avec bâtisses dessus construites, circonscrites et dépendances. 2° Une autre partie de terrain à prendre sur le terrain de Joseph Rousseau, en la paroisse de St-Pierre, Ile d'Orléans, Comté de Montmorency, environne sous le numéro quatre vingt (80) du cadastre de la dite paroisse, le long du terrain ci-dessus dit sur dix huit mètres à l'Est et d'environ cinquante pieds de large sur le chemin, sur la profondeur du terrain ci-dessus dit, plus ou moins et de manière à laisser au dit Joseph Rousseau un chemin de onze pieds sur l'alignement dit de clôture, tant le long de la ligne ci-dessus mentionnée, laquelle partie de terrain de son terrain fait partie du lot quatre vingt (Pl. de 80) du cadastre, par l'acte de la dite paroisse restera cependant comme il l'est par les actes antérieurs obligé à la clôture entre lui et l'acquiescentaire tant le long du terrain de l'acquiescentaire et à l'entretien de telle clôture pour l'avenir. Et que le tout est actuellement avec toutes les servitudes actives et passives, apparentes ou occultes attachées au dit immeuble et avec les bâtisses dessus construites, circonscrites et dépendances. Au vendeur appa-



tient le dit ensemble pour l'avis acquis de Monsieur Delphi Maranda, aux termes d'un acte sous seing privé fait à Québec le 6 juin 1940, déposé parmi les minutes du Notaire Raymond Cassette, le 13 avril 1943 et enregistré à St-Fusent, Ile d'Orléans, Comté de Montmagny, le 28 mai 1943, sous le No. 10025, Monsieur Delphi Maranda, avant acquis le dit ensemble de la Société d'Industrie Laitière de St-Fusent, S.A. aux termes d'un acte devant Raymond Cassette, N.P. le 11 mai 1936 enregistré à St-Fusent, Ile d'Orléans, Comté de Montmagny, le 22 mai 1936, sous le No. 8923. Cette vente est faite à la charge par l'acquéreur de payer les taxes municipales à compter du 1<sup>er</sup> janvier 1947 et les taxes scolaires à compter du 1<sup>er</sup> novembre 1946. Cette vente comprend toute la machinerie sous distinction et toutes les fixtures, outils servant généralement dans une brasserie, et un moulin à scié. Cette vente est faite pour le prix de huit mille piastres (\$8,000.00) payées comptant et dont quittance générale et finale. Le vendeur déclare que lors de l'acquisition du dit ensemble il était célibataire et qu'il est maintenant marié avec

D'une

Dame Simone Godbout sous le régime de la séparation de biens suivant contrat devant Raymond Cassette, N.P. et que son épouse vit enesse. Dant acte fait à Québec, sous le numéro mille neuf cent vingt sept des minutes du Notaire sussigné. En Présence de Quoi les comparants signent avec moi Notaire, et en ma présence, la ture faite. (Signé) Alfred Maranda, O. Heiland, Jean Charles Picher N.P. Vrais copies de la minute demeuré de record en mon étude,

Jean Charles Picher, N.P.

Minutier du notaire Jean-Charles Picher - R. F. - Bureau d'enregistrement, Registre RB, no 10850

1947 - 17 avril - Acte 2040 - Vente, d'un emplacement faisant partie du lot 72 du cadastre de St-Pierre, par Edouard Gendreau, beurrier de la paroisse St-Pierre, à la Coopérative agricole de St-Pierre, île d'Orléans.

- 1947 - (Vente) L'an mil neuf cent quarante sept, le dix septième jour  
 enregistré au bureau de l'Enregistrement de la paroisse de Saint-Pierre, Ile d'Orléans, par  
 le notaire soussigné, devant Jean-Charles Picher, notaire à Québec, au nombre de deux, Docteurs de Québec. Comparant: Monsieur Edouard  
 Gendreau, âgé de cinquante sept ans, marié, et après appelé "Le Vendeur". Lequel, par ces présentes  
 vend, cède et transporte avec garantie contre tous  
 (1947) troubles et évictions et libéré de toute charge et hypo-  
 théque au profit de: La Coopérative Agricole de St-Pierre, Ile  
 d'Orléans, Comté de Montmorency, société régie par la loi  
 des Coopératives de Québec, représentée aux présentes par  
 Monsieur Oscar Hébert, son Secrétaire Général, dûment  
 autorisé à agir en vertu d'une résolution adoptée à une  
 assemblée du bureau de direction tenue le 1<sup>er</sup> avril  
 1947, et après appelée "L'Acquéreur", l'immeuble sus-  
 vant, savoir: Un emplacement situé à St-Pierre, Ile d'Orléans,  
 de front quatre vingt dix pieds de front sur la che-  
 minée sur cent soixante deux pieds de profondeur plus  
 ou moins, sans garantie de mesure, précises, borné au  
 Nord par le chemin public, au Sud et à l'Ouest par  
 le résidu du dit lot soixante deux, à l'Est par son  
 sieur Joseph Maranda, lequel emplacement fait partie  
 du lot soixante et deux (Plot de 72) du cadastre de  
 St-Pierre, Ile d'Orléans, Comté de Montmorency, lequel  
 emplacement est de superficie de quatre cent cinquante  
 pieds et d'y installer les tuyaux nécessaires pour con-  
 duire l'eau à l'emplacement vendue. Et que le tout est  
 - actuellement -

actuellement et bien connu de l'Acquéreur qui s'en déclare  
 content et satisfait. Au vendeur appartient le dit im-  
 meuble pour l'avis requis de Madame Joseph Gendreau aux  
 termes d'un acte passé devant le Notaire J. A. Paulin, le 13-  
 aout 1939 et dûment enregistré à St-François, Ile d'Orléans  
 le 5 septembre 1939 sous le No. 9452 - Cette vente est faite à  
 la charge par l'Acquéreur de payer les taxes, impôts, charges et  
 services et autres contributions publiques grevant et affec-  
 tant le dit immeuble - à compter de la prochaine échéance  
 quitte d'impôts. Cette vente est faite pour le prix de sept  
 cents piastres (\$700.00), payés comptant dont quittances gé-  
 nérales et finales. Le vendeur déclare qu'il est marié avec  
 Dame Eugénie Hébert sous le régime de la communauté  
 légale de biens, que son épouse est encore et que son état  
 civil n'a pas varié durant sa possession. Cont. Acte. Fait  
 à Saint-Pierre, Ile d'Orléans, Comté de Montmorency, sous  
 le numéro deux mille quatre quatre des minutes du No-  
 taire soussigné. En foi de quoi, les comparants signent  
 avec moi, notaire, et en ma présence. Lecture faite. (Signé)  
 Edouard Gendreau, O. Hébert, Jean-Charles Picher, N. P. P.  
 copie de la minute de l'acte de record en mon étude -  
 Jean-Charles Picher, N. P.

Minutier du notaire Jean-Charles Picher - R. F. - Bureau d'enregistrement, Registre RB, no 10947

1947 - 28 avril - Acte 9427 - Vente, d'un emplacement faisant partie du lot 72 du cadastre de St-Pierre avec bâtisse mais sans le matériel et les meubles qui s'y trouvent, par la Coopérative agricole de l'île d'Orléans, à Philippe Gendreau et Paul Henri Gendreau, industriels de St-Pierre.

10957. (Vente) L'an mil neuf cent quarante-sept le vingt-huit avril  
 enregistré à neuf heures devant M. Paul Samson, notaire à Québec, Province de  
 Québec, ont été comparés; La Coopérative Agricole de l'Île d'Orléans  
 le sept mai (l'an) à ce représentée par M. Oscar Gerland, son gérant  
 mil neuf cent quarante-sept. 1947 dont copie certifiée signée par le dit Oscar Gerland  
 et les acquéreurs pour identification est ci-après en  
 Régistrement copie. Laquelle vend avec garantie contre tous troubles  
 - et inclusions -

et inclusions et en outre et qu'il y a Messieurs Phi-  
 lippe Gendreau et Paul Henri Gendreau Industriels de  
 St-Pierre, Île d'Orléans, à ce présents et acceptant, l'immeu-  
 ble suivant savoir: Désignation - Un emplacement situé  
 à St-Pierre, Île d'Orléans, de cent quatre vingt dix pieds  
 de front sur le chemin public, sur cent soixante deux pieds  
 (72) précisés borne au nord par le chemin public, au sud  
 et à l'ouest par Mme Ursule Gendreau en reprises  
 tant, au le résidu du lot soixante deux, à l'est par  
 Monsieur Alfred Maranda lequel emplacement fait par-  
 tie du lot soixante deux (ptie 72) du cadastre de St-Pierre  
 Île d'Orléans plus le droit de puiser l'eau d'une sou-  
 ce d'eau située en arrière de l'emplacement ci-dessus  
 d'environ à cinquante pieds du dit emplacement,  
 avec droit d'y installer les tuyaux nécessaires pour  
 conduire l'eau sur l'emplacement ci-dessus d'environ;  
 avec bâtisse mais sans le matériel et les meubles qui  
 s'y trouvent. Taxes - Le vendeur est propriétaire de  
 l'emplacement présentement vendu pour l'avis requis  
 en vertu d'un acte de vente que lui a consenti M. Céle-  
 ard Gendreau devant J. Cho. Fêher, N. P. Conditions - Cette  
 vente est faite à charge par les acquéreurs de payer les  
 taxes municipales et scolaires à savoir - Prix - Cette  
 vente est faite pour le prix de onze cents dollars payés  
 comptant. Dont Acte à Québec, sous le numéro neuf  
 mille quatre cent vingt sept des minutes du notaire  
 sousigné: En Prése de Quoi, les comparants ont signé  
 avec le notaire lecture faite. (Signé) Oscar Gerland,  
 Philippe Gendreau, Paul Henri Gendreau, Paul Sam-  
 son, N. P. Vrais copies de la minute demeurées de se-  
 esd en mon étude. Paul Samson, N. P.  
 La Coopérative Agricole - St-Pierre, Île d'Orléans, le 1er avril 1947.  
 Co. Montmorency, R. Q. Copie de résolutions de la Co-  
 opérative Agricole de St-Pierre, Île d'Orléans - Il est proposé par  
 M. Jean Marie Côté, Vice-président, secondé par M. Richard  
 Cagnon et adopté à l'unanimité. Que la dite Co-  
 opérative Agricole de St-Pierre, Île d'Orléans, vende à Messieurs Paul  
 Henri et Philippe Gendreau, un terrain de 146 part 72  
 pieds environ avec bâtisse dessus construite pour le  
 prix de onze cents dollars (\$1100) (Signé) Arthur Frelon -  
 Président, Oscar Gerland Secrétaire. Certificat vrai copie  
 Ceci est la résolution alléguée dans un acte de vente signée de  
 vent Paul Samson, N. P. le 28 avril 1947. (Signé) Oscar Gerland, Philippe Gendreau, Paul Henri  
 Gendreau, Paul Samson, N. P. Vrais copies Paul Samson, N. P.

Minutier du notaire Paul Samson - R. F. - Bureau d'enregistrement, Registre RB, no 10957



**Beurrerie de Saint-Pierre, Omer Beaudoin, 1947**  
**BAnQ - Cote : E6,S7,SS1,P60822**

## 1947 – Beurrerie coopérative à Saint-Pierre, île d'Orléans.

Jusqu'ici, les coopérateurs avaient délaissé le problème des beurreries, faute de ressources et de puissance numérique. L'heure était maintenant venue d'organiser une beurrerie coopérative. Sans posséder tout le capital nécessaire, la société, comptant sur l'adhésion de plusieurs nouveaux membres, et assurée du fonctionnement de l'entreprise projetée, n'hésita pas à prendre un risque financier qui eût pu lui être fatal. Mais c'était un risque qui valait la peine d'être renté.

Dans la seule paroisse de Saint-Pierre, il y avait deux beurreries. Leur clientèle se recrutait dans Saint-Pierre, Saint-Laurent, Sainte-Famille et même Saint-François. Cette activité inter paroissiale nécessaire allait admirablement servir l'intégration coopérative insulaire.

Les propriétaires des deux fabriques existantes à Saint-Pierre étaient des hommes d'affaires de Québec. L'un, **M.** était intéressé dans la Como-Construction, tandis que l'autre, **G.**, se faisait une spécialité de la vente de beurre dans les deux épiceries qu'il possédait dans le quartier Saint-Sauveur, à Québec. Ni l'un ni l'autre n'était intéressé à vendre leur fabrique. De leur côté, les coopérateurs voulaient à tout prix s'en porter acquéreurs. Le président, le vice-président et le gérant de la Société coopérative se rendent à Québec rencontrer M et G, et ne réussissent l'achat des deux fabriques qu'après une longue discussion et au prix d'offres très alléchantes. Comme disait l'un de ces délégués : « On a payé deux fois ce que ça valait, surtout celle d'en bas. Mais nous sommes maîtres chez nous, maintenant. »

Une fois l'acquisition faite des biens, droits et privilèges des deux fabriques, l'unification et la centralisation des opérations se firent sans trop de heurts. La grande difficulté était d'ordre financier. Décidé à ne point faire appel à des capitaux de l'extérieur. Il fallait trouver les moyens d'effectuer régulièrement les paiements tels que stipulés dans les contrats. Les revenus réguliers de la vente du beurre n'étaient pas suffisants. D'ailleurs, ces revenus n'étaient vraiment appréciables que de mai à octobre, c'est-à-dire pendant la période modale du cycle de la lactation. Il fallait donc prévoir une autre solution.

L'assemblée générale accepta le crédit des ristournes et un emprunt à la caisse populaire locale. C'était une solution temporaire et qui donnait au bilan de la société un «air bête», comme disait un directeur. Mais la diversification des services et la grande prudence du gérant et des directeurs permirent ce que R appelle «le tour de force » de n'avoir fait appel à aucun autre secours financier que celui des membres.

Cette intégration de la beurrerie dans la Société coopérative portait d'un seul coup le nombre des membres de 97 à 157. En principe, personne n'était obligé de donner son adhésion. Mais, comme le dit Fauquet <sup>2</sup>, il peut se faire qu'à cause de circonstances spéciales, l'adhésion de certains membres devienne pratiquement obligatoire. C'est ce qui s'est produit à l'île. Plusieurs cultivateurs de Saint-Pierre, Saint-Laurent et Sainte-Famille ont été ainsi forcés d'adhérer à la Société coopérative pour continuer à jouir du service de beurrerie auquel ils étaient habitués. D'autres ont préféré vendre leur produit laitier à Saint-Jean ou à Sainte-Famille, voir même à Québec. En effet, depuis la construction du pont, quelques laiteries urbaines, telles la Brockside et la Laval, viennent compléter leur approvisionnement à l'île. Cependant, les exigences de ces laiteries (soins particuliers à donner au lait, examen des troupeaux et, surtout, régularité de la production pendant toute l'année), en ont détourné plus d'un de ce débouché intéressant.

<sup>2</sup> Le Secteur Coopératif.

Presque tous les nouveaux coopérateurs se sont prévalus du droit qu'ils avaient de bénéficier de tous les services offerts par leur Société coopérative. La meunerie, l'entrepôt, le poste de mirage et le service de consignation enregistrèrent ainsi une augmentation dans leur volume de transactions. Cet apport numérique n'améliorait cependant pas la mentalité coopérative déjà faible. Pour la majorité des sociétaires, la Société était trop aisément un bouc émissaire. L'autorité que représentait le bureau de direction ou le gérant était considéré comme extérieur aux membres. Chacun se dissociait du groupe et rares sont ceux qui acceptaient des charges, des responsabilités dont ils auraient à rendre compte. Cette situation ne s'améliore encore que lentement.

Les critiques de certains coopérateurs encourageaient l'action des concurrents qui, vaguement au courant des conditions financières de la société, prédisaient à celle-ci une faillite retentissante, dénonçaient l'ambition des chefs. Ces marchands locaux prêchaient aussi la justice, réclamaient le «droit de vivre» pour eux et leur famille, invoquaient la solidarité paroissiale et ne manquaient pas de qualifier le système coopératif de vaste «trust» dont il fallait se méfier.

La solidarité paroissiale était un argument puissant surtout lorsqu'elle était encouragée par le curé, comme à Saint-Famille et à Saint-François. Mais en raison de divisions locales, cette solidarité n'a jamais présenté qu'une résistance affaiblie. Les tentatives d'organisation n'ont réussi qu'à Sainte-Famille où existait déjà une beurrerie. Le «syndicat de patrons» qu'on y a organisé perd un peu chaque année de ses clients. A l'automne de 1951, des rumeurs voulaient que la beurrerie de Sainte-Famille fermât bientôt ses portes. Le coût d'entretien en est, semble-t-il, devenu trop lourd pour les membres de moins en moins nombreux.

Extraits de la thèse de Gilles Croteau : *Établissement et intégration de l'institution coopérative à l'Île d'Orléans*. Université Laval, 8 février 1952, p.71-75

Note : M = Maranda ; G = Gendreau

### 1949 – Clovis Maranda, beurrier.

Beurrerie coopérative.

M. Clovis Maranda, récemment nommé beurrier en charge, occupera désormais le nouveau logement aménagé au second étage de la beurrerie.

L'Action Catholique, 17 mars 1949

### 1949 – Beurrerie de Saint-Pierre.

Vient ensuite la beurrerie. Ce département et ceux que nous allons voir dans la suite n'atteindront jamais le volume du premier, car leur champ est plus limité ou, si l'on veut, plus spécialisé. Au cours de 1949, la beurrerie a fabriqué deux cent quarante-quatre mille cent quinze livres de beurre. Si l'on distribue ce total sur trois cents jours, cela veut dire une production journalière de plus de huit cents livres.

Tableau 19

ETAT DE PROFITS ET PERTES DE LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE DE L'ÎLE D'ORLÉANS, PAR DÉPARTEMENT

1949

Item	Total	Entrepôt et Meunerie	Beurrerie	Consi- gnations	Poste de Mirage	Couvoir	Entrepôt de Machinerie
Ventes	683,963.02	336,707.38	157,744.92	124,470.54	29,953.12	21,147.69	13,939.37
Coût	614,336.17	296,494.51	139,139.47	124,040.20	25,520.34	17,663.87	11,478.78
Trop-perçu brut	69,626.85	40,212.87	18,606.45	430.34	4,432.78	3,483.82	2,460.59
Dépenses:							
Frais directs	23,397.99	11,637.54	7,875.97		2,298.59	1,407.61	
Frais d'adm- nistration	23,949.90	14,095.37	5,252.84	183.68	1,033.91	2,041.75	1,470.63
Dépréciation	5,834.36	1,803.55	2,907.76		96.67	858.71	167.87
Total	53,182.25	27,536.46	16,036.57	183.68	3,429.17	4,308.07	1,638.50
Trop-perçu net des opérations	16,444.60	12,626.61	2,569.88	246.66	1,003.61	824.25	322.09
Recettes spéciales	1,160.80	588.60	310.00				262.20
Trop-perçu net de la période	17,605.40	13,215.21	2,879.88	246.66	1,003.61	824.25	1,084.29

Matériel extrait de: Rapport annuel de la Société coopérative agricole de l'île d'Orléans, pré-  
senté aux sociétaires en 1949.

Extraits de Hilarion Prémont. *La coopération à l'île d'Orléans*. Thèse pour maîtrise en sciences commerciales, École de Commerce, UL, 1950, p.47-48



**Fabrique des produits laitiers de la Société coopérative agricole de l'île d'Orléans**

**Pierre-A. Dorion .- 1951**

**E6,S7,SS1,P85380**

**Fonds Ministère de la Culture et des Communications - BAnQ Québec**

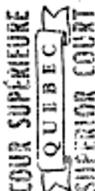


**Pierre-A. Dorion .- 1951**

**E6,S7,SS1,P85381**

**Fonds Ministère de la Culture et des Communications - BAnQ Québec**

Numéro inscription : 12 684



CANADA  
PROVINCE DE QUEBEC.  
DISTRICT DE QUEBEC.      DANS LA COUR SUPERIEURE.

LE VINGT MARS, MIL NEUF CENT CINQUANTE-QUATRE.

No. R-642

PRESENT:-

L'HONORABLE ALBERT SEVIGNY, J.C.S.

LA SOCIETE COOPERATIVE AGRICOLE DE L'ILE D'ORLEANS, conté de Montmorcency, ici représentée par son Gérant, monsieur J.C. PELLETIER, agronome, à ce, d'ement autorisé aux présentes en vertu d'une résolution du Bureau de Direction, passée à une assemblée tenue le 10 novembre 1953;

REQUERANTE

NOUS, soussigné, ALBERT SEVIGNY, Juge en Chef de la Cour Supérieure, pour la province de Québec;

VU que la requérante demande par sa requête d'être déclarée propriétaire absolue de l'immeuble suivant savoir:-

" Le lot numéro un, des subdivisions du lot " originaire numéro quatre-vingt (80-1), aux plan et " livre de renvoi du cadastre officiel pour la paroisse de St-Pierre de l'Île d'Orléans, conté de Montmorcency, avec bâtisses dessus construites, circonstances et dépendances;"

VU qu'il appert de la preuve à l'appui de la dite requête que la requérante a acquis la propriété absolue du dit immeuble, par prescription en vertu d'une possession trentenaire, par la requérante et ses auteurs, possession à titre de propriétaire, paisible, publique, non équivoque, continue et non interrompue;

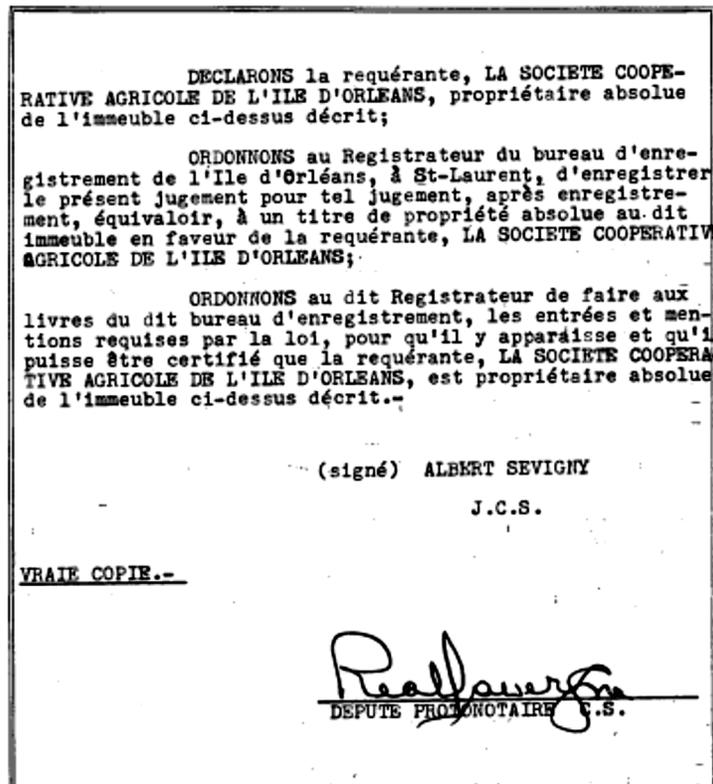
VU les articles 1088-b et 1088-e du Code de Procédure Civile;

ACCORDONS la dite requête;

DISPENSONS la requérante de la signification de la dite requête;

Je certifie que le présent document a été enregistré par dépôt au bureau de la division d'enregistrement de l'Île d'Orléans sous le numéro 12.684 à 2.00 brs. le 24ème jour du mois de mars 1954

*Jacques Tanguay*  
Registreur de la division  
d'enregistrement de l'Île d'Orléans



1958 – Maurice Thiboutot, beurrier et son assistant M. Goulet.

Le Soleil, 28 août 1958

1958 - 28 août – Incendie de la beurrerie de St-Pierre.

Le feu rase la beurrerie de la Coopérative agricole de l'Ile

Un violent incendie a rasé la beurrerie de la Coopérative agricole de l'Ile d'Orléans, hier après-midi, à St-Pierre. On estime les pertes à plus de \$50,000.

Les flammes se sont déclarées vers 3 heures de l'après-midi, dans la chambre aux fournaies. Les deux employés réguliers de l'établissement qui travaillaient dans une autre partie de la bâtisse ne s'aperçurent pas immédiatement de l'incendie. Lorsqu'ils virent les flammes, elles étaient déjà hors de maîtrise.

Ils alertèrent les pompiers volontaires de la municipalité, mais ceux-ci durent se contenter de protéger les maisons avoisinantes.

L'établissement en bois, de deux étages, a été rasé au sol avec tout ce qu'il contenait. La bâtisse abritait des pasteurisateurs, des centrifuges, des laveuses de bidons, 5 000 lbs de beurre d'entrepôt, un laboratoire, un logement inhabité au second étage ainsi que plusieurs autres appareils laitiers dispendieux dont on se servait pour fabriquer de la caséine, produit de base employé en teinture.

L'Action catholique, 28 août 1958

## Incendie d'une beurrerie sur l'île d'Orléans

Un incendie a complètement rasé, hier après-midi, la beurrerie de la Société Coopérative Agricole de l'île d'Orléans, située dans la paroisse de St-Pierre. Les pertes s'élèvent à \$68,000 et sont en majeure partie couvertes par les assurances. Rien n'a pu être sauvé. Personne n'a été blessé.

Le comptable de la Coopérative, M. Georges-Henri Blouin dit que le feu a éclaté dans la chaufferie de l'établissement, vers 3 heures alors que M. Maurice Thiboutot, en charge de la beurrerie et un employé saisonnier, M. Goulet étaient au travail.

Les flammes avaient déjà fait de rapides progrès quand elles furent aperçues par les deux hommes. Activé par un fort vent du Nord-Ouest, le brasier ne tarda pas à s'étendre à la construction tout en bois de deux étages mesurant 40 x 70.

Les deux ouvriers durent se contenter de quitter les lieux sans pouvoir rien emporter. Au premier étage se trouvait la beurrerie et à l'étage supérieur un logement qui était inoccupé. Le bâtiment recouvert de feuilles d'aluminium fut une proie facile pour l'élément destructeur. En l'espace d'une heure et demie, tout fut consumé. Seules les fondations restèrent debout.

Les pompiers volontaires de St-Pierre se rendirent sur les lieux sous les ordres de M. Victor Ferland. Ils devaient cependant ne pouvoir rien faire pour empêcher la destruction complète de la beurrerie. Ils virent à protéger les bâtiments environnants. Aucune autre construction n'a été endommagée. Les bureaux mères de la Coopérative sont situés à un demi-mille du lieu de l'incendie.

### Le Soleil, 28 août 1958

Beurrerie détruite par un incendie à St-Pierre, I.O.

La beurrerie de la Coopérative de l'île d'Orléans, située à environ un demi-mille du village de St-Pierre, a été détruite par un incendie, hier après-midi. La construction tout en bois d'un étage et demi a été rasée. Tout son contenu a également été consumé. Le logement qui était inoccupé avait été aménagé à l'étage supérieur.

Le feu aurait éclaté vers 3 heures dans la chambre des bouilloires qui est chauffée au bois. Le beurrier, M. Maurice Thiboutot, et son assistant M. Goulet, étaient à meuler du beurre et le bruit de la machine ne leur aurait pas permis de réaliser la situation assez tôt. Les flammes étaient devenues presque incontrôlables, quand l'alerte a été lancée.

Quelques objets seulement ont pu être sauvés, tels la balance pour peser le lait et plusieurs articles facilement transportables. Tout le reste a été la proie de l'élément destructeur : une grosse baratte, un gros centrifuge, trois pasteurisateurs, une laveuse à bidons, l'équipement pour fabriquer la caséine et divers autres objets.

259 fermiers fournissent le lait de leur troupeau laitier à cette beurrerie et les pertes sont

d'autant plus grandes que l'usine produisait à plein rendement. Ainsi une dizaine de mille livres de beurre étaient-elles entreposées dans la chambre froide qui a été détruite comme le reste de même que le beurre qui était en cours et la crème contenue dans l'un des pasteurisateurs.

Le brasier a été combattu par les pompiers volontaires de St-Pierre. Un réservoir d'eau à incendie se trouve non loin de la beurrerie. Des jets sont entrés en action. Mais le feu avait pris de telles proportions que les sapeurs se sont contentés de protéger les constructions du voisinage dont la plus menacées fut la maison de M. Edmond Tailleur. Personne n'a été blessé.

Les pertes sont estimées à \$58,000. Le président de la Coopérative est M. Albert Aubin. Le gérant est l'agronome J.-C. Pelletier. De nombreux spectateurs ont été attirés par cet incendie qui a duré trois heures. L'agent de la route Godbout a vu à maintenir le service d'ordre sur la route.

**L'Événement, 28 août 1958**

1958 - 31 octobre - Acte 5295 - Achat de la beurrerie et fromagerie appartenant à Jean-Marie Gagné, de Sainte-Famille, par La Société Coopérative de l'Île d'Orléans.



L'AN MIL NEUF CENT CINQUANTE-HUIT,  
le trente-et-unième jour d'octobre.

DEVANT ME LOUIS BAILLARGEON, Notaire  
pour la Province de Québec, résidant  
et exerçant à Québec, soussigné.

**COMPARAÏSSANT:**

Monsieur JEAN-MARIE GAGNÉ, présente-  
ment domicilié à Ste-Famille, Île d'Orléans, autrefois  
de Notre-Dame du Lac St-Jean, beurrier fromager, ci-  
après appelé: " LE VENDOR "

PARTIE DE PREMIERE PART

Et:

SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE DE  
L'ÎLE D'ORLÉANS, Comté de Montmorency, société régie  
par la loi des coopératives agricoles de la Province  
de Québec, représentée et agissant aux présentes par  
MM. Albert Aubin, président et J.C. Pelletier, gérant,  
tous deux autorisés par résolution de ses administra-  
teurs adoptée le 1 octobre 1958, et dont copie dûment  
certifiée demeure annexée à l'original des présentes  
après avoir été signée pour identification par les  
susnommés en présence du et avec le notaire soussigné,  
ci-après appelée: " L'ACQUEREURE "

PARTIE DE SECONDE PART

LESQUELS conviennent:

La partie de première part, vend  
avec garantie contre tous troubles et franc et quitte  
d'hypothèque, à la partie de seconde part acceptant,  
les immeubles et actifs ci-après décrits, savoir:-

DESCRIPTION

1o- Un emplacement à prendre et  
distraire du lot numéro cent trente-cinq (135) du ca-  
dastre officiel pour la paroisse de Ste-Famille, Île  
d'Orléans, mesurant cent vingt-et-un pieds (121') de  
front sur le chemin public, par cent cinquante pieds  
(150') de profondeur, plus ou moins, mesure anglaise,  
bornant vers le sud au chemin public, vers l'ouest au  
lot no cent trente-sept (137) propriété de Monsieur  
Clément Prémont, vers le nord à autre partie du dit  
lot no cent trente-cinq (135 ptie) propriété de M.  
Georges Blouin, et vers l'est à l'emplacement ci-après  
décrit;

2o- Un emplacement à prendre et dis-  
traire du lot no cent trente-quatre (134) du susdit  
cadastre officiel pour la paroisse de Ste-Famille, I.O.

*Voici no 17,170  
Concession*

Je certifie que le présent document a été  
enregistré au bureau de la division d'enregistrement  
à l'Île d'Orléans, le 21 octobre 1958, jour  
de l'acquisition, 1958 vers 14 m.  
1419

*Louis Baillargeon*  
Notaire



BAILLARGEON & BAILLARGEON, NOTAIRES

mesurant onze pieds de front sur le chemin public (11') par cent cinquante pieds (150') de profondeur, plus ou moins, mesures anglaises, bornant vers le sud au chemin public, vers l'ouest à l'emplacement ci-dessus décrit, vers le nord à autre partie du dit lot no cent trente-quatre (134) propriété de M. Georges Blouin, vers l'est à autres parties du dit lot no cent trente-quatre (134) propriétés de M. Armand Therrien et du dit Georges Blouin.

Avec bâtisses dessus érigées, circonstances et dépendances.

30- Le matériel et outillage de fabrication et d'exploitation de beurrerie, fromagerie et scierie, ainsi que tous les effets mobiliers servant à l'exploitation et à l'administration de la dite beurrerie, fromagerie et scierie, et tel qu'ils se trouvent présentement sur les lieux vendus.

Tel que le tout se trouve présentement, et que l'acquéreur déclare bien connaître pour l'avoir vu et examiné à sa satisfaction.

La présente vente est faite sujette à toutes les servitudes actives et passives, apparentes ou occultes pouvant exister en faveur ou contre les dits immeubles.

#### POSSESSION

L'acquéreur prendra possession de ce que ci-dessus vendu le 1 novembre 1958, et se reconnaît tenu au paiement des taxes et charges foncières grevant les dits immeubles depuis la dite date du 1 novembre 1958, garanti quitte d'arrérages à cette date par le vendeur.

#### TITRES

Au vendeur les dits immeubles appartiennent pour les avoir acquis de "La Société de Fabrication de Beurre de la Paroisse de Ste-Famille, Ile d'Orléans" par acte de vente passé devant le notaire soussigné en date du 18 septembre 1957, et dont copie a été enregistrée au bureau d'enregistrement de St-Laurent, Ile d'Orléans, en date du 8 octobre 1957 sous le numéro 13779.

Le vendeur délivre à l'acquéreur les copies de titres qu'il peut avoir en sa possession concernant les dits immeubles et qui sont acceptés tels quels par l'acquéreur.

#### PRIX

La présente vente est faite pour le prix de DIX HUIT MILLE DOLLARS (\$18,000.00) que le vendeur reconnaît avoir reçu comptant de l'acquéreur lors

de l'exécution des présentes, dont et du tout quittance générale et finale.

STAT MATRIMONIAL

Le vendeur déclare que son état matrimonial n'a pas varié depuis qu'il a acquis l'immeuble présentement vendu et qu'il est présentement marié sous le régime de la séparation de biens, suivant contrat de mariage passé devant Me Raymond Lapointe, notaire à St. Joseph d'Alma, à Madame Brunn Girard qui vit.

INTERVENTION

Intervient aux présentes:

"LA SOCIÉTÉ DE FABRICATION DE BEURRE DE LA PAROISSE DE STE-FAMILLE, ÎLE D'ORLÉANS, COMTE DE MONTMORNCY", ici représentée et agissant aux présentes par M. Antoine Pouliot et Robert Blouin dûment autorisés par résolution adoptée à une assemblée régulière de la dite Société, tenue à Ste-Famille, Ile d'Orléans, en date du 27 octobre 1958, copie certifiée de la dite résolution demeurant annexée à l'original des présentes après avoir été signée pour identification par le sus-nommé en présence du et avec le notaire soussigné.

Laquelle Corporation représentée tel que susdit reconnaît avoir été dûment avisée de la présente vente, dans le délai prévu à cette fin aux termes de l'acte de vente consenti au dit Jean-Marie Gagné devant le notaire soussigné en date du 8 septembre 1957 et déclare avoir renoncé comme elle renonce d'abondant par les présentes, à se prévaloir de la préférence de rachat qu'elle s'était réservée aux termes du susdit acte de vente, à toutes fins que de droit.

DONT ACTE fait et passé à Québec, sous le numéro notarié CINQ MILLE DEUX CENT QUATRE-VINGT-QUINZE.

EN FOI DE QUOI les comparants et l'intervenante ont signé avec moi, notaire, lecture faite.

(Signé) JEAN MARIE GAGNE

ALBERT AUBIN

J.C. PELLETIER

ANTOINE POULIOT

ROBERT BLOUIN

LOUIS BAILLARGEON, NOTAIRE

Pour copie conforme à la minute faisant partie du greffe de Me Louis Baillargeon, notaire résidant et exer-

çant à Québec, dont je suis mandataire pour la durée de cinq ans, commençant le 5 août 1958, tel qu'il appert d'un mandat reçu devant le notaire Jules Baillargeon, sous le numéro 1803 de ses minutes.

Expédiée le quatrième jour de novembre 1958.

*Paul-Alexandre Carrière notaire*

SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE

Ile d'Orléans, comté Montmorency

Saint-Pierre, le 30 octobre 1958

Extrait des minutes de l'assemblée du bureau de direction de la Société Coopérative Agricole de l'Ile d'Orléans, à St-Pierre, Ile d'Orléans dans les bureaux de la Coopérative, le 1er octobre 1958.

Il est proposé par Richard Gagnon, secondé par Herménégilde Gendreau, tous deux directeurs, que M. Albert Aubin président, et J.C. Pelletier, gérant, soient autorisés à signer pour et au nom de la Coopérative le contrat d'achat d'une beurrerie appartenant à M. Jean-Marie Gagné, et étant située à Ste-Famille Ile d'Orléans. Adopté.

Vraie copie des minutes.

(Signé) J.C. PELLETIER

J.C. Pelletier,  
agronome-gérant.

RECONNU VÉRITABLE annexé à la minute d'un acte de Vente passé devant le notaire LOUIS BAILLARGEON sousigné, le 31 octobre 1958 sous le numéro notarié 5295.

(Signé) ALBERT AUBIN

J.C. PELLETIER

LOUIS BAILLARGEON, NOTAIRE

Vraie copie.

*Paul-Claude Dionne notaire*

Minutier du notaire Louis Baillargeon

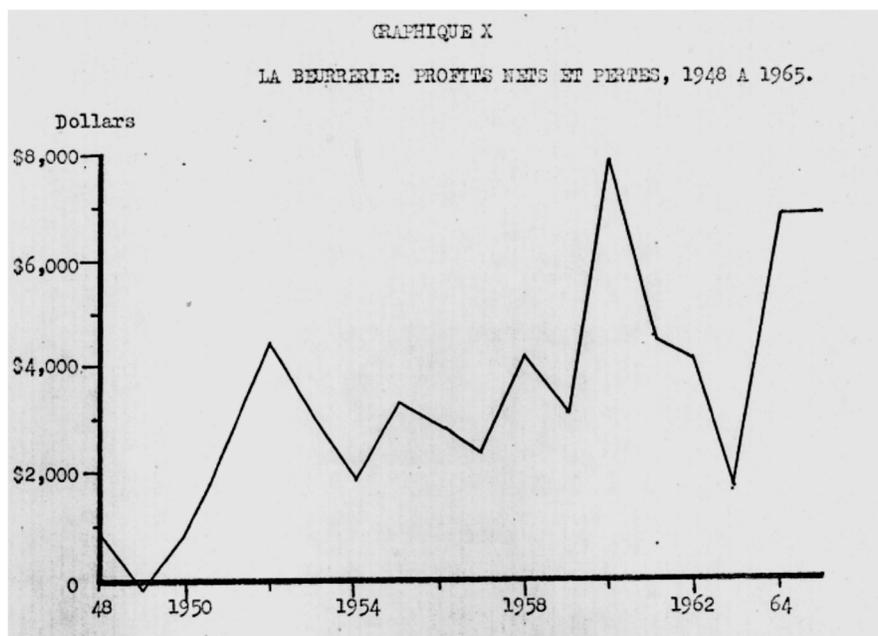
## 1950-64 – Données statistiques.

La beurrerie.

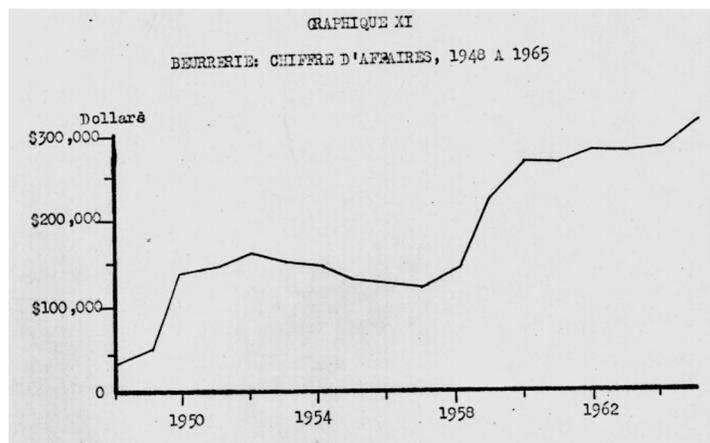
Bien qu'elle ait été le département le plus rentable parmi les trois disparus aujourd'hui, la beurrerie fut certainement le plus controversé dans son aspect technique. Créé, en 1946 par l'achat de la Fabrique des produits laitiers de St-Pierre par la Société Coopérative Agricole de St-Pierre, à cette époque, le département de la beurrerie a été menacé de disparition en 1958, par un incendie qui a tout détruit.

La Fabrique des produits laitiers de St-Pierre, vaste édifice ancien, mais modernisé, était sise à l'est de l'historique église de St-Pierre, érigées sur flanc de côté, elle était très facile d'accès aux cultivateurs. Sa localisation facilitait le transbordement des produits; sa perte en fut d'autant plus décevante.

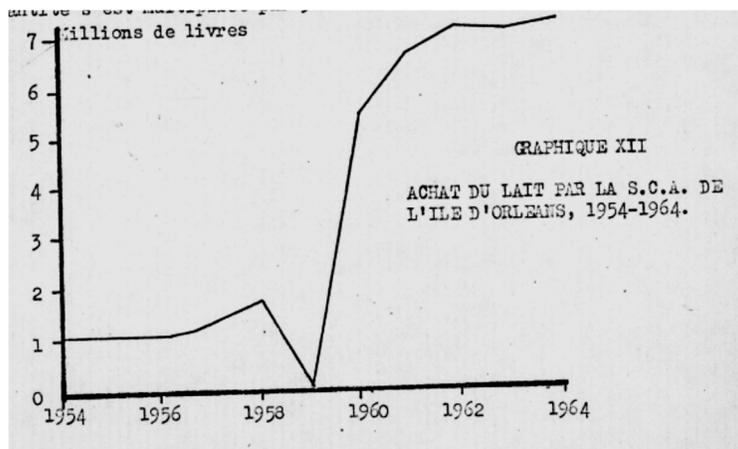
La beurrerie n'a assumé qu'un seul déficit soit \$210 en 1949. Elle a toujours effectué des profits nets variant en moyenne de \$1,771 à \$7,799. La progression ascendante ne présente pas l'uniformité de son chiffre d'affaires. Nous pouvons distinguer ici, non pas des cycles répétés comme pour le poste de mirage, mais certaines phases caractéristiques telles celles de 1948 à 1952, celle de 1953 à 1959 et enfin la plus disproportionnée de 1960 à 1964, dans laquelle, en 4 années, le profit net passa de \$7,799 à \$1,771, pour remonter en flèche à \$6,873. La courbe suivante représente effectivement les faibles et les puissants mouvements des profits et pertes de la beurrerie.



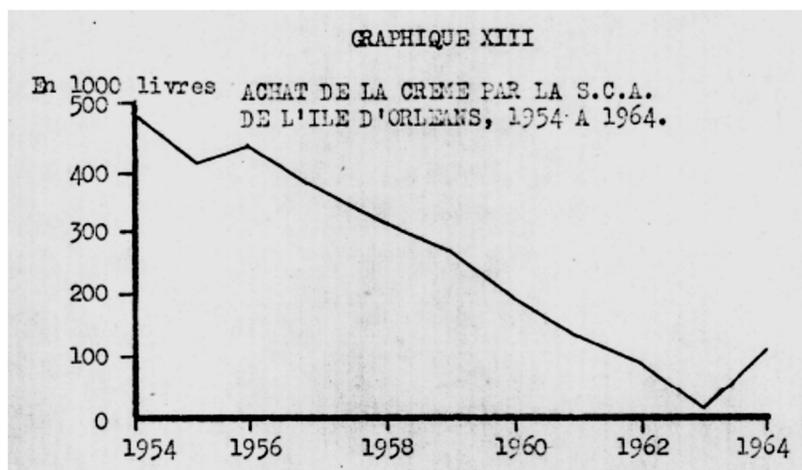
En ce qui concerne le chiffre d'affaires, il n'a cessé de croître du début à la fin, passant de \$36,369 en 1948 par exemple à \$313,226 en 1965 (Ibid., 1946-1965). Cette constante progression démontre la confiance mise dans le mouvement coopératif ainsi que la qualité des prix du lait duquel on fabriquait du beurre et de la caséine. Le fromage faisait l'objet d'une entreprise privée. (Cf. page suivante – Graphique du chiffre d'affaires)



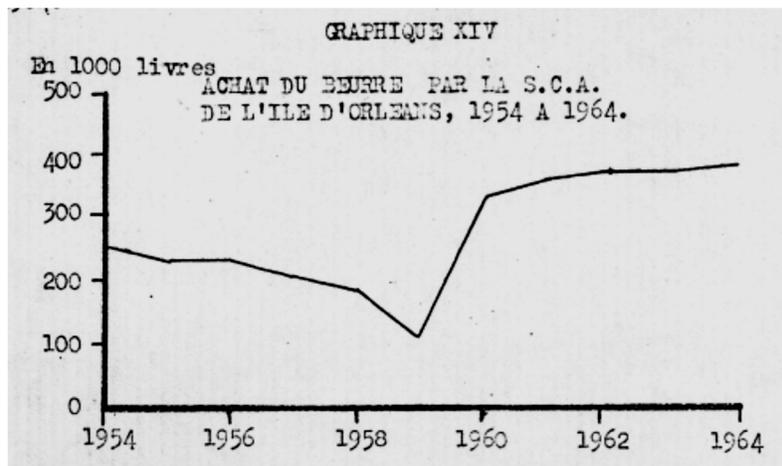
Au point de vue quantitatif, nous ne présenterons que les chiffres de 1954 à 1964. L'achat du lait s'est fait selon une progression constante de 1,057,588 livres en 1954 à 7,279,389 livres en 1964, sauf pour les années 1959-1960 au courant des quelles la quantité s'est multipliée par trois.



La production de la crème offre une tout autre allure de courbe, soit dans le sens inverse témoignant d'une baisse continue. En 1954, 485,000 livres de crème étaient destinées à la fabrication du beurre, en 1959, 266,808 livres, soit moins de la moitié et finalement, en 1964, 105,716 livres, soit le cinquième.

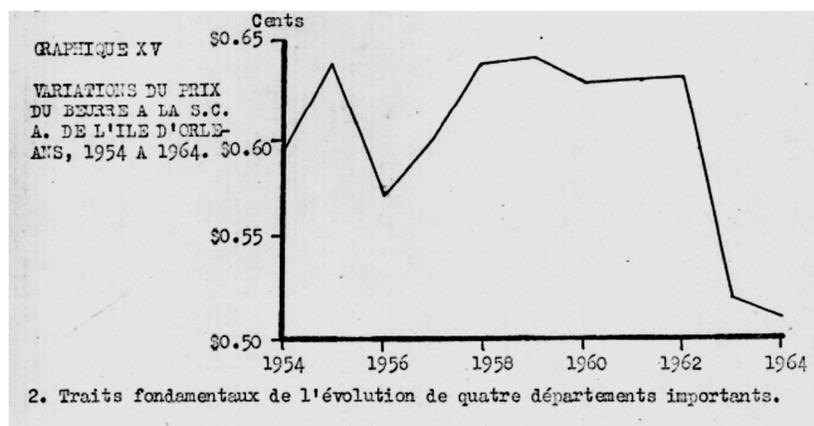


Pour sa part, le beurre, produit industriel, démontre une courbe, soit une baisse continuelle jusqu'en 1959, puis une augmentation soudaine en 1960 suivie d'une gradation constante jusqu'en 1964.



Le département fabrique 246,724 livres de beurre en 1954, 68,349 en 1959 et 375,438 en 1964. Cette courbe, sous forme d'ogive renversée, montre comment la fabrication du beurre a été touchée par la perte de la beurrerie en 1958, due à un incendie. La reprise, en 1959, est plus rapide que la régression d'avant 1958.

Le prix de vente de la livre de beurre agit dans le sens inverse de l'évolution normale. Il débute à \$0.592 la livre, en 1954, gravit à \$0.637, en 1955, redescend à \$0.573, en 1956, puis reprend sous ascension de 1957 à 1959 pour atteindre \$0.640. Malheureusement, les marchés commencent à regorger de beurre et les prix tombent jusqu'à \$0.510 la livre en 1964.



Extraits tirés de : Romuald Asselin. *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, p. 61-67.

## Sainte-Famille

(1897-1958)

L'abbé Raymond Létourneau mentionne dans son livre « Sainte-Famille, L'aînée de l'Île d'Orléans », publié en 1984, au chapitre concernant le Syndicat de la beurrerie, au bas de la page 151 : 11. «Archives de la beurrerie, Minutes de la Société de fabrication du beurre de Ste-Famille, I.O. tome 1, 274 pages». Il a donc eu accès à une source primaire d'informations.

Le 26 juillet 1990, M. Jean-Pierre Turcotte, maire de Sainte-Famille fait don de ce fonds à Bibliothèque et Archives nationales Québec. L'Abbé Létourneau aurait-il conseiller le maire à faire ce don?

BAHQ - ADVITAM

### Fonds Société de fabrication de beurre de Sainte-Famille de l'Île d'Orléans

1897-1958

**Cote :**

P577

Archives nationales à Québec

**Id**

326502

**Source du titre propre**

Titre correspondant au contenu de l'unité de description

**Quantité**

- - 0.15 m de document(s) textuel(s)

**Histoire administrative / Notice biographique**

Aucune information n'est disponible en lien avec le créateur des documents.

**Historique de la conservation**

Ce fonds a été acquis par lettre de donation le 26 juillet 1990, de Jean-Pierre Turcotte, maire de Sainte-Famille, Île d'Orléans. Il avait acquis ces documents de la famille de l'ancien secrétaire de la Société, décédé depuis plusieurs années.

**Description**

Ce fonds est d'un grand intérêt pour reconstituer les débuts de l'industrie agro-alimentaire du Québec, spécifiquement ceux de l'industrie laitière. Les documents sont très rares dans ce secteur d'activités. Le fonds est donc constitué de deux cahiers des procès-verbaux de la Société, datant de 1897-1947 et de 1947-1958 et contenant le texte de la constitution, d'un exemplaire de la Loi concernant la Société d'industrie laitière de la province (1916) et d'une liste de ses membres. De plus, complètent ce fonds, deux registres de la comptabilité de la Société contenant les dépenses, recettes, rapports mensuels et états financiers annuels, une liste des fournisseurs et des clients (1916-1944, 1944-1957), un dossier composé de lettres, de comptes, notes, formulaires et du contrat de vente de la Société à Jean-Marie Gagné, beurrier-fromager, en 1957

**Sujet**

Commerce

**Auteur**

Société de fabrication du beurre de l'Île d'Orléans

**Catégories de fonds**

Associations/Regroupements

Commercial et industriel

Industries

Agroalimentaire

Étant donné la véracité des informations présentées par l'abbé Létourneau, et compte tenu que beaucoup de personnes n'ont pas accès à son livre, il m'a semblé important n'en faciliter l'accès en les reproduisant aux pages 86 à 95.

1895 - 1 avril - Déclaration de société «La Société de fabrication de beurre de la paroisse de Sainte-Famille (Ile d'Orléans) Comté de Montmorency».

Province de Québec  
 Municipalité de la paroisse de Ste Famille  
 Comté de Montmorency

Nous, soussignés, convenons de nous  
 joindre en une société, en vertu du paragraphe premier, de la  
 section troisième, de l'article quatrième du titre onzième des  
 statuts révisés de la province de Québec, qui sera appelé  
 "La société de fabrication de beurre de la paroisse de Sainte  
 Famille (Ile d'Orléans) Comté de Montmorency et nous promettons  
 de nous conformer en tout aux statuts et règlements de la société

F. X. Létourneau ✓ L. J. Gagnon P<sup>re</sup>  
 Joseph Blain ✓  
 F. X. Gagnon ✓ J. E. Boily  
 Pierre Gagnon ✓ "  
 Joseph Dumont ✓  
 Chaise Létourneau ✓  
 P. H. Gagnon, s'engage des ✓ J. E. Boily témoin  
 Pierre Gagnon ✓ J. E. Boily témoin  
 Laurent L'abbé, curé ✓  
 Théophile Foucher ✓  
 Théas Martinacci ✓  
 Fernin Asselin ✓  
 Eli Pichet ✓ J. E. Boily témoin  
 Jacques Foucher ✓  
 Joseph Pichet ✓ J. E. Boily témoin  
 Olympe Pichet ✓  
 Louis

Louis Marquis ✓  
 Xavier Gosselin ✓  
 Joseph Gosselin ✓  
 Joseph Blouin ✓  
 Frs. Xavier Turcotte ✓  
 F. Xavier Lachance ✓  
 Théophile Pouliot ✓  
 Frs D. Vaillancourt ✓  
 Pierre Paquet ✓  
 Ferdinand Vaillancourt ✓  
 Joseph Hébert ✓  
 Joseph Paquet ✓  
 Jean Baptiste Prémont ✓  
 René Prémont ✓  
 Aphonse Drouin ✓  
 Paul Pouliot ✓  
 Joseph Pouliot ✓  
 Herménigilde Marquis ✓  
 Godias Drouin ✓  
 Pierre Turcotte ✓  
 Onesime Morency ✓  
 Jean Vaillancourt ✓  
 Louis Morency ✓  
 Cyrille <sup>de</sup> Prémont ✓  
 Vidal <sup>de</sup> Létourneau ✓  
 J. E. Boily témoin

P. O. Létourneau ✓  
 F. O. Gosselin ✓  
 F. X. <sup>de</sup> Gosselin ✓ J. E. Boily témoin  
 Joseph <sup>de</sup> Létourneau ✓  
 Philippe <sup>de</sup> Pichet-decant ✓ J. E. Boily témoin  
 Michel Marquis ✓  
 Jacques <sup>de</sup> Bullin <sup>de</sup> devant ✓ J. E. Boily témoin  
 Date à Ste Famille 1<sup>er</sup> Avril 1895.  
 Made in the Notary's Office at Québec, this thirteenth day of February One thousand eight  
 hundred and ninety five, and omitted hereon pursuant to laws  
 Edm. Humeau  
 dep. P.S.C.

BAnQ – Livre de société, district de Québec, Vol 7, No.6187

1894 - 24 juin - Acte 1215 - Vente, d'un lot de terre de cent-dix pieds carré situé à Ste-Famille, par Adélaïde Vaillancourt, de Ste Famille à Edmond Lachance, agriculteur de St Pierre.

quatorze — samedy vrosomneau —  
 N<sup>o</sup> 2713 — L'an mil huit cent quatre-vingt-quatorze - le vingt-quatre juin après mi-  
 Enregistré à neuf di - devant S. Emile Larue, Notaire public pour la Province de Québec, résidant en  
 heures avant midi - la paroisse de St Jean, Ile d'Orléans - A comparu: Dame Adélaïde Vaillancourt, de  
 le cinq juillet mil la paroisse de Ste Famille, Ile d'Orléans, épouse séparée de corps et de biens de Sieur  
 huit cent quatre - Firmin Létourneau, journalier, de la cité de Montréal - et la dite Dame Adélaïde  
 vingt-quatorze - de Vaillancourt étant autorisée à vendre ses immeubles sans l'assistance  
 de son dit mari en vertu d'un jugement d'autorisation de l'honorable L. B. G.  
 F. H. Lachance son, l'un des juges de la Cour Supérieure du district de Québec, en date du trois  
 Régistrateur - Avril de la présente année mil huit cent quatre-vingt-quatorze - laquelle, au  
 torisée en vertu du dit jugement ci-dessus cité, a vendu avec garantie à Sieur  
 Edmond Lachance, cultivateur, de la paroisse de St Pierre, susdite Ile d'Orléans.  
 présent et acceptant acquéreur pour lui-même, ses héritiers et ayant cause: -  
 Un emplacement ou lot de terre situé en la dite paroisse de Ste Famille, Ile d'Orléans,  
 de la contenance de cent-dix pieds carrés plus ou moins - tel qu'actuelle-  
 ment enclos - avec l'explication que la dite vendeuse cède en outre au dit  
 acquéreur - par le côté Nord de la clôture actuellement au Nord du lot de  
 terre ci-dessus - la quantité de deux pages de terrain de profondeur sur la lar-  
 geur que le dit emplacement a actuellement - le dit emplacement borné au  
 Nord à la dite quantité de deux pages plus au Nord que la clôture actuellement  
 plantée et à la dite vendeuse borné au sud au chemin royal, à l'Ouest à Jo-  
 seph Pimont et à l'Est à la dite vendeuse - circonstances et dépendances -  
 lequel immeuble est enclavé dans la terre ou immeuble maintenant  
 connu

connu et désigné sous le lot numéro cent-trente-cinq (135) des plan et livre de sonori  
 officiels du cadastre pour la dite paroisse de Ste Famille, Ile d'Orléans - Il sera loisible  
 au dit acquéreur de se servir comme bon lui semblera de l'eau de la source ou fontaine  
 située sur le surplus de la dite terre appartenant à la dite vendeuse - à environ trois  
 quarts d'arpent au sud du chemin royal - pourvu qu'il ne cause pas de dommages dans  
 le foin, grain, ou autres produits que la dite vendeuse fera croître à cet endroit - et dans  
 le cas où il y aura tel dommage de cause en posant ou réparant des tuyaux d'aqueduc  
 à cet endroit ou en faisant d'autres travaux en rapport avec le dit aqueduc - alors et  
 dans ce cas l'acquéreur indemnifiera la dite vendeuse à dire d'experts - lesquels seront  
 choisis l'un par la vendeuse ou ses représentants et l'autre par l'acquéreur et dans  
 le cas où ces deux experts ne s'entendraient pas - alors et dans ce cas ces experts en  
 choisiront un troisième et la majorité des dits experts décidera de la valeur des  
 dommages et cette décision sera sans appel - La vendeuse ou ses représentants  
 enclos et entretiendra à ses frais et dépens la clôture entourant le lot de terre ci-  
 dessus vendu - mais il est expressément convenu que si la dite clôture est détéri-  
 orée par le fait des chevaux ou animaux des gens faisant affaires avec le dit acqué-  
 reur ou autrement par le fait du dit acquéreur ou des siens - alors et dans ce cas l'ac-  
 quéreur devra réparer lui-même à ses frais et dépens la dite clôture - Tel que le tout  
 est actuellement - circonstances et dépendances - avec les servitudes actives et passi-  
 ves, apparentes ou occultes, sans exception ni réserve quelconque et dont l'acquéreur  
 se déclare content et satisfait disant le bien connaître - La vendeuse déclare que  
 cet immeuble lui appartient pour l'avoir acquis avec plus grande étendue de Sa-  
 me Justine Côté, veuve de feu Jean-Baptiste Rouin, sa belle-mère, en vertu d'un

me justine côté, veuve de feu Jean-Baptiste Houin, sa belle-mère, en vertu d'un acte de donation entre vifs, consenti entre eux et passé devant Aug. N. Vézina, Notaire, le vingt-six Octobre mil huit cent quatre-vingt-deux et dûment enregistré et de feu Séraphin Houin, son premier mari, en vertu du testament de ce dernier passé devant G. Labrique, Notaire, le vingt-quatre Janvier mil huit cent-soixante-seize dûment enregistré - Pour par l'acquéreur jouir et disposer de tout ce qui est ci-dessus vendu en pleine propriété avec possession à compter de ce jour - Cette vente est faite à la charge par l'acquéreur: 1° des cens, rentes et autres droits tenant lieu des droits seigneuriaux dont le dit immeuble peut être chargé - quitte de tous arriérés jusqu'à ce jour. 2° et sujet au paiement de toutes les taxes et autres contributions publiques annuelles à compter du même jour - Et enfin pour le prix de cent-quinze piastres et cinquante centins courant que l'acquéreur a payé comptant à la dite vendeuse lors de l'exécution des présentes - dont quittance générale et finale par la dite vendeuse en faveur du dit acquéreur - A ces présentes est comparu Joseph Blouin, fils, agriculteur, du même lieu, lequel - après avoir eu lecture des présentes - y a donné son plein consentement en autant qu'il peut y être concerné - Dont Acte: Fait à St Jean, Ile d'Orléans, les jour, mois et an susdits, sous le numéro notarie douze cent quinze - Et après lecture faite aux dits comparants ils ont signé avec moi, notaire, et en ma présence ce vingt-quatre Juin - et quant au dit Joseph Blouin - il a signé le quatre Juillet de la présente année - (signé) Adélaïde Vaillancourt, Edmond Lachance, Joseph Blouin - G. Emile Larue N.P. - Vraie copie de la minute, demeurée en mon étude - G. Emile Larue - N.P. — — —

Minutier du notaire Georges Émile Larue - R. F. - Bureau d'enregistrement No 2713

1895 - 23 avril - Acte 1366 - Vente, d'un lot de terre de cent-dix pieds carré situé à Ste-Famille avec bâtisse de beurrerie et fromagerie et un moulin à scie dessus construits, par Edmond Lachance, manufacturier de beurre et fromage de St Pierre, au Syndicat de beurrerie de Ste-Famille.

N<sup>o</sup> 2832 -  
 Enregistré à neuf  
 heures avant midi -  
 le vingt Mai mil  
 huit cent quatre-vingt  
 quinze - - -  
 F. D. Lachance -  
 Régistrateur -  
 Notaire -  
 11 octobre 1895  
 L. Boillagron  
 G. L. procureur  
 le 24 novembre  
 1951 No: 3760  
 Jocelyn Poirer  
 Registrateur

L'an mil huit cent quatre-vingt-quinze le vingt-trois avril après-midi devant M. Emile de  
 rue, Notaire public pour la Province de Québec en la Péninsule du Bonaventure résidant en la paroisse  
 de St-Jean He d'Orléans A comparu Sieur Edmond Lachance ci-dessus agriculteur et actuellement  
 manufacturier de beurre et fromage de la paroisse de St-Pierre He d'Orléans lequel a vendu avec ga-  
 rantie de tous troubles au syndicat de beurrerie, fromagerie et scierie de la paroisse de Ste-Famille et  
 dite He d'Orléans lequel syndicat est représenté en ces présentes par Sieur Joseph Blouin cultivateur  
 de la dite paroisse de Ste-Famille He d'Orléans président et l'un des directeurs du dit syndicat - Sieur  
 Pierre Paquet et Oronime Baucher dit Moresny cultivateurs du même lieu deux autres directeurs du  
 dit syndicat et Sieur Joseph Edmond Boily instituteur - secrétaire du dit syndicat lequel syn-  
 dicat a pour président honoraire le Révérend Messire Louis Bagin curé de la dite paroisse de Ste-Fa-  
 mille He d'Orléans et les sus-nommés ci-dessus et acceptants acquiescés pour le dit syndicat de  
 beurrerie, fromagerie et scierie de la dite paroisse de Ste-Famille He d'Orléans savoir: Un emplacement  
 ment ou lot de terre situé en la dite paroisse de Ste-Famille He d'Orléans - de la contenance de  
 cent-dix pieds carrés plus ou moins avec en outre la contenance de deux pages de terrain à  
 prendre à l'extrémité Nord de la profondeur - tel que Dame Adélaïde Vaillancourt a accordé en  
 surplus au dit vendeur le dit emplacement dont borné au Nord au bout de la dite profondeur  
 au Sud au chemin royal - à l'Ouest à Joseph Piémont et à l'Est à Dame Adélaïde Vaillancourt  
 et à Joseph Blouin - avec bâtisses de beurrerie et fromagerie dessus construites ainsi que moulin  
 à scie et matériel d'exploitation d'iceux dont actuellement à cet endroit - circonstances et dé-  
 pendances lequel immeuble est enclavé dans la terre ou immeuble maintenant connu et dési-  
 gné sous le lot numéro cent-vingt-cinq - 135 - des plans et limites de sonvi officiels du cadastre pour  
 la dite paroisse de Ste-Famille He d'Orléans - Vend en outre le dit vendeur au dit syndicat de beur-  
 rerie, fromagerie et scierie de Ste-Famille He d'Orléans tout le matériel de fabrication et d'exploitation de  
 la dite beurrerie, fromagerie et scierie tel que le tout se trouve actuellement dans les dites bâtisses - et au-  
 dehors le tout en bon état et propre à l'exploitation avec en outre le droit de se servir de l'eau de la source  
 ou fontaine située au Sud du chemin royal sur le surplus de la dite terre dont l'immeuble sus-  
 vendu est détaché - aux mêmes conditions qu'il est obligé le dit vendeur - Tel que le tout est actuelle-  
 ment - circonstances et dépendances avec les servitudes actives et passives, apparentes ou occultes sans  
 exception ni réserve quelconque et dont les acquiescés se déclarent contents et satisfaits - disent les biens  
 connus - Le vendeur déclare que cet immeuble lui appartient pour l'avoir acquis de Dame Adélaï-  
 de Vaillancourt épouse de Fermion Létourneau - autorisée par jugement de la Cour supérieure -  
 en date du trois avril mil huit cent quatre-vingt-quatorze - en vertu d'un acte de vente passé de-  
 vant le Notaire sousigné le vingt-quatre juin mil huit cent quatre-vingt-quatorze et enregistré  
 au bureau de la division d'enregistrement pour l'He d'Orléans le cinq juillet de la même année  
 sous le N<sup>o</sup> 2718 - Reg. B<sup>o</sup> 189 - page 770 - Pour par les acquiescés ci-dessus et disposer de tout  
 ce qui est ci-dessus vendu en pleine propriété - avec possession à compter de ce jour - cette ven-  
 te est faite à la charge par les acquiescés: 1<sup>o</sup> des cens, rentes et autres droits tenant lieu des droits sei-  
 gnieurs dont le dit immeuble peut être chargé - quitte de tous arriérés jusqu'à ce jour - 2<sup>o</sup> et su-  
 jet au paiement de toutes les taxes et autres contributions publiques annuelles à compter du mê-  
 me jour - et enfin pour le prix de quinze cent vingt-cinq piastres courant que le dit syndicat de  
 beurrerie, fromagerie et scierie de Ste-Famille He d'Orléans représenté par les comparants sus-nom-  
 més promet et s'oblige payer au dit vendeur ou ordre en quatre paiements égaux - consécutifs et  
 annuels

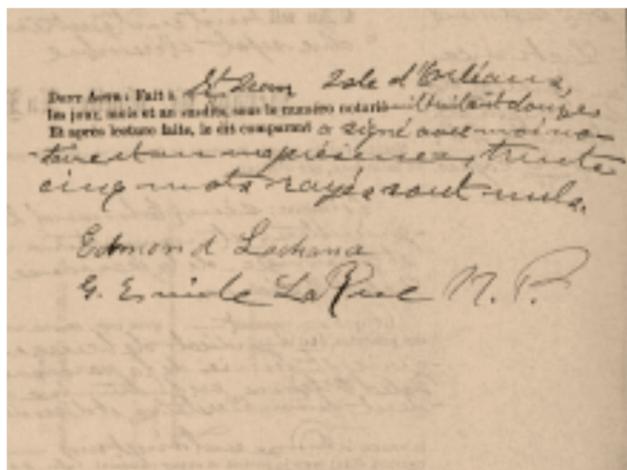
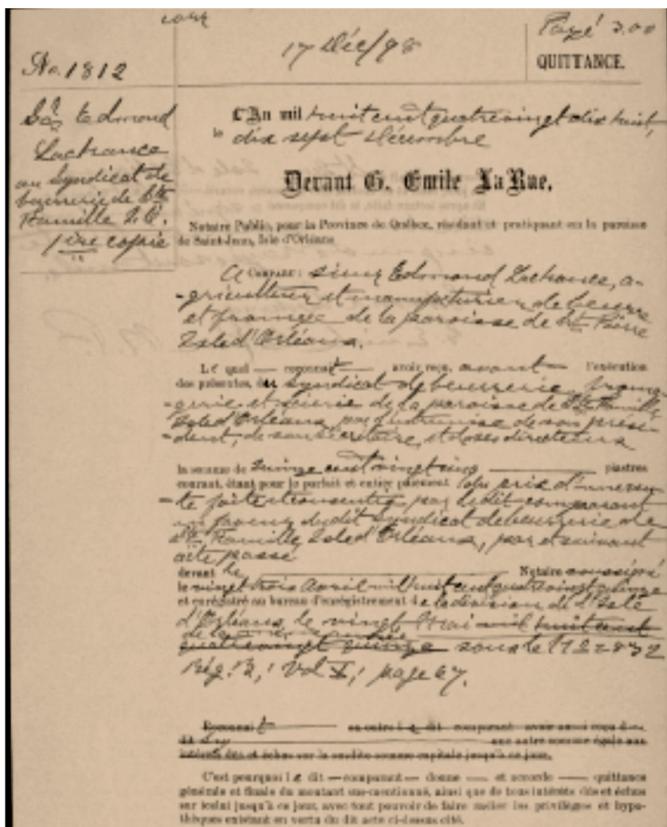
annuels de trois-cent-quatre-vingt-une piastres et vingt-cinq centens chacun - chaque année - durant quatre ans - dont le premier paiement se fera le premier Novembre de la présente année mil huit-cent- quatre-vingt-quinze - pour ainsi se continuer à pareille date de chaque année à venir consécutivement jusqu'au parfait paiement de la dite somme de quinze-cent-vingt-cinq piastres courant - le tout sans intérêts - le vendeur s'oblige au paiement de la taxe provinciale pour l'enregistrement du présent acte - Et pour sûreté du paiement de la dite somme de quinze-cent-vingt-cinq piastres - prix de la présente vente - le vendeur se réserve ses privilèges de bailleur de fonds - dont acte: Fait à St-Jean-Ne d'Orléans - les jour, mois et an susdits - sous le numéro notarié treize-cent-soixante-six - Et après lecture faite aux dits comparants - ils ont signé avec moi - Notaire - et en ma présence - Signé: Edmond Lachance - Joseph Blouin - Pierre Paquet - Orisime Mounsey - Jos. Édouard Boily - G. Emile Larue N.P. Vrai copie de la minute demeurée en mon étude - G. Emile Larue - N.P. - - - -

Minutier du notaire Georges Émile Larue – R. F. – Bureau d’enregistrement No 2832

1895-1901 – Edmond Lachance, beurrier.

Raymond Létourneau, p.157

1898 - 17 décembre – Acte 1812 – Quittance de Edmond Lachance, manufacturier de beurre et fromage de St Pierre, au Syndicat de beurrerie, fromagerie et scierie de Ste Famille.



Minutier du notaire Georges Émile Larue

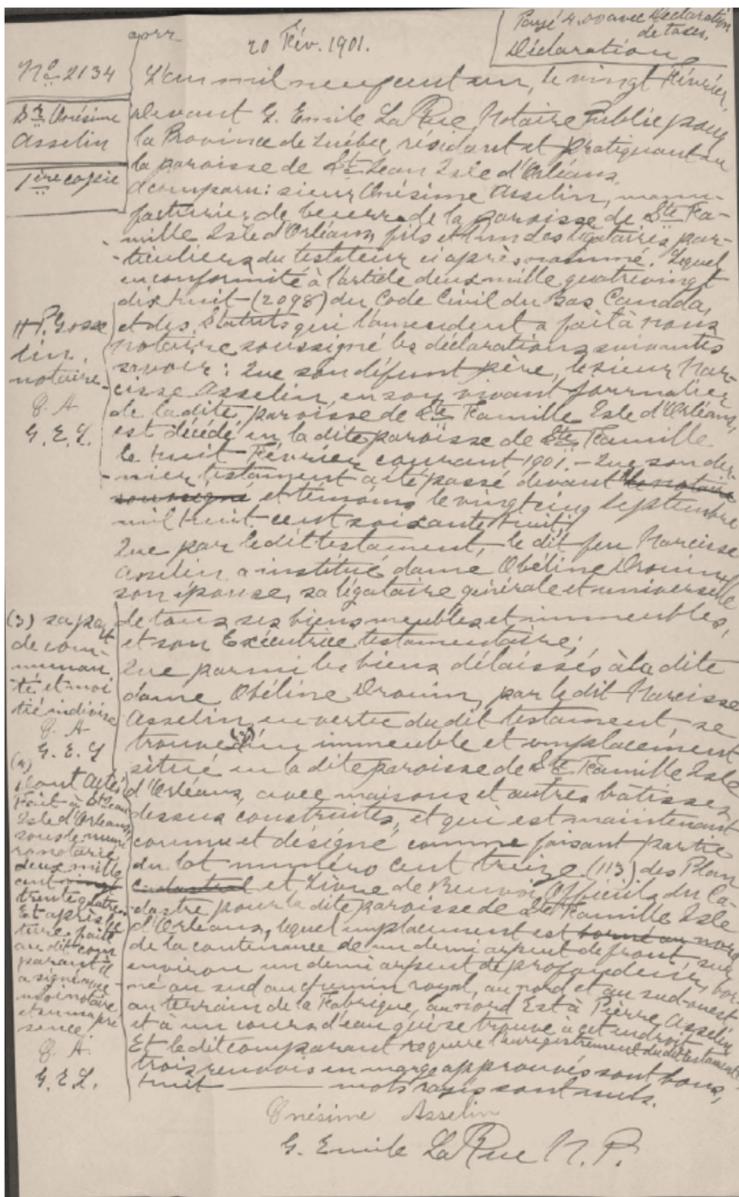
1901 – Joseph Faucher (22 ans), fabricant de beurre.

1901 – Onésime Asselin (27 ans), fabricant de beurre.

1901 – Joseph Gauthier (24 ans), fabricant de beurre.

Recensement Canada

1901 - 20 février – Acte 2134 – Déclaration de Onésime Asselin, manufacturier de beurre, de Ste Famille, concernant le décès survenu le huit février courant de son père Narcisse Asselin, en son vivant journalier, du même lieu.



Minutier du notaire Georges Émile Larue



1901-1921 – L. Gauthier, beurrier.

Raymond Létourneau, p.157

1911 – Lumina Gauthier, 55 ans, fabrique de beurre.

1911 – François Martel (61 ans) journalier à la beurrerie.

Recensement Canada

1917 - 28 janvier – Acte 20308 – Contrat de mariage entre Albert Gauthier, beurrier, de Ste Famille, fils majeur de Lumina Gauthier, ingénieur, et Malvina Taché, du même lieu ; et Demoiselle Marie Alida Imbeault, de Québec, fille mineure issue du mariage de Eugène Imbeault, charpentier calfat, de St Grégoire de Montmorency, et de Lédia Perron.

1917  
 N<sup>o</sup> 5194  
 Enregistré à neuf heures avant midi le vingt-huitième jour du mois de janvier devant Joseph Savard Notaire résidant et pratiquant en la cité de Québec Ont comptés de trente et un ans Mr Joseph Albert Gauthier beurrier de la paroisse de Ste Famille fils majeur de Mr Lumina Gauthier ingénieur et de Mme Malvina Taché d'une part et demoiselle Marie Alida Imbeault de la dite cité de Québec fille mineure de Mr Eugène Imbeault de St Grégoire de Montmorency charpentier calfat et de Mme Lédia Perron stipulant pour elle-même et en son nom personnel avec l'assistance et l'autorisation de ses père et mère sous nommés ici présents == la dite Dame Lédia Perron dûment autorisée par son époux à cet effet d'autre part == lesquels ont arrêté entre eux comme suit les conventions civiles du mariage projeté savoir =

1<sup>o</sup> des futurs époux seront séparés de biens -- 2<sup>o</sup> Il n'y aura pas de douaire -- 3<sup>o</sup> de futur époux fait par les présentes donation entre vifs à la future épouse ce acceptant de tous les meubles meublants meubles de ménage linge et ainsi que de tous les articles de ménage qui lui appartiennent maintenant et se trouvent dans sa demeure actuelle -- 4<sup>o</sup> de futur époux donne en outre à la future épouse acceptant une somme de quinze cents piastres payable à demande en aucun temps après la célébration du futur mariage -- 5<sup>o</sup> la future épouse jouira en toute propriété de tout ce que ci-dessus donné à compter du jour de la célébration du futur mariage -- mais dans le cas où la future épouse désirerait avant le futur époux tout ce que ci-dessus donné ou ce qui en resterait alors retournera au futur époux et lui appartiendra en pleine propriété -- 6<sup>o</sup> Enfin les futurs époux se font par les présentes donation mutuelle et réciproque au survivant d'eux ce qui est accepté de part et d'autre pour le dit survivant de tous les biens meubles et immeubles que le premier des époux délaissera au moment de son décès pour par le survivant en jouir en toute propriété et

et comme bon lui semblera à compter du décès de son conjoint mais cette donation réciproque ne vaudra qu'à la condition qu'il n'y ait pas de testament si ce contraire de la part de l'époux prédécédé -- Dont acte sous le nombre vingt mille trois cent huit de mes minutes -- Fait et passé à Québec en mon étude les jour et an susdits -- Et les parties ont signé avec moi Notaire et en ma présence après lecture faite -- Signé == Joseph Albert Gauthier -- Marie Alida Imbeault -- Lédia Perron -- Eugène Imbeault -- Jos. Savard Not -- Vraie copie de la minute demeurée en mon étude -- Signé == Jos. Savard Not --

Minutier du notaire Joseph Savard – R. F. – Bureau d'enregistrement, registre RB, no 5197

**1919 - 1925 – Joseph Blanchet, beurrier.**

Deux familles ont quitté la paroisse de St-François dernièrement : celle de M. Émile Drouin et de M. Joseph Blanchet. M. E. Drouin a vendu sa terre à M. Joseph Roberge et est allé demeurer à l'Ange Gardien. **M. J. Blanchet, fabricant de beurre, est allé exercer son métier à la Sainte-Famille, I.O.** De plus grandes facilités pour l'instruction de ses enfants ont déterminé le départ de M. Blanchet. Pendant les sept ans qu'il a passé ici, il s'est attiré l'estime de tous par son habileté, son honnêteté et sa charité. Nos remerciements pour les services rendus et nos vœux de succès pour l'avenir.

**L'Action Catholique, 3 février 1919**

**1921 – Joseph Blanchet (28 ans) fabrique de beurre.**

**Recensement Canada**

Joseph Blanchet, beurrier

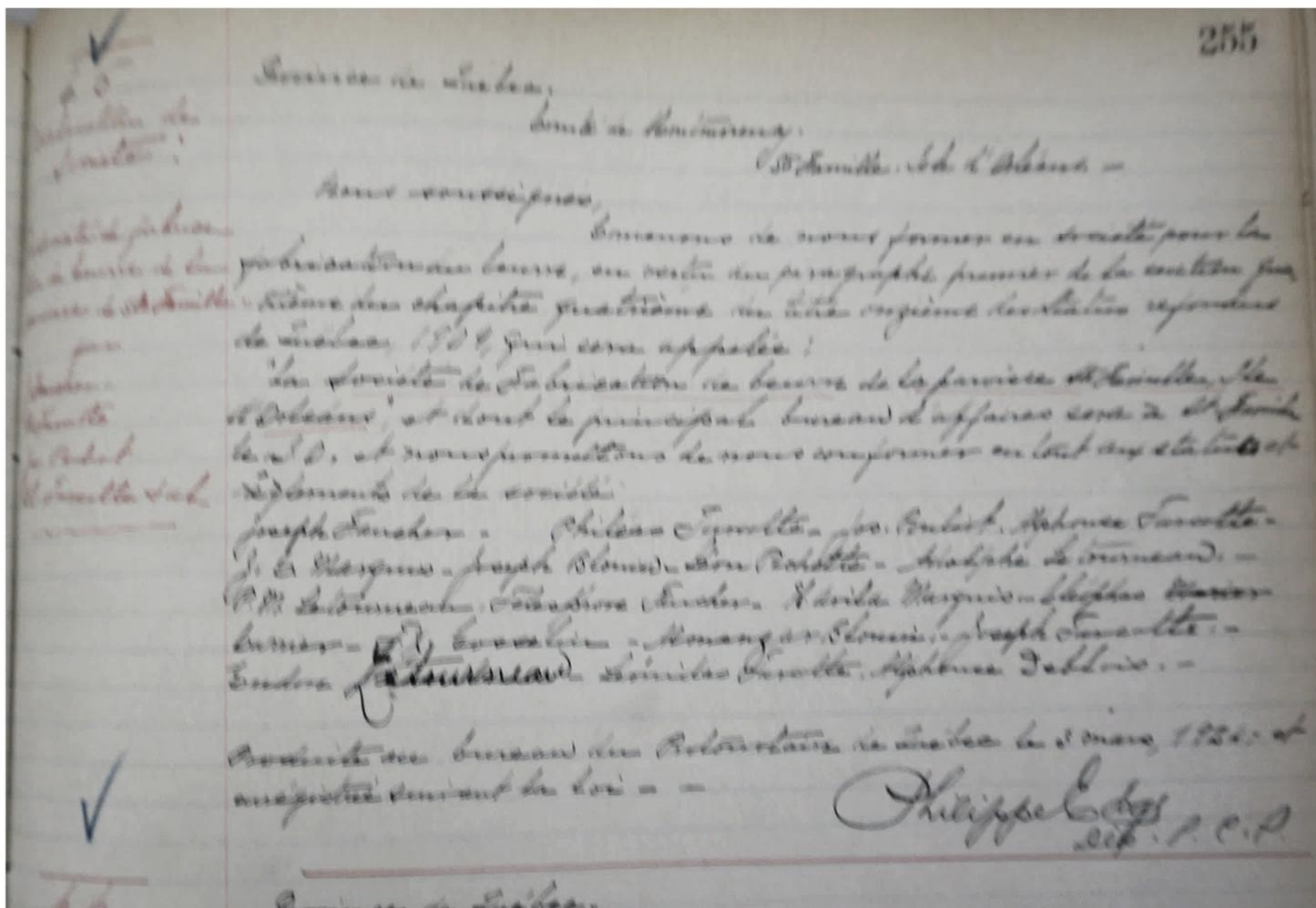
M. Joseph Blanchet, beurrier, est né à St-Jean-Port-Joli, comté de l'Islet, le 28 juillet 1884, le fils d'Amable Blanchet, cultivateur, et de Marie Caron, de Ste-Anne de la Pocatière.

Jusqu'à l'âge de 25 ans, il travaillait sur la ferme paternelle et il fut diplômé de l'École de Laiterie de St-Hyacinthe en 1911, Ensuite, il devint beurrier durant onze ans à St-François et à Ste-Famille de l'Île d'Orléans. **En 1925, il s'en alla à St-Aimé, comté de Richelieu,** où il acheta de M. Oscar Dudomaine une beurrerie qu'il exploita durant treize ans. Il la vendit pour aller s'établir à Cowansville où il acheta de M. Eugène Casavant une beurrerie qu'il dirigea trois ans et demi et qu'il vendit ensuite à une coopérative. En 1943, il vint à Mansonville, où il acheta de M. Hormidas Laferrière une beurrerie qui compte 200 patrons.

Marié, en 1910, à Marianne Fortin, de St-Roch des Aulnaies, il est père de neuf enfants. Ses trois fils, Armand, Bertrand et Marcel, le secondent dans son entreprise progressive.

**La Tribune, 30 juillet 1947**

1924 - 3 mars - Déclaration de «Société de fabrication de beurre de Ste Famille I.O.»



BAnQ - Livre des sociétés Vol. 19 No. 65

1925-1927 - Jean-Baptiste Gauthier, beurrier.

Raymond Létourneau, p.157



Archives nationales du Québec à Québec (P600, S6, D5, P677).

Photo Edgard Gariépy, photographie artistique et industrielle.

Sainte-Famille, la beurrerie, vers 1925.

1927-1944 – Louis Vézina, beurrier.

Raymond Létourneau, p.157

1947 – Beurrerie coopérative.

La beurrerie coopérative est la seule entreprise économique publique. Elle se compose d'un bureau de direction et de tous les cultivateurs qui s'adonnent à l'industrie laitière. Quand on assiste à une assemblée plénière de cette association on ne peut manquer de faire une constatation assez curieuse. En effet, il semble toujours que les membres sont divisés en deux fractions : le bureau de direction qui tente d'administrer et les autres membres qui forment une espèce d'opposition opposée à toutes les résolutions.

Extrait : Marc Turcotte. *Monographie de Ste-Famille, île d'Orléans*. Mémoire à la faculté des sciences sociales de l'Université Laval, 1947, p.54

1945-53 - Plan et permis pour la construction d'une fabrique, demande de subvention.

- 1392/57 -

No 2347/45

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

PROVINCE DE QUÉBEC  
*Société de fabrication de beurre des Sts Famille I.O.*  
*Syndicat de Beurrerie, Sts Famille I.O.*  
*Sts Montmourey.*

1945  
Novembre 8 demande Plan et construction de beurre avec logement Curq 2647.

- 1946 -  
juin 28 Plan + permis pour construction fabrique

- 1953 -  
juillet 7 Lettre du Ministre, Re: demande d'une subvention.

*Index  
Titre*

LD/

Québec, ce 7 juillet 1953.

Monsieur Yves Prévost, C.R., m.a.l.,  
509, avenue Royale,  
Beauport, P.Q.

Mon cher député,

Dans votre lettre du 11 juin 1953, la société de fabrication de beurre de Ste-Famille, I.O., une seule chose est compréhensible. Vous demandez une subvention. Tout le reste est un casse-tête.

Une subvention. Pourquoi? Aucune raison donnée. Quel progrès encouragerait une subvention? Aucune mention. Rien. Rien autre chose qu'un cadeau demandé pour des gens qui se sont divisés sur une question de dépenses et qui ont vu leur production baisser d'un tiers.

Monsieur le député, vous seriez un des premiers à blâmer votre ministre s'il versait à tort et à travers, les subventions demandées sans aucun motif raisonnable autre que le désir d'avoir un cadeau.

J'ajoute que ce n'est certainement pas ce que vous voulez; vous aimez trop votre province et son gouvernement.

Bien à vous,

Le ministre de l'Agriculture,

Laurent Barré.

*Ste-Famille, I.O.,  
Comtés (Mikintourenney)*



*M. Montmorency*

ASSEMBLÉE LÉGISLATIVE  
PROVINCE DE QUÉBEC

REÇU  
JUN 12 1953  
MONTMORENCY

ECONOMIE RURALE  
REÇU  
JUN 12 1953

QUÉBEC, le 11 juin 1953.

REÇU  
JUN 1953  
DIVISION DES SERVICES ANIMAUX  
MONTMORENCY

Monsieur Laurier Descoteaux,  
Chef de l'Economie Rurale,  
Ministère de l'Agriculture,  
Hôtel du Gouvernement,  
Québec.

Re: Société de fabrication de  
beurre de Ste-Famille, I.O.

Cher monsieur Descoteaux,

Sous pli pour votre information  
copie d'une lettre que j'adresse ce jour à l'Hono-  
rable Laurent Barré, ministre de l'Agriculture.

Dans la mesure où cette affaire  
vous concerne, j'apprécierais votre coopération pour  
réaliser ma demande d'un octroi en faveur de la So-  
ciété. Je vous en remercie à l'avance et je sais  
que comme toujours vous ferez de votre mieux pour  
aider ce groupe de cultivateurs.

Veillez me croire,

Votre tout dévoué,

Yves Prévost, C.R.  
M.A.L. Montmorency

YP/CL



ASSEMBLÉE LÉGISLATIVE  
PROVINCE DE QUÉBEC



QUÉBEC, le 11 juin 1953.

L'Honorable Laurent Barré,  
Ministre de l'Agriculture,  
Hôtel du Gouvernement,  
Québec.

Re: Société de fabrication de beurre  
de Ste-Famille, I.O.

Cher monsieur le ministre,

Il s'agit d'une société de patrons qui existe d'assez vieille date à Ste-Famille et dont les activités ont été ralenties et réduites par le départ d'un certain nombre de patrons qui ont quitté la Société pour adhérer à la Coopérative de St-Pierre, I.O.

Pour votre information, je vous inclus sous pli copie de la lettre qui m'a été adressée le 30 mai par le secrétaire de cette société de patrons, copie du bilan au 31 décembre 1951 et également copie du bilan au 31 décembre 1952. L'exode des membres de la Société semble avoir pris fin. Ceux qui restent manifestent un bel esprit de tenacité et de continuité dans l'effort. Ce sont des cultivateurs qui veulent assurer la permanence et la stabilité de leur société. Si elle a connu un déclin par le départ d'un certain nombre de membres, il semble que la situation est maintenant stabilisée et que les opérations se continueront avec les patrons qui restent.

Je ne crois pas, sauf erreur, que cette société ait jamais eu l'occasion d'être aidée par votre ministère. Si l'on considère le grand nombre de ses années d'opération et l'effort déployé par les sociétaires

- 2 -

depuis la fondation jusqu'à aujourd'hui, il semble bien que cette société ait mérité votre encouragement et votre assistance. C'est pourquoi je recommande fortement qu'un octroi substantiel soit accordé à la Société pour lui permettre d'améliorer un peu sa situation et de reprendre courage en vue de l'avenir. J'ai espoir que pour les considérations énoncées ci-dessus il vous sera agréable d'accorder un octroi aussi substantiel que possible et j'apprécierai vous lire prochainement à ce sujet.

Veillez me croire, monsieur le ministre,

Votre tout dévoué,

Yves Prévost, C.R.  
M.A.L. Montmorency

YP/CL

COPIE

STE-FAMILLE, le 30 mai 1953.

Monsieur Yves Prévost,  
Membre de l'Assemblée législative,  
Hôtel du Gouvernement,  
Québec.

Cher monsieur,

Vous trouverez ci-inclus les deux rapports tels que présentés et approuvés par les actionnaires de la Société de Fabrication de beurre de Ste-Famille.

Les raisons pour la demande d'un octroi sont les suivantes.

Au cours de l'année 1946 et 1947, nous avons fait une réparation complète de la bâtisse, dont l'extérieur et l'intérieur en plus du logement du fabriquant.

De plus, nous avons fait l'achat d'une baratte neuve, l'installation d'un frigidaire, une nouvelle pompe pour le lait, un bassin pour le refroidissement de l'eau, une amélioration qui a coûté \$8,500.00. Par la suite plusieurs membres ont laissé la Société pour une autre entreprise, soit la coopérative de St-Pierre, Ile d'Orléans, de 66 membres que nous étions il en reste 39 et, de 63000 livres de fabrication nous en sommes à 42000 lbs de beurre.

Comme les actionnaires ont payés pour \$8,100.00 de la dite et qu'il ne reste que \$400.00 c'est pourquoi un octroi serait bien vu, pour récompenser le bel effort que les actionnaires ont donné.

Espérant que ces raisons seront de nature à faire valoir notre demande et vous prie de me croire,

Votre très obligé,

(signé) ETIENNE PARADIS  
Secrétaire

SOCIÉTÉ DE FABRICATION DE BEURRE  
Ste-Famille Ile d'Orléans

---

Bilan au 31 décembre 1951

Nombre de Patrons 40

Banque & Caisse 1er Janvier 1951	\$ 631.55
Reçu vente de beurre	
48,667 lbs de 0.56½ à 0.63	\$ 30,173.54
Payé aux Patrons	
40,320 lbs. de gras de 0.65 à 0.68	\$ 27,084.80
Profit sur les opérations	\$ 3,088.74
Total des revenus	<u>3,720.29</u>

Depenses

Salaires payés aux Patrons	1,162.41	
Ass. Chomage	27.88	
The De Laval Comp.	114.94	
The Diversey Corporation	52.27	
B. Trudel & Cie	20.60	
V. Dionne & Fils	225.54	
H. Roberge	59.10	
Réparation Frigidaire	12.76	
Electricité	297.30	
Charles Chassé	427.00	
Divers	191.01	
Nécessaires de bureau	16.30	
Intéret	80.00	
Transport	63.12	
Remboursement Emprunt	600.00	
Total	<u>\$ 3350.23</u>	<u>\$ 3,350.23</u>

Revenu net 370.06

En banque 31 décembre	\$ 215.00
Comptes à percevoir	\$ 155.06
	<u>370.06</u>

Comptes approuvés à l'unanimité  
le 27ième jour de janvier 1952

  
Etienne Paradis  
secrétaire

SOCIÉTÉ DE FABRICATION DE BEURRE  
Ste-Famille Ile d'Orléans

Bilan 31 décembre 1952

Nombre de Patrons, 39

Banque & caisse 1er Janvier 1952 \$ 215.00  
Vieux comptes à percevoir 155.06

Reçu vente de beurre  
42,317 Lbs de 0.54 $\frac{1}{2}$  à 0.63 24,869.86

Payé aux Patrons  
34,720 Lbs de gras 21,873.60 \$ 2,996.26

Profit sur les opérations \$ 3,366.32

Dépenses

Salaires payés	\$ 1,203.28	
Ass. Chomage	27.88	
The De Laval Comp.	166.78	
B. Trudel & Cie	61.25	
G. Genois Rep.	16.44	
Charles Chassé	318.50	
Entré & Réparation	237.47	
Téléphone	37.40	
Transport	49.70	
Divers	87.30	
Electricité	276.00	
Nécessaire de bureau	26.87	
Total	<u>2,708.87</u>	\$ <u>2,708.87</u>

Revenu net

Banque & Caisse 31 décembre 1952	302.10
Comptes à percevoir	<u>355.35</u>
	657.45

Balance de la dette \$400.00

Comptes présentés et approuvés à l'assemblée  
tenue le 20ième jour de d'avril 1953



Etienne Paradis  
secrétaire

2347 /<sup>r</sup>  
45

Québec, le 15 mars 1946

Monsieur Louis-Philippe Gagné, beurrier,  
Ste-Famille, I.O.  
Cté. Montmorency,  
P.Q.-

re: Enregistrement 2647  
-----

Cher monsieur,

Vous trouverez ci-joints les  
détails des murs isolés avec de la ripe de  
planeur, tels que demandés dans votre lettre du  
8 mars.

Les murs du laboratoire peuvent  
être simples ou doubles, mais il est obligatoire  
de faire une base de mur en béton sur une hau-  
teur d'au moins douze pouces.

Espérant que ces renseignements  
vous seront utiles, je vous prie de me croire

Votre dévoué,

Evariste Robert,  
Agronome spécial.

ER/cv

Québec, le 28 février 1946

Monsieur Louis-Philippe Gagné,  
Ste-Famille, Ile d'Orléans,  
Cité, Montmorency, P.Q.-

re: Enregistrement 2647  
-----

Cher monsieur,

Vous recevrez sous pli séparé  
deux copies du plan pour les améliorations  
que vous désirez apporter à votre fabrique.

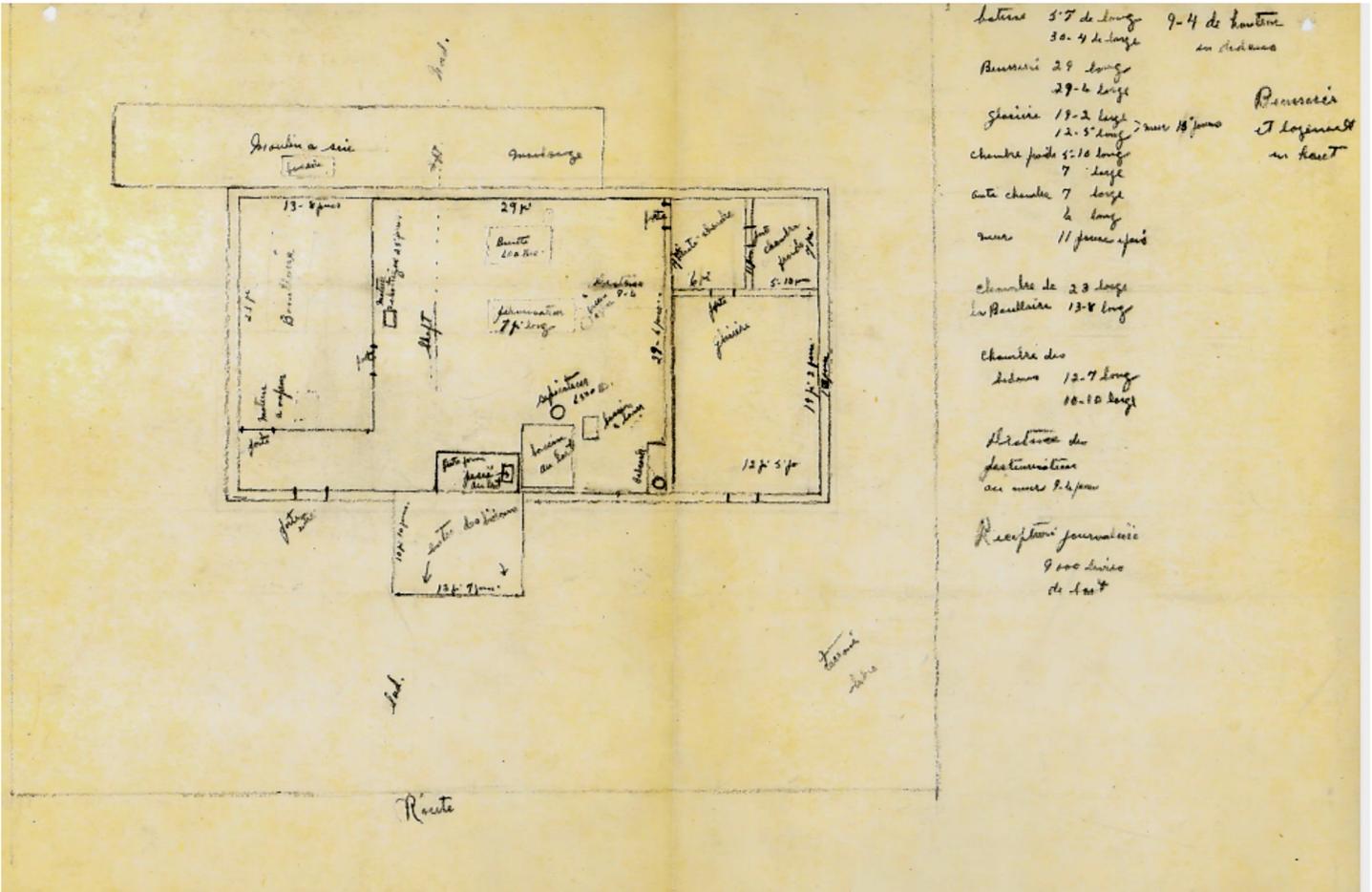
La présente vous autorise à  
exécuter les travaux de construction tel  
que spécifiés. Ce plan ne doit pas servir à  
la construction ou modification d'aucune au-  
tre fabrique. Quand les travaux seront ter-  
minés, veuillez inviter votre inspecteur local  
à visiter votre fabrique et nous faire rapport  
en vue de l'émission d'un permis d'exploita-  
tion.

J'espère vous donner ainsi  
entière satisfaction, et vous prie de me croire,

Votre tout dévoué,

Roland Camirand,  
Inspecteur général des Produits Laitiers.  
ER/cv

COPIE de cette lettre a été adressée à MM:  
Hydola Boily, inspecteur, Baie St-Paul,  
E.-U. Chevalier, sous-inspecteur général,  
Ste-Anne de la Pérade.



Copies de la présente ont été envoyées à MM.  
Idola Boily, insp. Baie St-Paul, Charlevoix.  
E.-U. Chevalier, sous insp. général, Ste-Anne-de-la-Pérade.

- N -

2347-45

Québec, le 8 novembre 1945.

M. Louis-Philippe Gagné, beurrier,  
Syndicat de Beurrerie,  
Ste-Famille, I.O.,  
Comté de Montmorency, P.Q.

Re: NO d'enregistrement 2347

Cher monsieur,

J'accuse réception de votre lettre du 17 octobre  
adressée à monsieur Evariste Rochette, demandant un plan de  
beurrerie avec logement.

Auriez-vous l'obligeance de me faire parvenir les  
renseignements suivants:

1<sup>o</sup> Un croquis du terrain devant recevoir la nouvel-  
le construction en prenant soin de nous indiquer les dimensions,  
l'orientation, la route principale et le numéro du cadastre.

2<sup>o</sup> L'acceptation écrite du ministère de la Santé  
concernant l'approvisionnement de l'eau et l'évacuation des  
eaux usées.

Aussitôt que nous aurons reçu ces informations,  
il nous sera possible de vous préparer un plan conforme à  
vos besoins.

Veuillez bien me croire,

Votre tout dévoué,

EVARISTE ROBERT,  
Agronome spécial.

ER/jr  
Ste-Famille I.O.  
Beurreries - 4 from.  
Comté Montmorency

BAnQ - E9,S100,SS1,SSS1.

2347/45 Société de fabrication de beurre de Sainte-Famille I.O., Syndicat de beurrerie Sainte-Famille I.O.,  
Montmorency: plan et permis pour la construction d'une fabrique, demande de subvention, 1945-1953

1944-1957 - Louis-Philippe Gagné, beurrier.

Raymond Létourneau, p.157



**Sainte-Famille – Chapelle**

**Edgar Gariépy. Vers 1950**

**Patrimoine québécois. Fonds ministère de la culture et des Communications.**

1957 - 18 septembre - Acte 4991 - Vente des lots de terre et de la beurrerie par La Société de fabrication de beurre la paroisse de Sainte Famille, île d'Orléans, à Jean-Marie Gagné, beurrier et fromager, à Notre-Dame du Lac St-Jean.

Numéro inscription : 13 779

L'AN MIL NEUF CENT CINQUANTE-SEPT, le dix-huitième jour de septembre.

DEVANT ME LOUIS BAILLARGEON, notaire pour la Province de Québec, résidant et exerçant à Québec, soussigné.

COMPARAISSENT:-

"LA SOCIÉTÉ DE FABRICATION DE BEURRE DE LA PAROISSE DE STE-FAMILLE, ÎLE D'ORLÉANS, COMTE DE MONTMORENCY", corporation légalement constituée en vertu des dispositions du paragraphe I de la section IV du chapitre IV du titre I des statuts refondus de Québec 1909, ayant son bureau d'affaires en la paroisse de Ste-Famille, île d'Orléans, dûment représentée et agissant aux présentes par Messieurs Alphonse Pierre Turcotte, Théodore Turcotte, Robert Blouin, Georges Blouin et Antoine Pouliot ses directeurs dûment autorisés par résolution adoptée à une assemblée générale spéciale des membres de la dite Société régulièrement convoquée tel qu'en fait foi certificat du secrétaire de la dite Société, copies de la dite résolution et du dit certificat demeurant annexées à l'original des présentes après avoir été signées pour identification par les dits directeurs, en présence du et avec le notaire soussigné, ci-après appelée: " LA VENDERESSE "

*No d'achat de la paroisse de Ste-Famille, île d'Orléans, P.Q., le 18 septembre 1957 - Jean-Marie Gagné, Beurrier et Fromager, Notre-Dame du Lac St-Jean, P.Q.*

PARTIE DE PREMIERE PART

Et:

MONSIEUR JEAN-MARIE GAGNE, domicilié à Notre-Dame du Lac St-Jean, P.Q., beurrier-fromager, ci-après appelé: " L'ACQUÉREUR "

PARTIE DE SECONDE PART

LESQUELS conviennent:

La partie de première part vend avec garantie contre tous troubles, à la partie de seconde part acceptant, l'immeuble et actif ci-après décrits, savoir:

DESCRIPTION

1o- Un emplacement à prendre et distraire du lot numéro cent trente-cinq (135) du cadastre officiel pour la paroisse de Ste-Famille, I.O., mesurant cent vingt-et-un pieds (121) de front sur le chemin public, par cent cinquante pieds (150) de profondeur, plus ou moins, mesures anglaises, bornant vers le sud au chemin public, vers l'ouest au lot no cent trente-sept (137) propriété de Monsieur Clément Prémont, vers le nord à autre partie du dit lot no cent trente-cinq (135 ptie) propriété de Monsieur Georges Blouin, et vers l'est à l'emplacement ci-après décrit;

Je certifie que le présent document a été enregistré au bureau de la division d'enregistrement de l'île d'Orléans, le 18 septembre 1957, jour de l'achat, sous le No 13 779.

*Louis Baillargeon*  
Notaire

*Voir Correction no 17,170*



BAILLARGEON & BAILLARGEON, NOTAIRES

-2-

20- Un emplacement à prendre et distraire du lot no cent trente-quatre (134) du cadastre officiel pour la paroisse de Ste-Famille, I.O., mesurant onze (11) pieds de front sur le chemin public par cent cinquante pieds (150) de profondeur, plus ou moins, mesures anglaises, bornant vers le sud au chemin public, vers l'ouest à l'emplacement ci-dessus décrit, vers le nord à autres parties du dit lot numéro cent trente-quatre (134) propriété de Monsieur Georges Blouin, vers l'est à autres parties du dit lot no cent trente-quatre (134) propriétés de Monsieur Armand Therrien et du dit Georges Blouin. Avec bâtisses dessus érigées, circonstances et dépendances.

30- Le matériel et outillage de fabrication et d'exploitation de beurrerie, fromagerie et soierie, ainsi que tous les effets mobiliers servant à l'exploitation et à l'administration de la dite beurrerie, fromagerie et soierie, et tel qu'ils se trouvent présentement sur les lieux vendus.

Tel que le tout se trouve présentement, et que l'acquéreur déclare bien connaître pour l'avoir vu et examiné à sa satisfaction.

SERVITUDES

La présente vente est faite sujette à toutes les servitudes actives et passives, apparentes ou occultes pouvant exister en faveur ou contre les dits immeubles.

POSSESSION

L'acquéreur est en possession de ce que ci-dessus vendu depuis le 24 mars 1957 et se reconnaît tenu au paiement des taxes et charges foncières grevant les dits immeubles depuis la dite date du 24 mars 1957, garanti quitte d'arrérages à cette date par la vendeuse.

TITRES

À la vendeuse, les dits immeubles appartiennent pour les avoir acquis comme suit, savoir:-

10- L'immeuble en premier lieu décrit de Monsieur Édouard Lachance par acte de vente passé devant Me J. Willie Larue, notaire, en date du 23 avril 1929, enregistré au bureau d'enregistrement de l'Île d'Orléans, le 20 mai 1899 sous le numéro 2832.

20- L'immeuble en second lieu décrit de Monsieur Georges Blouin en vertu d'une vente non encore conclue par écrit, mais dont le titre est présentement confirmé par l'intervention ci-après faite du dit Georges Blouin, à toutes fins que de droit.

Mon:13 779

-4-

ELECTION DE DOMICILE

Pour les fins de cette vente, l'acquéreur fait élection de domicile au bureau du notaire de la Cour Supérieure pour le district de Québec.

LIEU DE PAIEMENT

Tous les paiements se feront au bureau de la vendeuse où seront aussi livrés les polices d'assurance et les certificats de paiements de primes.

MISE EN DEMEURE

L'acquéreur sera toujours en demeure par le seul écoulement du temps.

EXIGIBILITÉ AVANT TERME

Nonobstant les termes de paiement ci-dessus fixés, la vendeuse aura droit de demander le paiement du solde de prix de vente alors dû dès que l'acquéreur sera en défaut:

10- De payer aucun des versements ci-dessus convenus à aucune de leurs échéances;

20- De payer ses taxes tel que ci-dessus;

30- De maintenir les immeubles vendus en aussi bon état d'entretien qu'ils le sont actuellement;

40- Dans le cas où l'acquéreur laisserait enregistrer contre les immeubles vendus quelques privilèges pouvant prendre rang avant l'hypothèque de la vendeuse;

50- Enfin dans le cas où l'acquéreur vendrait les dits immeubles.

CLAUSE RESOLUTOIRE

Au cas où l'acquéreur serait en défaut pour plus de trois mois dans l'exécution de l'une quelconque des clauses du présent acte, notamment dans le paiement à leurs échéances respectives des versements du prix de vente ci-dessus fixés, des taxes ou cotisations à échoir, comme à défaut d'exécution par l'acquéreur d'aucune autre clause contenue aux présentes, ou au cas où l'acquéreur ferait faillite, ou cession de ses biens ou deviendrait insolvable, ou au cas où l'acquéreur cesserait d'opérer la dite exploitation, la vendeuse aura droit de demander la résolution de la présente vente après avoir servi à l'acquéreur l'avis de soixante jours prévus par la loi;

-3-

La vendeuse délivre à l'acquéreur copie de son titre d'acquisition ci-dessus en premier lieu décrit, sans plus, ce qui est accepté par l'acquéreur.

PRIX

La présente vente est faite pour le prix de HUIT MILLE DOLLARS (\$8,000.00) que l'acquéreur s'oblige de payer à la vendeuse au moyen de versements annuels, égaux et consécutifs, de Cinq cents dollars (\$500.00) chacun, dont le premier paiement devra être fait le premier novembre prochain (1957), et les autres successivement, à la même date chaque année jusqu'à parfait paiement, le tout sans intérêt.

ASSURANCES

Pour plus de garantie, l'acquéreur s'engage envers la vendeuse:

À faire transporter au nom de la vendeuse toute police d'assurance-feu qu'il prendrait sur les dits immeubles.

Toute indemnité d'assurance devra être versée directement par la Compagnie d'Assurance à la vendeuse jusqu'à concurrence du montant de sa créance et, à cet effet, l'acquéreur déclare, par les présentes, la transporter dès maintenant à la vendeuse.

Il en sera de même de toute indemnité payée par des compagnies d'assurance dont les polices n'auraient pas été transportées à la vendeuse.

Notification de ce transport pourra être faite à la compagnie d'assurance intéressée, à la requête et diligence de la vendeuse, aux frais de l'acquéreur.

L'acquéreur avertira sans délai la vendeuse de tout sinistre et ne devra entreprendre aucuns travaux de réparation ou de réfection avant que la vendeuse n'ait examiné les lieux et approuvé les travaux projetés.

Nonobstant toute loi, usage ou coutume à ce contraire, la vendeuse se réserve le droit, à sa seule discrétion, d'imputer le montant de l'indemnité sur sa créance ou l'employer au paiement, en tout ou en partie, du coût de la reconstruction ou réparation des biens hypothéqués, sans que, dans l'un ou l'autre cas ses droits, privilèges ou hypothèques soient diminués ou affectés de quelque manière que ce soit.

-5-

Cette résolution de vente ayant effet rétroactif à la date des présentes, aura lieu franche et quitte de tous privilèges et hypothèques postérieurs à la présente vente, et la vendeuse reprendra les dits immeubles sans être tenue à aucune restitution pour les comptes reçus jusqu'alors en capital ou intérêts, ni à aucune indemnité pour les impenses et augmentations faites aux immeubles par qui que ce soit, ces comptes, impenses et augmentations restant acquis à la vendeuse à titre de dommages liquidés.

INTERVENTION

Intervient aux présentes:

Monsieur GEORGES BLOUIN, domicilié à Ste-Famille, Ile d'Orléans.

LEQUEL reconnaît avoir sa connaissance et lecture du dit acte de vente, et reconnaît avoir vendu comme il vend d'abondant par les présentes à la partie de première part l'immeuble ci-dessus en second lieu décrit, avec les garanties de droit, pour et au prix de Cent dollars (\$100.00) qui lui a été payé comptant et dont il donne quittance.

Le dit immeuble appartenait à l'intervenant pour l'avoir acquis par donation de Monsieur Jos. Blouin et uxore enregistrée au bureau d'enregistrement de l'Île d'Orléans en date du 24 octobre 1936 sous le numéro 8998.

L'intervenant ne sera pas tenu de livrer aucune copie de titres sur le dit immeuble.

La partie de première part est responsable des taxes et charges foncières du dit immeuble depuis sa prise de possession des lieux.

ÉTAT MATRIMONIAL

Le dit Georges Blouin déclare qu'il n'est survenu dans son état matrimonial aucun changement pouvant affecter son droit de propriété sur le dit immeuble ainsi vendu.

PRIFFÉRENCE D'ACHAT

Au cas où l'acquéreur désirerait vendre les dits immeubles et exploitation, il devra offrir préférence d'acheter à la vendeuse aux mêmes conditions qui lui seront offertes, en laissant à la vendeuse un délai de trente jours suivant l'avis qu'il lui aura adressé par maille enregistrée à la place d'affaires de la vendeuse, spécifiant les conditions de l'offre qui lui aura été ainsi faite, à défaut par la vendeuse d'exercer sa préférence d'acheter dans le dit délai libérant l'acquéreur de toute obligation à cet égard.

Extrait des minutes d'une assemblée générale et spéciale de LA SOCIÉTÉ DE FABRICATION DE FABRICATION DE BEURRE DE LA PAROISSE STE-FAMILLE, ILE D'ORLÉANS, COMTE MONTMORENCY, tenue en la salle publique de Ste-Famille, Ile d'Orléans, le 24 mars 1957.

Sur proposition dûment secondée, il est résolu:-

QUE CETTE SOCIÉTÉ vende à Monsieur Jean-Marie Gagné, de Notre-Dame du Lac St.Jean, les immeubles et actifs ci-après décrits constituant notre Fabrique de beurre, savoir:-

10- Un emplacement à prendre et distraire du lot numéro cent trente-cinq (135) du cadastre officiel pour la paroisse de Ste-Famille, I.O., mesurant cent vingt-et-un pieds (121) de front sur le chemin public par cent cinquante pieds (150) de profondeur plus ou moins, mesures anglaises, bornant vers le sud au chemin public, vers l'ouest au lot no cent trente-sept (137) propriété de Monsieur Clément Prémont, vers le nord à autre partie du dit lot no cent trente-cinq (135) propriété de Monsieur Georges Blouin, et vers l'est à l'emplacement ci-après décrit;

20- Un emplacement à prendre et distraire du lot no cent trente-quatre (134) du susdit cadastre officiel pour la paroisse de Ste-Famille, I.O., mesurant onze ~~seize~~ pieds (11') de front sur le chemin public par cent cinquante pieds (150) de profondeur plus ou moins, mesures anglaises, bornant vers le sud au chemin public, vers l'ouest à l'emplacement ci-dessus décrit, vers le nord à autres parties du dit lot no cent trente-quatre (134) propriété de Monsieur Georges Blouin, vers l'est à autres parties du dit lot no cent trente-quatre (134) propriétés de Monsieur Armand Therrien et du dit Georges Blouin, avec bâtisses dessus érigées, circonstances et dépendances.

30- Le matériel et outillage de fabrication et d'exploitation de beurrerie, fromagerie et scierie, ainsi que tous les effets mobiliers servant à l'exploitation et à l'administration de la dite beurrerie, fromagerie et scierie, et tel qu'ils se trouvent présentement sur les lieux vendus.

Tel que le tout se trouve présentement et que l'acquéreur déclare bien connaître pour l'avoir vu et examiné à sa satisfaction.

À la charge des taxes et charges foncières grevant les dits immeubles depuis le 24 mars 1957, garanti quitte d'arrérages.

-6-

DONT ACTE fait et passé à Québec, sous le numéro notarié QUATRE MILLE NEUF CENT QUATRE-VINGT-ONZE.

EN FOI DE QUOI les comparants ont signé avec moi, notaire, lecture faite.

(Signé) ALPHONSE P. TURCOTTE

THÉODORE TURCOTTE

ROBERT BLOUIN

GEORGES BLOUIN

ANTOINE FOULIOT

JEAN-MARIE GAGNÉ

LOUIS BAILLARGEON, NOTAIRE

Pour copie conforme à la minute faisant partie du greffe de Me Louis Baillargeon, notaire résidant et exerçant à Québec, dont je suis mandataire pour la durée d'un an, commençant le 22 juillet 1957, tel qu'il appert d'un mandat reçu devant le notaire Jules Baillargeon, sous le numéro 1580 de ses minutes.

Expédiée le vingtième jour de septembre 1957.

*Paul André Poulin*

Pour le prix de HUIT MILLE DOLLARS (\$8,000.00) payable cinq cents dollars (\$500.00) par année, et dont le premier paiement à être fait par l'acquéreur le premier novembre 1957 et les autres successivement à la même date chaque année jusqu'à parfait paiement.

QUE LA DITE VENTE comporte l'intervention de Monsieur Georges Blouin aux fins de constituer le titre de notre Société sur l'immeuble ci-dessus en second lieu décrit.

QUE LA DITE VENTE soit de plus faite suivant les termes et stipulations contenus dans le projet préparé à cet effet par le notaire Louis Baillargeon, soumis à la présente assemblée et qui est accepté en sa forme et teneur.

QUE Messieurs Alphonse Pierre Turcotte, Théodore Turcotte, Robert Blouin, Georges Blouin et Antoine Foulriot, directeurs, soient et ils sont par la présente dûment autorisés à signer pour et au nom de la Société, le dit acte de vente aux effets ci-dessus.

QUE deux des directeurs alors en exercice, soient et ils sont de plus autorisés à recevoir pour et au nom de la Société le paiement du dit solde de prix de vente, et à en donner, pour et au nom de la Société, bonne et valable quittance.

ADOPTÉ UNANIMEMENT.

Je soussigné, secrétaire de La Société de Fabrication de Beurre de la Paroisse de Ste-Famille, Ile d'Orléans, comté de Montmorency, certifie que la résolution ci-dessus est un extrait exact et véritable des minutes d'une assemblée générale spéciale des membres de la Société tenue à Ste-Famille, Ile d'Orléans, le 24 mars 1957, à laquelle avaient été convoqués tous les membres de la dite Société par un avis adressé à chacun de ses membres conformément aux dispositions des règlements de la dite Société.

(Signé) FÉLIX PARADIS

RECONNU VÉRITABLE annexé à la minute d'un acte de vente passé devant le notaire LOUIS BAILLARGEON, soussigné, le 18 septembre 1957, sous le numéro notarié 4991.

(Signé) ALPHONSE P. TURCOTTE  
THÉODORE TURCOTTE  
ROBERT BLOUIN  
GEORGES BLOUIN  
ANTOINE FOULIOT  
LOUIS BAILLARGEON, NOTAIRE

Vraie copie.

*Paul André Poulin*

1958 - 31 octobre - Acte 5295 - Vente des lots de terre et de la beurrerie par Jean-Marie Gagné, beurrier et fromager, de Sainte-Famille à La Société Coopérative de l'Île d'Orléans.



L'AN MIL NEUF CENT CINQUANTE-HUIT,  
le trente-et-unième jour d'octobre.

DEVANT ME LOUIS BAILLARGEON, Notaire  
pour la Province de Québec, résidant  
et exerçant à Québec, soussigné.

COMPARAISSENT:

Monsieur JEAN-MARIE GAGNÉ, présente-  
ment domicilié à Ste-Famille, Île d'Orléans, autrefois  
de Notre-Dame du Lac St-Jean, beurrier fromager, ci-  
après appelé: " LE VENDOR "

PARTIE DE PREMIERE PART

Et:

SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE DE  
L'ÎLE D'ORLÉANS, Comté de Montmorency, société régie  
par la loi des coopératives agricoles de la Province  
de Québec, représentée et agissant aux présentes par  
MM. Albert Aubin, président et J.C. Pelletier, gérant,  
tous deux autorisés par résolution de ses administra-  
teurs adoptée le 1 octobre 1958, et dont copie dûment  
certifiée demeure annexée à l'original des présentes  
après avoir été signée pour identification par les  
susnommés en présence du et avec le notaire soussigné,  
ci-après appelée: " L'ACQUERRURE "

PARTIE DE SECONDE PART

LESQUELS conviennent:

La partie de première part, vend  
avec garantie contre tous troubles et franc et quitte  
d'hypothèque, à la partie de seconde part acceptant,  
les immeubles et actifs ci-après décrits, savoir:-

DESCRIPTION

1o- Un emplacement à prendre et  
distraire du lot numéro cent trente-cinq (135) du ca-  
dastre officiel pour la paroisse de Ste-Famille, Île  
d'Orléans, mesurant cent vingt-et-un pieds (121') de  
front sur le chemin public, par cent cinquante pieds  
(150') de profondeur, plus ou moins, mesure anglaise,  
bornent vers le sud au chemin public, vers l'ouest au  
lot no cent trente-sept (137) propriété de Monsieur  
Clément Frémont, vers le nord à autre partie du dit  
lot no cent trente-cinq (135 ptie) propriété de M.  
Georges Blouin, et vers l'est à l'emplacement ci-après  
décrit;

2o- Un emplacement à prendre et dis-  
traire du lot no cent trente-quatre (134) du susdit  
cadastre officiel pour la paroisse de Ste-Famille, I.O.

*Foir No 17,170  
Concession*

*Je certifie que la présent document a été  
enregistré au bureau de la division d'enregistrement  
de l'Île d'Orléans, le 14<sup>e</sup> jour  
de novembre 1958 vers 14 h m.  
14 19*

*[Signature]*  
Régistrateur



BAILLARGEON & BAILLARGEON, NOTAIRES

mesurant onze pieds de front sur le chemin public (11') par cent cinquante pieds (150') de profondeur, plus ou moins, mesures anglaises, bornant vers le sud au chemin public, vers l'ouest à l'emplacement ci-dessus décrit, vers le nord à autre partie du dit lot no cent trente-quatre (134) propriété de M. Georges Blouin, vers l'est à autres parties du dit lot no cent trente-quatre (134) propriétés de M. Raymond Therrien et du dit Georges Blouin.

Avec bâtisses dessus érigées, circonstances et dépendances.

3e- Le matériel et outillage de fabrication et d'exploitation de beurrerie, fromagerie et scierie, ainsi que tous les effets mobiliers servant à l'exploitation et à l'administration de la dite beurrerie, fromagerie et scierie, et tel qu'ils se trouvent présentement sur les lieux vendus.

Tel que le tout se trouve présentement, et que l'acquéreur déclare bien connaître pour l'avoir vu et examiné à sa satisfaction.

La présente vente est faite sujette à toutes les servitudes actives et passives, apparentes ou occultes pouvant exister en faveur ou contre les dits immeubles.

POSSESSION

L'acquéreur prendra possession de ce que ci-dessus vendu le 1 novembre 1958, et se reconnaît tenu au paiement des taxes et charges foncières grevant les dits immeubles depuis la dite date du 1 novembre 1958, garanti quitte d'arrérages à cette date par le vendeur.

TITRES

Au vendeur les dits immeubles appartiennent pour les avoir acquis de "La Société de Fabrication de Beurre de la Paroisse de Ste-Famille, Ile d'Orléans" par acte de vente passé devant le notaire soussigné en date du 18 septembre 1957, et dont copie a été enregistrée au bureau d'enregistrement de St-Laurent, Ile d'Orléans, en date du 8 octobre 1957 sous le numéro 13779.

Le vendeur délivre à l'acquéreur les copies de titres qu'il peut avoir en sa possession concernant les dits immeubles et qui sont acceptés tel quels par l'acquéreur.

PRIX

La présente vente est faite pour le prix de DIX HUIT MILLE DOLLARS (\$18,000.00) que le vendeur reconnaît avoir reçu comptant de l'acquéreur lors

de l'exécution des présentes, dont et du tout quittance générale et finale.

ÉTAT MATRIMONIAL

Le vendeur déclare que son état matrimonial n'a pas varié depuis qu'il a acquis l'immeuble présentement vendu et qu'il est présentement marié sous le régime de la séparation de biens, suivant contrat de mariage passé devant Me Raymond Lapointe, notaire à St-Joseph d'Alma, à Madame Brunn Girard qui vit.

INTERVENTION

Intervient aux présentes:

"LA SOCIÉTÉ DE FABRICATION DE BEURRE DE LA PAROISSE DE STE-FAMILLE, ILE D'ORLÉANS, COMTE DE MONTMORENCY" ici représentée et agissant aux présentes par M. Antoine Foullet et Robert Blouin dûment autorisés par résolution adoptée à une assemblée régulière de la dite Société, tenue à Ste-Famille, Ile d'Orléans, en date du 27 octobre 1958, copie certifiée de la dite résolution demeurant annexée à l'original des présentes après avoir été signée pour identification par le sus-nommé en présence du et avec le notaire soussigné.

Laquelle Corporation représentée tel que susdit reconnaît avoir été dûment avisée de la présente vente, dans le délai prévu à cette fin aux termes de l'acte de vente consenti au dit Jean-Marie Gagné devant le notaire soussigné en date du 8 septembre 1957 et déclare avoir renoncé comme elle renonce d'abondant par les présentes, à se prévaloir de la préférence de rachat qu'elle s'était réservée aux termes du susdit acte de vente, à toutes fins que de droit.

DONT ACTE fait et passé à Québec, sous le numéro notarié CING MILLE DEUX CENT QUATRE-VINGT-QUINZE.

EN FOI DE QUOI les comparants et l'intervenante ont signé avec moi, notaire, lecture faite.

(Signé) JEAN MARIE GAGNÉ

ALBERT AUBIN

J.C.PELLETTIER

ANTOINE FOULLET

ROBERT BLOUIN

LOUIS BAILLARGEON, NOTAIRE

Pour copie conforme à la minute faisant partie du greffe de Me Louis Baillargeon, notaire résidant et exer-

SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE

Ile d'Orléans, comté Montmorency

Saint-Pierre, le 30 octobre 1958

Extrait des minutes de l'assemblée du bureau de direction de la Société Coopérative Agricole de l'Ile d'Orléans, à St-Pierre, Ile d'Orléans dans les bureaux de la Coopérative, le 1er octobre 1958.

Il est proposé par Richard Gagnon, secondé par Herménégilde Gendreau, tous deux directeurs, que M. Albert Aubin président, et J.C. Pelletier, gérant, soient autorisés à signer pour et au nom de la Coopérative le contrat d'achat d'une beurrerie appartenant à M. Jean-Marie Gagné, et étant située à Ste-Famille Ile d'Orléans. Adopté.

Vraie copie des minutes.

(Signé) J.C.PELLETTIER

J.C. Pelletier,  
agronome-gérant.

RECONNU VÉRITABLE annexé à la minute d'un acte de vente passé devant le notaire LOUIS BAILLARGEON soussigné, le 31 octobre 1958 sous le numéro notarié 5295.

(Signé) ALBERT AUBIN

J.C.PELLETTIER

LOUIS BAILLARGEON, NOTAIRE

Vraie copie.

quant à Québec, dont je suis mandataire pour la durée de cinq ans, commençant le 5 août 1958, tel qu'il appert d'un mandat reçu devant le notaire Jules Baillargeon, sous le numéro 1803 de ses minutes.

Expédiée le quatrième jour de novembre 1958.

*Paul-Alexandre Carrière notaire*

*Paul-Alexandre Carrière notaire*

1984 – Raymond Létourneau : Sainte-Famille, l'aînée de l'île d'Orléans.

Pages : 150-161

## **Le Syndicat de la beurrerie** <sup>10</sup>

Dans le développement agricole de Sainte-Famille, en premier lieu, nous devons parler de l'industrie laitière et du syndicat formé pour la fabrication du beurre. Fondée le 20 avril 1895, la « *Société de fabrication de beurre de Sainte-Famille, I.O.* » reste une des belles réussites des cultivateurs de la paroisse. Nous avons là un genre de coopérative où tous les membres, appelés « patrons », s'unissent pour produire du beurre d'excellente qualité. Un professionnel travaille à la fabrique en y appliquant les règles de l'hygiène et les qualités de l'art.

La beurrerie a fonctionné pendant 62 ans : elle a été vendue, le 18 septembre 1957, par contrat signé chez le notaire Louis Baillargeon et l'acte de vente fut enregistré le 8 octobre suivant, sous le numéro 13779.

---

10. *La Société de fabrication de beurre de Sainte-Famille, I.O.*, est fondée en vertu du paragraphe I, du chapitre IV et du titre XI des Statuts refondus du Québec en 1888.



Willie, un engagé de Rosario Turcotte, part pour la beurrerie.

L'acheteur, Jean-Marie Gagné, de Notre-Dame, Lac Saint-Jean, a acquis toute la propriété au prix de huit mille dollars, dont cinq cents payables le 1<sup>er</sup> novembre 1957 et le reste payable par tranches de cinq cents dollars, annuellement, le 1<sup>er</sup> novembre, sans aucun intérêt.

### Le site

La beurrerie se trouvait au village, du côté nord du chemin, immédiatement à l'est de la chapelle de procession. En 1895, les actionnaires achètent de Joseph Blouin un terrain de 53,30 mètres donnant sur le chemin royal par 45,70 mètres de profondeur pour la construction d'une beurrerie et d'un moulin à scie : la beurrerie, selon les besoins des patrons, fonctionnera pendant sept mois, soit du 1<sup>er</sup> mai au 1<sup>er</sup> décembre, tandis que le moulin à scie prendra la relève pour le restant de l'année. Pour réaliser les deux buts de la construction, les directeurs engageront un beurrier également habile à scier le bois.

Après une année d'opération, le syndicat de la beurrerie jouit d'une propriété évaluée à 1 600,00 \$<sup>11</sup>.

### Les patrons et les conditions de leur participation

La société est régularisée, réorganisée et enregistrée au greffe de la Cour supérieure, au Bureau du protonotaire, le 3 mars 1924 ; au Bureau de comté, à Saint-Laurent, le 6 mars suivant et au Ministère de l'Agriculture, le 24 mars 1924.

11. Archives de la beurrerie, *Minutes de la Société de fabrication de beurre de Sainte-Famille, I.O.*, tome I, 274 pages, page 51.

152

SAINTE-FAMILLE



En été, le va-et-vient matinal à la beurrerie appartient au passé.

Tout propriétaire de vaches, résidant à Sainte-Famille, peut devenir membre de la société s'il est agréé par les directeurs.

À la réunion générale du 28 décembre 1927, la société de fabrication de beurre, se conforme aux règlements de la Province : dorénavant, cinq directeurs feront partie de son bureau et trois directeurs formeront *quorum* ; la société avait trois directeurs depuis sa fondation.

L'assemblée annuelle des membres actionnaires se tient en décembre et on y procède a) à la reddition des comptes ; b) à la rédaction des règlements, s'il y a lieu, dans l'intérêt de la société ; c) à l'élection des directeurs dont le terme prend fin. Par la suite, le nouveau conseil d'administration se choisit un président et un vice-président.

Chaque patron s'engage à contribuer à certaines réparations ou améliorations de la fabrique de beurre, comme ce fut le cas, en 1920, pour le charroyage de deux voyages de terre ou de sable par actionnaire. Jusqu'en 1931, en hiver, il y a la corvée de la coupe de la glace pour remplir la glacière ; par la suite, un montant forfaitaire est versé au beurrier.

Pour ce qui est des dépenses mineures et des salaires versés au beurrier, au secrétaire-trésorier et à un occasionnel, ces frais sont payés par les patrons de la beurrerie, au prorata des services qu'ils reçoivent.

Bien que nous n'ayons pas de liste officielle des membres à l'origine, nous présumons que les 72 cultivateurs de Sainte-Famille étaient actionnaires. En 1929, nous comptons 77 membres ; en 1944, 64 ; en 1951, 23 et nous relevons 24 signatures de patrons présents pour la signature de résolution de vente, le 24 février 1958.



Bernardine Turcotte préférait traire les vaches dehors. Quels changements depuis!

## La production de beurre

Nous avons quelques données disponibles sur la production du lait apportée à la beurrerie à partir de 1895 à 1905 et de 1924 à 1943 inclusivement. Nous livrerons un tableau permettant d'émettre quelques observations sur ces trente et une années étudiées.

Année	Livres de lait	Livres de beurre	Rendement	Recettes brutes	Montant versé aux patrons	Prix moyen la livre
1895	662 645	29 048	4,38 %	5 067,63 \$	4 154,46 \$	17,45 ¢
1896	883 914	39 314	4,45 %	6 812,38 \$	5 586,18 \$	17,33 ¢
1897	994 842	47 003	4,72 %	8 367,07 \$	6 872,25 \$	17,80 ¢
1898	1 123 729	52 178	4,64 %	8 896,12 \$	7 330,80 \$	17,05 ¢
1899	1 087 304	51 113	4,70 %	9 483,08 \$	7 820,28 \$	18,55 ¢
1900	1 228 644	57 413	4,67 %	11 014,86 \$	8 873,79 \$	19,19 ¢
1901	1 150 271	53 753	4,67 %	10 560,15 \$	8 833,17 \$	19,66 ¢
1902	1 218 395	57 542	4,72 %	11 142,43 \$	10 000,73 \$	19,33 ¢
1903	1 334 349	60 739	4,55 %	11 572,56 \$	10 616,43 \$	19,00 ¢
1904	1 295 656	56 967	4,39 %	10 501,31 \$	9 138,37 \$	18,00 ¢
1924	1 218 355	57 466	4,71 %	19 017,80 \$	16 355,33 \$	33,10 ¢
1928	1 502 665	72 657	4,84 %	26 018,31 \$	22 358,73 \$	35,81 ¢
1932	1 139 855	54 545	3,70 %	9 764,97 \$	8 397,89 \$	17,90 ¢
1944	1 403 645	59 249	3,90 %	21 816,72 \$	17 575,40 \$	36,82 ¢

- En 1898, à sa quatrième année d'opération, la beurrerie reçoit plus d'un million de livres de lait. Pendant cette période, elle a produit 167 543 livres de beurre vendues à un prix moyen de dix-sept sous et trente-neuf centièmes (17,39¢).
- En 1903, à sa neuvième année d'activité, la société de fabrication de beurre double les services rendus à ses patrons en 1895 ; cependant, le prix moyen de la vente du beurre n'a augmenté que de 9,6%.



Une vraie scène paysanne d'autrefois. Tandis que la belle Arthémise Turcotte et sa vache posent pour la postérité, minou en profite !

- L'année 1924, la trentième année de fabrication de beurre, ressemble beaucoup à l'année 1902; toutefois, le prix de vente de la livre de beurre est 1,71 fois plus élevé.
- 1928 marque un sommet dans les archives de la beurrerie.
- C'est en 1932, au plus creux de la crise économique, que le beurre s'est vendu le moins cher: 1928, 35,81¢; 1929, 35,75¢; 1930, 25,97¢; 1931, 20,06¢; 1932, 17,90¢; 1933, 19,24¢; 1934, 18,72¢; 1935, 20,73¢; 1936, 22,44¢; 1937, 25,44¢.
- La production du lait et du beurre n'a cessé de décroître à partir de 1928 à 1940 inclusivement; à partir de 1941 à 1944 — dernière année observée — il y a augmentation constante de production.

### Des producteurs laitiers en 1951

En 1951, vingt-trois patrons de la beurrerie ont produit 18902 kilogrammes de beurre. Les vaches donnent un meilleur rendement. Toutefois, nous sommes loin de ce que nous devons appeler l'industrie laitière qui est une spécialisation.

Almanzor Blouin .....	1 849	kilogrammes
Antoine Pouliot .....	1 753	"
Clément Prémont .....	1 629	"
Eudore Létourneau .....	1 415	"
Joseph Turcotte .....	1 411	"
Adolphe Létourneau.....	1 249	"
Joseph Faucher.....	1 088	"
Alphonse Paquet .....	1 072	"
Albert Faucher.....	953	"
Léon Pichette .....	906	"
Joseph Blouin .....	885	"
Adélard Prémont .....	767	"
Paul Turcotte.....	752	"
Joseph Marquis.....	594	"
Philippe Pichette.....	547	"
Georges Blouin .....	485	"
Alphonse Pouliot .....	410	"
Joseph Pichette.....	312	"
Pascal Poulin .....	252	"
Cléophas Carrier .....	196	"
Félix Prémont .....	185	"
Albert Turcotte .....	101	"
Joseph-P. Prémont.....	91	"

## Frais d'administration

Au cours des années 1930 à 1938, le pourcentage gardé pour l'administration de la beurrerie — payes du beurrier, du secrétaire-trésorier, de son aide et autres petites dépenses — est de 14% des revenus bruts ; à partir de 1938, année où les patrons ont acheté un pasteurisateur de la maison Dionne & Fils, le pourcentage prélevé était de 18%.

## Les beurriers et scieurs de bois

La Société de fabrication de beurre de Sainte-Famille a exercé ses opérations pendant 62 ans. Six beurriers et scieurs de bois s'y sont succédé dès que les deux services que se donnaient les patrons fussent mis en place : Edmond Lachance, de 1895 à 1901 ; L. Gauthier, de 1901 à 1921 ; Joseph Blanchet, du 16 octobre 1921 à 1926 ? ; Jean-Baptiste Gauthier, de 1926 ? à 1927 ; Louis Vézina, de 1927 au 16 octobre 1944 et Louis-Philippe Gagné du 16 octobre 1944 à la fin de novembre 1957.

## Secrétaires-trésoriers

Onze secrétaires-trésoriers rendirent de précieux services aux patrons de la beurrerie : J.-Édouard Boily, du 20 avril 1895 au 8 mai 1902 ; Eudore



Étienne Paradis, secrétaire-trésorier de 1945 à 1958. Il fut également secrétaire-trésorier de la municipalité, de la commission scolaire et de la fabrique.

Létourneau, du 8 mai 1902 au 30 décembre 1915; Adélarde Gagnon, du 30 décembre 1915 au 9 juillet 1916; Léon Létourneau, du 9 juillet 1916 au 11 octobre 1921; Gérard Poulin, du 11 octobre 1921 au 29 décembre 1923; Étienne Paradis, décédé au début d'avril 1923; Antoine Turcotte, du 8 avril 1923 au 22 juillet 1929; Simon Paradis, du 20 juillet 1929 au 3 septembre 1930; Robert Prémont, du 3 septembre 1929 au 23 janvier 1944; Alexandre Labbé, du 23 janvier 1944 au 21 avril 1945; enfin, Étienne Paradis, du 21 avril 1945 à la dernière assemblée générale du 14 octobre 1958.

Les documents de la beurrerie se trouvaient chez madame Étienne Paradis, lorsque je les ai apportés pour consultation.

On notera que plusieurs secrétaires-trésoriers exerçaient la fonction de professeur à l'école modèle.

### **Le président**

Le premier président de la beurrerie remplira son mandat du 20 avril 1895 au 4 mars 1897 avec deux directeurs; il s'agit de Joseph-P. Blouin, assisté d'Onésime Morency et de Pierre Paquet.

En général, le président remplit un mandat d'un an, toutefois, Philius Turcotte exerce la présidence de la beurrerie pendant sept ans, du 21 mars 1930 au 23 décembre 1936; Albert Létourneau, pendant neuf ans, du 23 décembre 1936 au 29 décembre 1943 et au cours des années 1945 et 1946; Antoine Pouliot, à partir du 27 janvier 1947 et jusqu'à la liquidation des immeubles de la beurrerie, à l'automne 1958.

### **Derniers directeurs**

Messieurs Alphonse-Pierre Turcotte, Théodore Turcotte, Robert Blouin, Georges Blouin et Antoine Pouliot, président, forment le dernier bureau de direction de la beurrerie de Sainte-Famille.

### **Vente des immeubles**

Pour des raisons d'hygiène, la fabrication du beurre doit se faire dans un endroit complètement séparé de la réception du lait et de la crème. Des transformations majeures s'imposent. Si les actionnaires ne se conforment pas à cette ordonnance, le permis d'exploitation sera refusé. Devant cet

ultimatum de l'inspecteur Proulx venu rencontrer les patrons, le 16 avril 1956, les membres restent songeurs. Ils prendront toutes les précautions nécessaires pour opérer en 1956 et en 1957 où ils optent pour la vente des immeubles à Jean-Marie Gagné, un beurrier-fromager, intéressé à effectuer les améliorations demandées par les autorités gouvernementales. De fait, cette beurrerie-fromagerie fonctionnera en 1958 et jusqu'au moment où monsieur Gagné a vendu ses actifs à la Société coopérative agricole de l'Île d'Orléans.

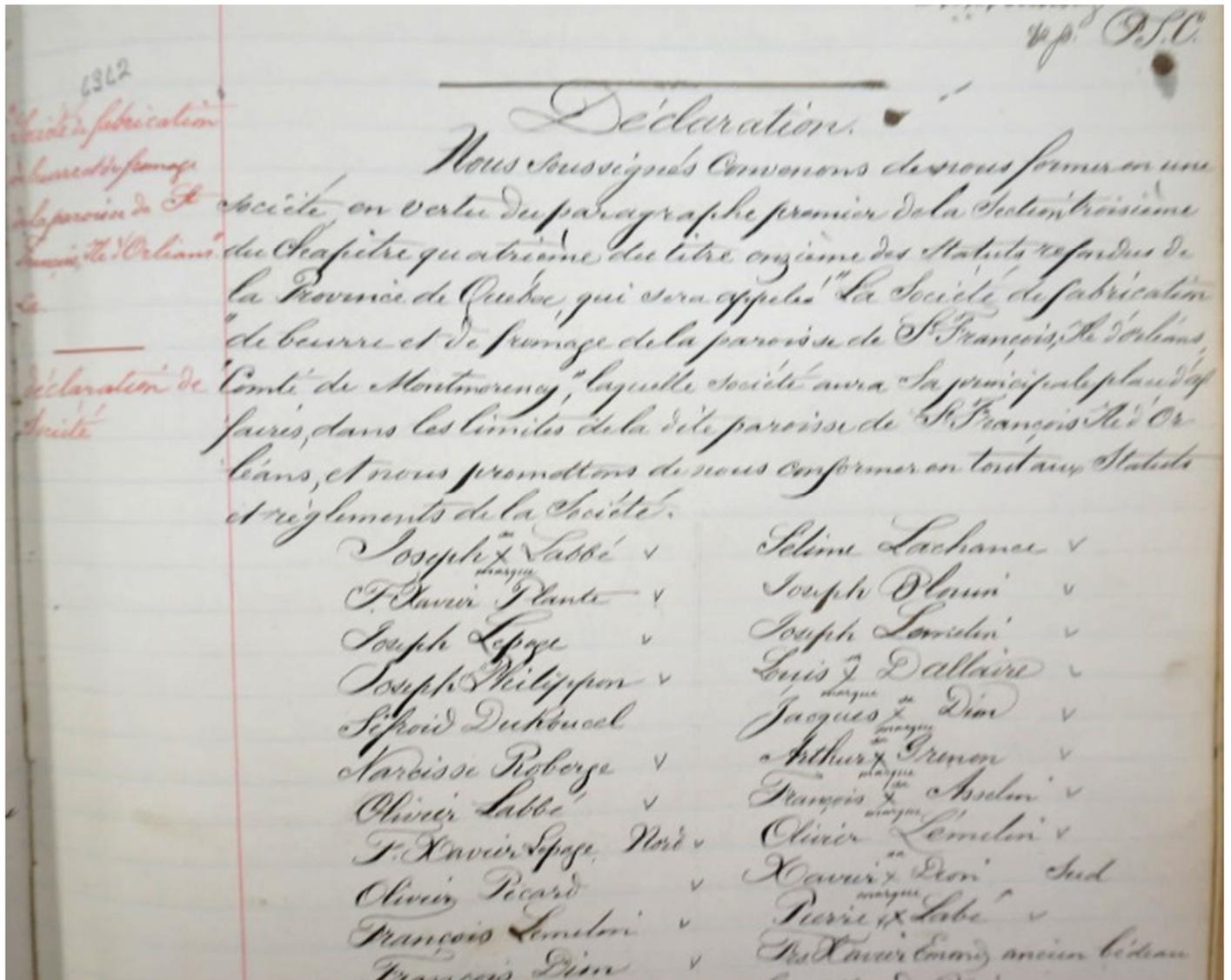
Par la suite, les actionnaires vendront leur lait à la Société coopérative agricole puis à Sainte-Claire de Dorchester, après l'incendie de la beurrerie à Saint-Pierre.

Note de J.-C. Dionne : aux pages 159 et 160 se trouvent quatre photographies concernant le moulin à scie.

## Saint-François

(1898-1968)

1898 - 22 janvier – Déclaration de société «La Société de fabrication de beurre et de fromage de la paroisse de Saint-François, Isle d'Orléans, Comté de Montmorency».



Louis Giguère v Cyrille LeBlais v  
 Alfred Lapage v Étienne LeBlais v  
 Joseph Lapage père v Joseph <sup>marriage</sup> <sub>marriage</sub> Desjardins  
 Célestin Rimeau  
 Fernand Hébert v Joseph Picard v  
 François Lapage v Simons  
 Désiré Casselin v Narcisse Roby Bourrier  
 Joseph Casselin v Simons  
 Xavier Emond v  
 Siméon Allaire St. François de l'Île d'Orléans  
 Olivier Picard v 22 Janvier 1898.  
 Félix Emond  
 Honoré Guérard v

Le dit acte a été lu et lué, et les parties ont signé  
 en présence de moi notaire public pour la Province de Québec  
 Et moi notaire public pour la Province de Québec  
 Ed. B. Bouchard  
 Not.

BAnQ – Livre de sociétés, district de Québec, Vol 8, No. 6362

1898 - 28 février – Acte 7829 – Vente, d'un emplacement connu sous les numéros 166 et 167 du cadastre de St François avec la maison et autres bâtisses dessus construites, par Dame Arthémise Plante, de Québec, veuve de feu Urbain Maure alias Moore, en son vivant cordonnier de St François, es-qualité de tutrice de sa fille mineure âgée de dix-sept ans Amabilis Maure alias Moore, à la Société de beurrerie de St François représentée aux présentes par François-Xavier Plante, cultivateur, du même lieu.

N<sup>o</sup> 3155 – Vente. L'an mil huit-cent quatre-vingt-dix-huit, le vingt-huitième jour de Fé-  
 vrier devant Joseph Allaire, Notaire public pour la Province de Québec, résident  
 à Québec, soussigné, ont comparu: Dame Arthémise Plante, de la cité de Québec,  
 le vingt-et-un de Veuve de feu Urbain Maure alias Moore, en son vivant cordonnier, de la paroisse  
 de St François, de l'Île d'Orléans, agissant aux présentes en sa qualité de tutrice nom-  
 mée en justice à Demoiselle Amabilis Maure alias Moore, sa fille mineure,  
 âgée de dix-sept ans issue de son mariage avec le dit feu Urbain Maure alias  
 Moore, en vertu d'un acte de tutelle en date du 8 Février courant, et homologué  
 le lendemain, et sieur Ulric Bagnon, boulanger, de la cité de Québec, agissant ici  
 en sa qualité de subrogé-tuteur nommé à la dite mineure en vertu de l'acte de tu-  
 telle ci-haut cité, la dite Dame Arthémise Plante et le dit Ulric Bagnon diant au  
 toisés pour les fins des présentes par une ordonnance de la Cour Supérieure du dis-  
 trict de Québec rendue le dix-neuvième jour de Février courant et annexée aux pré-  
 sentes. La dite Dame Arthémise Plante agissant en outre aux présentes en son nom  
 personnel.

personnel comme propriétaire d'une moitié indivise de l'immeuble ci-après décrit. Lesquels es-dites qualités ont par ces présentes vendu avec garantie à la Société de beurrier de la paroisse de St François Ile d'Orléans représentée par François Xavier Plante, cultivateur de la dite paroisse de St François Ile d'Orléans à ce présent et acceptant pour le bénéfice et avantage de la dite société de beurrier de St François Ile d'Orléans et spécialement autorisé pour les fins des présentes par une résolution des directeurs de la dite société de beurrier en date du treize Février — — — et annexée aux présentes — c'est-à-savoir Un emplacement situé en la dite paroisse de St François Ile d'Orléans connu sous le numéro cent-soixante-six - 166. et cent-soixante-sept - 167. du cadastre officiel de la paroisse de St François Ile d'Orléans avec la maison et autres bâtisses dessus construites circonstances et dépendances. Cet immeuble appartient moitié à la dite vendeuse Dame Arthemise Plante en sa qualité de commune en biens avec le dit feu Urbain Maure alias Moore et l'autre moitié à la dite mineure comme seule héritière du dit feu Urbain Maure alias Moore son père décidé ab intestat. Pour par la dite société de beurrier acquiescance en jouir faire et disposer en pleine et entière propriété avec possession à compter de ce jour. La dite société acquiescance se chargeant des taxes municipales et scolaires dues et échues jusqu'à ce jour ainsi que des rentes seigneuriales. La présente vente est faite pour le prix de cinquante piastres dont vingt-cinq piastres pour la part de la dite mineure et vingt-cinq piastres pour la part de la dite Dame Arthemise Plante et que les vendeurs es-qualités reconnaissent et confessent avoir reçues de la dite société à leur entière satisfaction dont quittances du dit prix de vente. Fait et passé à Québec les jour mois et an susdits sous le numéro sept mille huit cent vingt-neuf des minutes du Notaire soussigné et lecture faite la dite Dame Arthemise Plante a déclaré ne savoir signer en présence de Joseph P. Picard, boulanger de Québec, témoin requis et qui a signé en présence du dit Notaire ainsi que les autres parties au présent acte. — — — Signé - Ulric Sagnon - F.X. Plante - Joseph Picard - Jos. Allaire - N. P. - Vraie copie de la minute demeurée de record en mon étude - Jos. Allaire - N. P. — — — — —

Minutier du notaire Joseph Allaire – R.F. – Bureau d'enregistrement, Registre RB8, no 3155

1901 – Narcisse Roberge, 30 ans, beurrier.

Recensement Canada

1911 – Téléphore Réaume, 53 ans, beurrier, fabrique de beurre.

Recensement Canada

**1912-19 – Joseph Blanchet, beurrier.**

Deux familles ont quitté la paroisse de St-François dernièrement : celle de M. Émile Drouin et de M. Joseph Blanchet. M. E. Drouin a vendu sa terre à M. Joseph Roberge et est allé demeurer à l'Ange Gardien. **M. J. Blanchet, fabricant de beurre, est allé exercer son métier à la Sainte-Famille, I.O.** De plus grandes facilités pour l'instruction de ses enfants ont déterminé le départ de M. Blanchet. Pendant les sept ans qu'il a passé ici, il s'est attiré l'estime de tous par son habileté, son honnêteté et sa charité. Nous remercions pour les services rendus et nos vœux de succès pour l'avenir.

**L'Action Catholique, 3 février 1919**

Joseph Blanchet, beurrier

M. Joseph Blanchet, beurrier, est né à St-Jean-Port-Joli, comté de l'Islet, le 28 juillet 1884, le fils d'Amable Blanchet, cultivateur, et de Marie Caron, de Ste-Anne de la Pocatière.

Jusqu'à l'âge de 25 ans, il travaillait sur la ferme paternelle et il fut diplômé de l'École de Laiterie de St-Hyacinthe en 1911. Ensuite, il devint beurrier durant onze ans à St-François et à Ste-Famille de l'Île d'Orléans. En 1925, il s'en alla à St-Aimé, comté de Richelieu, où il acheta de M. Oscar Dudomaine une beurrerie qu'il exploita durant treize ans. Il la vendit pour aller s'établir à Cowansville où il acheta de M. Eugène Casavant une beurrerie qu'il dirigea trois ans et demi et qu'il vendit ensuite à une coopérative. En 1943, il vint à Mansonville, où il acheta de M. Hormidas Laferrière une beurrerie qui compte 200 patrons.

Marié, en 1910, à Marianne Fortin, de St-Roch des Aulnaies, il est père de neuf enfants. Ses trois fils, Armand, Bertrand et Marcel, le secondent dans son entreprise progressive.

**La Tribune, 30 juillet 1947****1921 – Aucune mention d'un beurrier.****Recensement Canada**

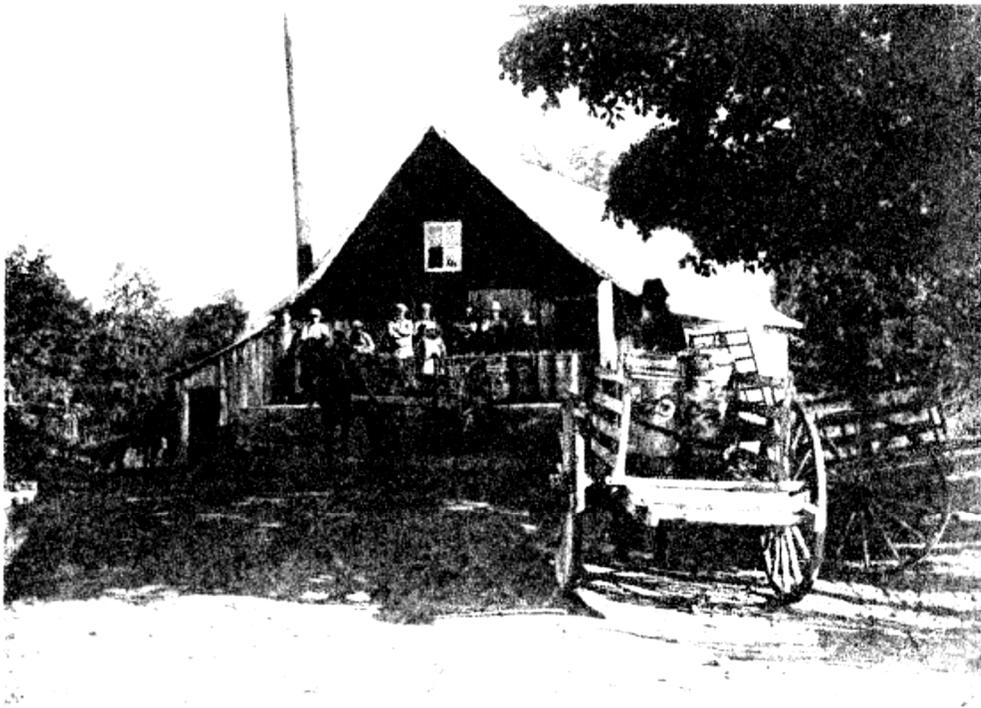


Photo : Normand Lemelin

« Beurrerie »

Source : J. Côté, 1979, p.54

Adélarde Maranda, de Saint-Pierre, devenu beurrier à St-François, avant de s'établir pour de bon à Saint-Jean, avait loué deux appartements chez Edouard Guérard, voisin de Xavier Plante, la maison paternelle de Mde Germaine Plante du Centre d'accueil qui me raconte les tours incroyables de ce Maranda pur laine, atterri par hasard dans un champs de poireaux de St-François.

Hélas, la femme d'Edouard Guérard décède à l'hôpital malgré tous les bons soins : suivent l'exposition du corps, les sympathies, les prières. Tout le monde de St-François, comme on fait partout sur l'île passent une partie de la veillée auprès de la famille et quelques-uns passent la nuit à jaser, à prier et...ricaner parfois pour tromper le sommeil. Adélarde Maranda n'a pas de ciné, mais rien ne lui échappe : il faut des messes, des prières pour les défunts.

Vers 9.30 hrs du soir, il saisit un drap blanc, se faufile comme une couleuvre dans le verger Guérard et se promène tel un fantôme, le drap blanc sur la tête, emprunte une voix d'outre-tombe et râle: "des Messes, des prières.." Le dimanche suivant, au prône, une messe pour le repos de l'âme de la défunte.

Mde Germaine Plante m'en a raconté bien d'autres.

Henri Aubin 1985

1946 - 15 novembre - Droit de passage et servitude par Le Syndicat de beurrerie de St-François, à la Quebec Power Co.

-10725- En considération de la somme de une piastre que je reconnais avoir  
 été payée à moi-même, ce jour de la Quebec Power Co. et pour autres considérations  
 lues avant moi, aussi faites, j'accorde pour l'éternité et à perpétuité à la dite  
 le treize juin Compagnie présente et acceptant ses successeurs et représentants et  
 tout ou part Le droit de passer, maintenir, inspecter et entretenir les lignes  
 quarante six de la dite Compagnie allant de Saint-Pierre à Saint-François -  
 (1946) aux endroits par elle choisis sur et au dessus de ma propriété de  
 Alfred Legeron, dite, comme suit: 1- Lats 100- (166 et 167) ont soixante et six et  
 Représentant ont soixante et sept du cadastre officiel de la paroisse de Saint-  
 François, D. O. Co. Montmorency. 2- Le droit de passer et de main-  
 tenir sur et au dessus de cette propriété des poteaux pour les  
 besoins de ces lignes avec les liens, attachements et accessoires né-  
 cessaires ou utiles. Les poteaux pourront servir à supporter toute  
 autre ligne avec le consentement de la compagnie. 3- Le droit de  
 jeter et de maintenir sur et au dessus de cette dite proprié-  
 té, et dans les mêmes lignes, tous les autres poteaux que la  
 dite Compagnie jugera nécessaires ou utiles avec les liens at-  
 tachements et accessoires convenables moyennant une somme  
 pour chaque poteau additionnel, payable comptant une fois et  
 pour toujours, savoir: \$1.00 - 4- Le droit d'abattre et de tailler  
 tous arbres et d'enlever tous obstacles qui pourraient nuire en au-  
 cun temps au passage et au maintien des dites lignes. 5- La Com-  
 pagnie s'engage à indemniser le propriétaire pour les dommages  
 causés pendant la construction. Il est de plus stipulé et conve-  
 nue entre les parties aux présentes, savoir: (a) Que les droits et  
 privilèges ci-dessus constitueront à compter de la date des pré-  
 sentes, une servitude réelle et perpétuelle, sur la dite propriété  
 ci-haut décrite, en faveur de la Compagnie, ses successeurs et  
 représentants. (b) Que la Compagnie sera responsable de tous dom-  
 mages causés par sa faute ou négligence; 7- Je reconnais et m'enga-  
 ge de plus à consentir en faveur de la dite Compagnie à tous les autres  
 actes confirmant les privilèges à elle conférés plus haut; qu'elle  
 avisera de son intérêt de se procurer. Signé à Saint-François le  
 quinzième jour de novembre 1946. Le Syndicat de Beurreries -  
 par Joseph Legeron, Président - Vendém, Quebec Power Co. par  
 G. Collin, Propriétaire L. Godbout, Procureur Bailly.



Registre foncier en ligne - Bureau d'enregistrement, no 10725

1947 - 12 octobre - Acte 14855 - Vente, d'un terrain faisant partie des lots 166 et 167 du cadastre officiel de St-François, par La Société de fabrication de beurre de St-François, à Monsieur Émile Asselin, forgeron du même lieu.

- 11.088- mise demeure de ce terrain mon lieu de Jean-Baptiste Beauregard, notaire à Beauport, enregistré à neuf sous. Devant Jean-Baptiste Beauregard, notaire à Beauport, Beauport, comté de Rivière du Loup, Province de Québec, comparait La Société de fabrication du beurre de la paroisse de St-François, Ile d'Orléans, qui mil neuf cent représentée par M. Charles Aimé Liguère, cultivateur, de quarante sept St-François, dûment autorisé au présent par résolution d'une assemblée générale des membres de la dite Société, en date du 12 octobre 1947, dont copie de la dite résolution est annexée à l'original des présentes, reconnue et signée des parties en présence. Laquelle vend, avec garantie, contre tout trouble et comme franc et quitte, à Monsieur Émile Asselin, forgeron de St-François, qui présente et acceptant, acquiesse savoir: Un terrain formant partie des lots numéros cent soixante six et cent soixante sept (plus 166 et 167) au cadastre officiel de la dite paroisse de St-François, partant à cinquante pieds au nord de la beurrière; borné au nord à M. Régis L'abbé au sud au terrain de la vendue; l'est à M. J. J. L'abbé et l'ouest à M. Pauline sans autres; avec droit de passage pour atteindre le chemin royal avec obligation à la clôture entourant cet emplacement que la vendue réserve au sud de celui vendu et à laquelle la société est tenue pour sa part et que l'acquéreur entendra tant que la société sera propriétaire du dit résidu de terrain. Et que le tout est actuellement, dont l'acquéreur est satisfait, pour le bien connaître appartenant à la vendue, pour l'avoir acquis avec l'entente de M. Urbain Moore, de M. J. J. L'abbé, notaire, le 28 février 1936, enregistré No: 3156. Cette vente est faite à la charge par l'acquéreur de toutes taxes et impositions publiques exigibles sur l'immeuble sur vendu.

sur vendu, quitte d'anciages. La présente vente est en outre consentie pour le prix de Deux cent quarante dollars (\$240.00) que la vendue reconnaît avoir reçu comptant de l'acquéreur, dont quit tante générale et finale. Dont acte, à Beauport, sous le numéro quatorze mille huit cent cinquante cinq des minutes du notaire soussigné. En foi de quoi, les comparants signent, avec le notaire, lecture faite. Signé: Charles Aimé Liguère, Émile Asselin, J. B. Beauregard, R. P. V. Vrai copie de la minute de ce terrain mon lieu de Jean-Baptiste Beauregard, notaire à Beauport, Beauport, comté de Rivière du Loup, Province de Québec, enregistré à neuf sous.

Minutier du notaire J.B. Beauregard - Registre Foncier en ligne - Bureau d'enregistrement, no 11088

1968 - 20 août - Acte 3104 - Vente, d'un terrain faisant partie des lots 166 et 167 du cadastre officiel de St-François, par La Société de fabrication de beurre de St-François, à Monsieur Emmanuel Labbé, cultivateur, du même lieu.

Numéro inscription : 18 547

3104

V E N T E

par

La Société de Fabrication  
de Beurre de la Paroisse  
de St-François, Ile d'Or-  
léans

M. Emmanuel Labbé

soûc;

L'AN MIL NEUF CENT SOIXANTE-HUIT, le vingt

province de Québec.

Devant Me YVES DEMERS, notaire à Québec,

COMPARAISSENT:-

LA SOCIÉTÉ DE FABRICATION DE BEURRE DE LA  
PAROISSE DE ST-FRANÇOIS, ÎLE D'ORLÉANS, ici représentée par M.  
Charles-Aimé Giguère, cultivateur, domicilié à St-François,  
Île d'Orléans, dûment autorisé aux présentes par une résolution  
d'une assemblée générale des membres de cette société en date  
du 19 août 1968, dont copie certifiée demeure annexée à l'ori-  
ginal des présentes après avoir été reconnue véritable par le  
dit mandataire et contresignée par lui et le notaire soussigné,  
ladite société étant ci-après appelée " LA VENDERESSE ",

ET

MONSIEUR EMMANUEL LABBE, cultivateur, domicilié  
à St-François, Ile d'Orléans, ci-après appelé " L'ACQUEREUR ".

LESQUELS conviennent de ce qui suit:

1- OBJET DU CONTRAT

La venderesse, représentée comme susdit, VEND  
par les présentes avec toutes les garanties ordinaires de droit  
et franc et quitte de toutes charges, servitudes, privilèges,  
hypothèques ou autres empêchements quelconques, à l'acquéreur,  
présent et acceptant, l'immeuble suivant, savoir:

2- DESIGNATION

Un emplacement situé à St-François de l'Île  
d'Orléans, formant partie des lots numéros CENT SOIXANTE-SIX et  
CENT SOIXANTE-SEPT ( 166 ptie et 167 ptie ) du cadastre officiel  
pour la dite paroisse de St-François de l'Île d'Orléans, division  
d'enregistrement de Montmorency, cet emplacement étant borné vers  
le sud par le chemin public, vers le nord à une autre partie des  
mêmes lots, aujourd'hui la propriété de M. Raymond Dion, vers l'est  
par une partie du lot 169 et vers l'ouest à une partie du lot  
164, tous du même cadastre, cet emplacement mesurant cinq perches  
et quatorze pieds ( 5 per. 14' ) de largeur par une profondeur  
d'environ cent cinquante pieds (150') -----  
la ligne arrière ou nord de cet emplacement étant à cinquante  
pieds ( 50' ) à l'arrière ou au nord de la bâtisse qui y est érigée.

Avec bâtisse dessus érigée, circonstances et  
dépendances.



No. 18547  
Je certifie que le présent document a été  
enregistré "PAR DÉCRET" au bureau de la Divi-  
sion d'enregistrement de  
à 900 hrs  
le 29 jour du mois de août 1968  
R. J. Villeneuve  
Rég. REGISTRATEUR

Tel que le tout se trouve présentement, l'acquéreur acceptant l'emplacement et les bâtisses qui s'y trouvent dans leur état actuel s'en déclarant satisfait pour les bien connaître.

3- TITRE

A la venderesse appartient l'immeuble présentement vendu pour l'avoir acquis avec plus grande étendue de dame Urbain Maure et al. aux termes d'un acte de vente passé devant Me Joseph Allaire, notaire, le 28 février 1898 et dont copie a été enregistrée au bureau de la division d'enregistrement de St-Laurent à l'Île d'Orléans le 31 octobre 1898 sous le numéro 3155.

La venderesse ne fournira aucune copie de ses titres ni certificat d'enregistrement.

4- CONDITIONS

a) La présente vente est faite à charge par l'acquéreur de payer toutes les taxes foncières, municipales, scolaires et autres impositions publiques pouvant affecter le dit emplacement et ce, tant pour le passé que pour l'avenir.

b) A charge par l'acquéreur de payer le coût des présentes et de son enregistrement.

5- CONSIDERATION

La présente vente est de plus faite pour un prix de UN DOLLAR (\$ 1.00) et autres bonnes et valables considérations dont quittance générale et finale.

DONT ACTE fait et passé à Québec sous le numéro trois mille cent quatre (3104) -----  
des minutes du notaire soussigné.

Et les comparants, soit personnellement, soit par leur mandataire autorisé, ont signé avec le notaire et en sa présence, lecture faite.

(signé) CHARLES AIME GIGUERE  
" EMMANUEL LABBE  
" YVES DEMERS, notaire.

POUR COPIE CONFORME à la minute demeurée en son étude.

EXTRAIT du procès-verbal d'une assemblée des membres de LA SOCIÉTÉ DE FABRICATION DE BEURRE DE LA PAROISSE DE ST-FRANÇOIS, ÎLE D'ORLÉANS, tenue à St-Laurent, Île d'Orléans, le dix-neuf --- août 1968, à laquelle tous les membres étaient présents.

A CETTE ASSEMBLÉE, IL EST STATUÉ COMME SUIT:

Il est proposé, secondé et unanimement résolu:

QUE la société vende à M. EMMANUEL LABBE pour un prix de UN DOLLAR (\$ 1.00) et autres bonnes et valables considérations, notamment pour le paiement de tous les frais que cette vente comporte, ainsi que la charge par l'acquéreur de supporter les taxes, tant pour le passé que pour l'avenir, l'immeuble dont la Société est propriétaire, à St-Laurent, Île d'Orléans, étant

" Une partie des lots CENT SOIXANTE-SIX et CENT SOIXANTE-SEPT ( 166<sup>me</sup> ptie et 167<sup>me</sup> ptie ) du cadastre officiel de la paroisse de St-François, Île d'Orléans, cet emplacement étant borné au sud par le chemin public, au nord par une autre partie des mêmes lots, propriété de Raymond Dion, vers l'est au lot 169 et vers l'ouest au lot 164, cet emplacement mesurant cinq perches et quatorze pieds ( 5 per. 14' ) de largeur par la profondeur entre le chemin public et l'emplacement de Raymond Dion.

Avec bâtisse dessus construite, circonstances et dépendances. "

QUE M. Charles-Aimé Giguère, secrétaire, soit autorisé à signer pour et au nom de la Société l'acte de vente devant donner suite à cette résolution.

- ADOPTÉ -

VRAIE COPIE de la résolution adoptée par les membres de La Société de Fabrication de beurre de la paroisse de St-François, Île d'Orléans.

St-François, Île d'Orléans, ce 19<sup>me</sup> jour de août 1968.

(signé) CHARLES AIME GIGUERE  
Chs-Aimé Giguère, secrétaire.

Document reconnu véritable et encore en force par le mandataire y désigné puis contresigné par lui et le notaire soussigné pour être annexé au no 3104 de ses minutes.

(signé) CHARLES AIME GIGUERE  
" YVES DEMERS, notaire.

POUR COPIE CONFORME

## Saint-Jean

(1896-1963)

L'abbé Raymond Létourneau, natif de cette paroisse et féru d'histoire, a accumulé une volumineuse collection d'informations et a eu accès à des documents de premières mains qu'il a synthétisé dans son livre «Un visage de l'île d'Orléans. Saint-Jean» publié en 1979. Compte tenu que beaucoup de personnes n'ont pas accès à son livre, il m'a semblé important d'en faciliter l'accès en les reproduisant aux pages 127 à 140 afin de pouvoir lire ce qu'il a écrit sur les beurreries et beurriers de St-Jean.

1896-1906 – Joseph Gauthier, beurrier.

Source : Raymond Létourneau, 1979, p.228-29

1897 - 29 juin – Acte 1621 – Vente, d'un emplacement (Lot No 145) par Moïse Pouliot, pilote de St-Jean, au Syndicat de beurrerie de St-Jean.

N<sup>o</sup> 3,168 -  
 Enregistré à neuf heures avant midi le cinq Décembre mil-huit-cent-quat-vingt-huit F. B. Lachance -  
 Registrateur

Vente. L'an mil-huit-cent-quat-vingt-dix-sept le vingt-neuf juin après-midi devant S. Emile Larue Notaire public pour la Province de Québec en la Puisseance de Banada résident en la paroisse de St Jean Ile d'Orléans - A comparu: Sieur Moïse Pouliot pilote de la paroisse de St Jean Ile d'Orléans lequel a vendu avec garantie au dit syndicat de beurrerie de la paroisse de St Jean Ile d'Orléans représenté aux présentes par le sieur Gaudiose Bagnon et les sieurs Hubert Farcotte et Joseph Laine dit Laliberte tous cultivateurs de la dite paroisse de St Jean Ile d'Orléans et tous trois directeurs du dit syndicat de beurrerie en vertu d'un acte d'incorporation sous simple date le vingt-huit Mars mil-huit-cent-quat-vingt-seize à ce présent et acceptant acquereurs pour le dit syndicat et ses représentants légaux: - Un emplacement situé en la paroisse de St Jean Ile d'Orléans contenant environ cinq perches et trois quarts plus ou moins de front sur la profondeur qu'il peut y avoir à part du chemin public au Nord en couant au sud jusqu'au fleuve St Laurent - au Nord au chemin public au sud au fleuve St Laurent à l'Est à un chemin de passage de douze pieds de front que le vendeur se réserve et à l'Ouest à Elzias liot - circonstances et dépendances - formant la partie Ouest du lot cadastral numéro cent-cinquante-cinq de St Jean Ile d'Orléans Il est expressément entendu et convenu entre le vendeur et les acquereurs es-qualités que le dit vendeur reste propriétaire d'une lisière de terrain de douze pieds de large à l'Est du lot de terre sus-vendu et entre le dit lot de terre et Sieur Byrien Langlois depuis le chemin royal au Nord jusqu'au fleuve St Laurent au sud - pour communiquer à la que-  
 le vendeur

Le vendeur accorde formellement aux acquéreurs is-qualités ce acceptant le droit de passer des tuyaux d'aqueduc au côté Est de sa maison construite sur le lot cadastral officiel numéro cent-cinquante-quatre .154 de St Jean Ile d'Orléans - lesdits tuyaux d'aqueduc pourront traverser tout le dit emplacement Nord et Sud pour conduire l'eau depuis la terre du sieur François Bagnon jusqu'à l'emplacement ci-dessus vendu pour l'utilité du dit lot de terre sus-venu et des bâtisses dessus construites - à la condition que les acquéreurs is-qualités ne causent pas de dommage au dit vendeur car dans ce cas les dommages devront être estimés par deux experts assermentés - choisis également par les comparants ou leurs représentants et payés au dit vendeur ou ses représentants - et dans le cas où les experts ne s'entendraient pas ces derniers en choisissent un troisième qui décidera et dont la décision sera finale. Tel que le tout est actuellement - circonstances et dépendances - avec les servitudes actives et passives - apparentes ou occultes - et dont les acquéreurs is-qualités se déclarent contents et satisfaits disant le bien connaître. Le vendeur déclare que cet immeuble lui appartient pour l'avoir acquis de sieur Joseph Emilien Pepin dit Lachance son grand-père - du même lieu - en vertu d'un acte de vente passé devant le Notaire soussigné le treize Février de la présente année 1897 - à ce faire fut présent et est intervenu sieur Pierre Laine dit Laliberté rentier du même lieu - lequel en sa qualité d'intéressé et géant du dit syndicat de beurrier et après avoir eu lecture des présentes - a approuvé la présente transaction en tout son contenu et en toutes ses parties. Pour par les acquéreurs is-qualités jouir et disposer de tout ce qui est ci-dessus vendu en pleine propriété - avec possession à compter de ce jour - cette vente est faite à la charge par les acquéreurs is-qualités 1° des cens rentes et autres droits tenant lieu des droits seigneuriaux dont le dit immeuble peut être chargé - quitte de tous arriérés jusqu'à ce jour - 2° et sujet au paiement de toutes les taxes et autres contributions publiques annuelles à compter du même jour - et enfin pour le prix de deux-cent-cinquante piastres courant que les acquéreurs is-qualités ont payé comptant au dit vendeur - à vue et présence de moi Notaire lors de l'exécution des présentes - dont quittance générale et finale par le dit vendeur en faveur des dits acquéreurs - Dont Acte Fait à St Jean Ile d'Orléans - les jour mois et an susdits - sous le numéro notarié seize-cent-vingt-et-un - et après lecture faite aux dits comparants - ils ont signé avec moi Notaire - et en ma présence - Signé Moïse Pouliot - Gaudiose Bagnon - Hubert Farcotte - Joseph Laliberté - Pierre Laliberté - S. Emile Larue - N.P. - Voie copie de la minute demeurée en mon étude S. Emile Larue - N.P.

Minutier du notaire Émile Larue - R.F. - Bureau d'enregistrement, Registre RB8, no 3168

1897 - 14 juillet – Déclaration de société «La Société de fabrication beurre de la paroisse de St-Jean, Isle d'Orléans, Comté Montmorency».

36

6231  
 Société de fabrication  
 de beurre de la paroisse  
 de St-Jean d'Orléans,  
 Comté de Montmorency  
 Statuts de Société

Canada  
 Province de Québec  
 district de Québec

Nous soussignés convenons de nous former  
 en une société en vertu du paragraphe premier  
 de la section troisième du chapitre quatrième du  
 titre onzième des Statuts refondus de la Province de Québec  
 qui sera appelée "La Société de fabrication de beurre de la paroisse  
 de St-Jean Isle d'Orléans, Comté de Montmorency" et nous  
 engageons à nous conformer en tout aux Statuts et règlements  
 de la société.

St-Jean, Isle d'Orléans, 14 juillet 1897

Napoleon <sup>sa</sup> x Gosselin  
 marquis

Léon Blouin  
 François Blouin  
 Jean Poutivot  
 Thomas <sup>sa</sup> x Buteau  
 marquis  
 Gaudine Lagnon

Attesté, Joseph Turcotte,

Filed in the Prothonotary's office at Quebec, this fourteenth day of July, one thousand  
 eight hundred ninety seven, and enrolled herein pursuant to law.  
 Edw. McLaughlin

BAnQ – Livre de sociétés, district de Québec, Vol 8, No. 6231

1897 – Nouveaux établissements

**St Jean Isle d'Orléans—La Société de  
 Fabrication de Beurre de St Jean d'Or-  
 léans.**

Le Prix courant, journal de commerce, 23 juillet 1897

## 1899 - Une beurrerie coopérative «modèle» à St-Jean, I.O.

---

 Elle se paie par elle-même
 

---

*L'utilité des Inspecteurs de beurreries*

L'industrie laitière a fait des progrès énormes dans cette paroisse depuis trois ans. — Avant cette époque, un cultivateur, me disait M. le curé, réalisait \$20.00 à \$25.00 pour tout son beurre d'été, tandis qu'aujourd'hui il réalise 20 à 25 piastres par mois. J'ai trouvé les cultivateurs bien satisfaits de leur condition.

Il y a 3 ans, on décida de construire une beurrerie au moyen du système coopératif, c'est-à-dire en mettant tous les cultivateurs de la paroisse actionnaires.

Le plus beau tour de force qu'on a exécuté, c'est que l'on a construit une très belle beurrerie de 60 pieds par 26, avec glacière modèle, au prix de \$2800, sans faire déboursier un seul centin aux actionnaires.

Il y a 91 cultivateurs dans la paroisse de St. Jean. Sur ce nombre, une certaine quantité ont des centrifuges à main, et font le beurre à la maison; c'est le petit nombre, puisque l'on compte 60 actionnaires dans le syndicat de la beurrerie.

Le nombre des parts est illimité, et chacun est libre d'entrer dans le syndicat.

Comme les promoteurs de cette belle oeuvre ont à coeur de faire participer tous les cultivateurs de cette paroisse, on admet dans le syndicat tous les retardataires pour la minime somme de deux piastres. Encore dernièrement, on a admis deux nouveaux actionnaires.

On ne peut pas faire les choses plus en famille qu'ici. Tout le monde a à coeur le suc-

cès de la beurrerie, tout le monde en est content et avec raison.

La beurrerie reçoit 10,000 lbs de lait par jour. M. Gaudias Gagnon en est le gérant, et Dieu merci, il paraît s'y entendre.

M. Joseph Gauthier en est le fabricant.

La beurrerie marche 7 mois, du 1er mai au 1er décembre exclusivement.

Chaque actionnaire fournit une corde de bois.

Tous les cultivateurs, plutôt tous les actionnaires réunis solidairement et conjointement, ont emprunté la somme de \$2,800 pour la construction de leur beurrerie.

Toutes dépenses payées, telles qu'achat du sel, des tinettes, des huiles, du coton, le salaire des deux fabricants, l'intérêt, le transport du beurre, la glace, etc., etc., il est réalisé un profit net de \$100.00 par mois soit \$700.00 par année.

Comme la beurrerie a coûté \$2,800, elle aura donc été payée dans l'espace de 4 ans. Elle se sera payée elle-même et par elle-même, dans ce court laps de temps.

Outre tous ces avantages, on n'a payé que "deux centins et demi" par livre de beurre pour la fabrication. Si maintenant le fabricant ne fait pas son devoir, se néglige, oh! dehors! on en prend un autre. La beurrerie appartenant à tous les cultivateurs, ils seront libres d'engager qui il leur plaira.

Et le fabricant de son côté pour ne pas perdre sa place, s'efforcera continuellement de donner satisfaction aux patrons en faisant un beurre de 1re qualité.

L'an dernier, les patrons, sans crier gare à leur fabricant, se sont emparés d'une tinette de beurre, pour la mettre au concours provincial des produits laitiers.

Cette tinette a obtenu une médaille de bronze. C'est très flatteur pour le fabricant comme vous le voyez.

M. le Gérant attend l'ouverture d'un autre concours pour y envoyer une autre tinette. Voilà les avantages des syndicats de beurrerie ou fromagerie. Les patrons sont libres et indépendants, ils n'ont pas à souffrir les caprices d'un particulier qui n'aura parfois que du lait malpropre ou falsifié, qui ne voudra pas payer suivant la richesse du lait, ou qui ne

voudra pas prendre part au concours des produits laitiers, etc., etc.

Je ne veux certainement pas insinuer que tous les propriétaires particuliers de beurrerie sont des capricieux, et je veux encore moins soulever les patrons contre les propriétaires de beurrerie et fromagerie consciencieux, honnêtes et habiles.

Malgré tous les avantages des syndicats, il ne faut pas commettre d'injustices, et ruiner des gens qui ont fait d'énormes sacrifices pour l'établissement de constructions laitières.

Mais on est parfaitement justifiable de voir des syndicats dans les deux cas suivants: 1o. Quand il n'existe aucun établissement laitier. 2o. Quand les patrons sont maltraités par un propriétaire de beurrerie. Et encore, dans ce cas, je conseillerais beaucoup aux patrons réunis en syndicat, de s'aboucher avec le propriétaire pour en acheter l'établissement. J'ai vu parfois le propriétaire en abuser, et demander des prix fabuleux.

Dans ce cas là, on lui a proposé de faire évaluer le tout par des gens experts. Et si, après tout cela, le propriétaire veut continuer à imposer ses caprices aux patrons, que ces derniers s'unissent comme un seul homme, forment un syndicat, et marchent sur les traces du syndicat de St. Jean, I. O., et personne n'aura à s'en repentir. Il faut de toute nécessité que les intérêts du public passent avant les intérêts des particuliers.

#### *L'utilité des inspecteurs de beurreries.*

Le Gouvernement Provincial a fait un acte digne d'éloges et de haut mérite, en nommant des inspecteurs de fromageries et beurreries pour visiter les fabriques qui ne sont pas syndiquées.

Car il existe dans notre province, un grand nombre de fabriques qui ne sont pas encore syndiquées à cause de circonstances incontrôlables, telles que la distance, l'indifférence, l'apathie; pourtant ces deux dernières devraient être contrôlables.

Je suis heureux de vous apprendre, me dit M. le Gérant, que nous avons eu la visite d'un inspecteur du Gouvernement qui a bien voulu passer une journée avec nous. Cette visite nous a valu beaucoup. Là-dessus, je lui demandai en quoi avait été utile cette visite de l'inspecteur.

En me désignant deux magnifiques pompes servant au lait et à la crème, il me dit : avant la visite de l'inspecteur, nous avions à la place de ces tuyaux de fer blanc, des tuyaux de fer qui étaient très difficiles à nettoyer, et à la demande de l'inspecteur nous les avons remplacés tel que vous les voyez.

Tous les égouts de la beurrerie tombaient ici en arrière; vous voyez maintenant ce long canal en bois, il charrie tous les égouts au fleuve, aussi nous ne remarquons plus la moindre odeur, et nous n'avons plus de mouches.

Il nous a enseigné aussi, comment constater si notre centrifuge écrème net, à le régler en conséquence, comment baratter, comment éviter de la perte dans le lait de beurre, à nous servir du babcock, et à bien préparer la crème en lui donnant le degré d'acidité voulu.

Pour nous, cette visite a été d'une valeur inappréciable, et nous avons le plein espoir d'avoir ces visites annuellement.

Toutes les améliorations demandées par l'inspecteur ont été faites à la lettre et sans délai. C'est encore ici que nous constatons les bons effets des beurreries co-opératives. Si ces améliorations avaient été demandées à un particulier, elles n'auraient peut-être jamais été faites, tandis que demandé à un syndicat prospère et dirigé par un habile gérant comme M. Gagnon, tout se fait à la lettre et sans délai.

J'ai assisté à l'arrivée du lait, et, j'ai vu le fabricant prendre un échantillon de lait dans chaque canistre pour le mettre dans une fiole numérotée, correspondant au nom de chaque patron.

Il n'y a rien d'extraordinaire là-dedans, me direz-vous, mais remarquez, chers lecteurs, que ceci ne se fait pas une fois par année ou par mois comme cela se fait la plupart du temps, mais tous les matins. C'est ce qu'on appelle les échantillons composés. Grâce à un peu de bichromate de potasse, ces échantillons de lait se conservent d'un mois à l'autre. Deux fois par mois, on analysera ces échantillons composés pour déterminer la richesse du lait.

Quel est le patron maintenant qui serait tenté de mettre de l'eau dans son lait! Il s'exposerait à un ridicule achevé.

Encore ici donc, la beurrerie de St. Jean mérite des éloges.

Telle paroisse sera fière de montrer ses villas, telle autre sera fière de ses manufactures, une troisième se glorifiera de souvenirs historiques, St. Jean d'Orléans mettra ses belles maisons de côté pour vanter sa beurrerie. Moi, je partage entièrement l'enthousiasme des cultivateurs de St. Jean, car une beurrerie bien alimentée et bien gérée, lui assurera toujours une prospérité solide.

DR. W. GRIGNON,  
C. A.

---

PLACE DES SEMENCES

Le Journal d'agriculture et d'horticulture, 22 octobre 1899, Vol. 3, No. 8

### 1901 – Recensement Canada.

Note de J.-C. Dionne.

Le nom de Joseph Gauthier, beurrier, n'est pas inscrit.

Cependant il est inscrit dans la paroisse de Sainte-Famille : Joseph Gauthier (24 ans), fabricant de beurre. Est-ce à dire que sa famille résidait à Ste-Famille et qu'il cumulait le poste de beurrier dans les deux paroisses ?

1902 - 14 novembre - Acte 56 - Cession du droit d'aqueduc par Gaudias Gagnon, agriculteur, de St Jean, au Syndicat de Beurrerie de St Jean.

14 Novembre 1902.

N<sup>o</sup> 56  
Cession de droit  
d'aqueduc  
par  
M<sup>r</sup> G. Gagnon  
au  
Syndicat de Beurrerie  
de St Jean, Ile d'Orléans  
1<sup>er</sup> sept.

Le soussigné, nous soussignés, dans la quatorzième  
jour de Novembre.  
Monsieur Louis Armand, Maire Public  
pour la Paroisse de St-Jean, résidant  
et pratiquant à Québec -  
Et présent, Monsieur Louis  
Gagnon, agriculteur, de St-Jean, Ile d'  
Orléans,  
Lequel a, par ces présentes, reconnu avoir  
cédé et constitué dès maintenant et  
tant et aussi long temps que les bâties,  
servant actuellement de beurrerie, ne  
changeront de destination et tant qu'elles  
serviront à la fabrication de beurre ou  
de fromage, à partir des présentes, au  
Syndicat de Beurrerie de la paroisse  
de St-Jean, Ile d'Orléans, représenté  
aux présentes par Messieurs Joseph L.  
Belarte, Cultivateur, et Paul Fortier, Cul-  
tivateur, et le Révérend Joseph Lévesque  
Painville, Prêtre, Curé de St-Jean, Ile d'Or-  
léans, Président du dit Syndicat de Beau-  
rerie, et Monsieur Eugène Blouin  
cultivateur, tous de St-Jean,  
Ile d'Orléans,  
après avoir tous aux présentes, comme des  
recteurs, du dit Syndicat de Beurrerie  
faits en vertu d'une convention souss-  
ignée et prouvée au date du vingt-huit Mars

et de la source  
de ce canal  
dont se sert  
actuellement  
le dit syndicat  
pour la fabri-  
cation de  
beurre et de  
fromage, et de  
ce qui sera né-  
cessaire pour  
la dite fabri-  
cation de beurre  
ou de fromage,  
sur la cote de l'immeuble et terre  
du dit syndicat, lequel immeuble est sou-  
tenant connu et désigné sous le nom  
de cote à l'aqueduc (188) de la paroisse de  
St-Jean, Ile d'Orléans; avec en outre le droit  
de passer, et réparer et renouveler tous  
les tuyaux d'aqueduc, en fer ou en  
bois, qui seront nécessaires pour  
conduire la dite eau à la dite bâtie  
de beurrerie ou fromagerie, avec la li-  
cense de passer et vaguer sur le dit im-  
meuble et terre de la paroisse de St-Jean,  
Ile d'Orléans, pour faire tous les travaux néces-  
saires à cette fin.  
Cette cession est faite toutefois à la  
réserve expresse, en faveur du dit sy-  
ndicat, du droit de ce canal de l'eau de  
la dite source pour un usage utilité  
et nécessité, et ce avant l'usage de la sou-  
source.

En foi de ce qui précède,  
J. L.  
P. L.  
E. B.  
L. G.

En foi de ce qui précède,  
J. L.  
P. L.  
E. B.  
L. G.

renie, et quand bon lui semblera.

Pour par le dit syndicat de beurrerie son  
 présent ~~ministère~~, j'avis et avoir  
 l'usage de la dite source d'eau, sur la  
 qualité de cette eau, pour le service de la  
 dite beurrerie seulement, tant que le  
 dite bâtiment, servant actuellement de  
 beurrerie ou le dit paroisse d'Orléans,  
 d'Orléans, contiendra la fabrica-  
 tion du beurre ou du fromage au même  
 endroit.

Cette cession de droit d'usage est en  
 outre faite gratuitement par le dit sy-  
 ndicat, dans le seul but d'aider et d'en-  
 courager l'industrie du beurre ou du  
 fromage dans la dite paroisse d'Orléans,  
 d'Orléans.

Depuis, il est entendu par entre les par-  
 ties que dans le cas où le bâtiment  
 actuelle venait à être détruit par le feu  
 ou autre cause majeure, le dit syndi-  
 cat, s'il bâtissait une nouvelle bâtisse  
 pour les mêmes fins, aura droit les  
 mêmes droits que si-dessus et aux  
 mêmes conditions.

Dont acte fait et passé à Orléans, le

d'Orléans, les jours, mois et an  
 susdits, sous le numéro cinquante-  
 six — le sceau ministériel.

Et les parties ont signé avec et en  
 présence de moi, notaire, après  
 lecture faite.

vingt-cinq pages sont nulles. Deux ren-  
 vois en marge opposés sont bons.

Gaudreault Gagnon  
 L. A. Lavoie  
 Joseph Labbé  
 Paul Fortin  
 Angèle Blouin

L. Savard, N. P.

Minutier du notaire Joseph Louis Savard

1906 - 8 juillet - Acte 1381 - Testament de Joseph Gauthier, beurrier, de St Jean.

*N° 1381*  
*Testament*  
*de*  
*M<sup>r</sup> J. Gauthier*  
*1<sup>er</sup> sept.*

*8 juillet 1906*

L'an mil neuf cent six & huitième  
 jour de juillet

Devant LOUIS SAVARD, Notaire dans et pour la Paroisse de Québec, résident et praticien en la ville de Québec

et en présence de Messieurs François Lamer, boulanger, boucher, et M<sup>r</sup> Adolphe Fortier, Rentier,

tous deux de St Jean, Isle d'Orléans, témoins pour ce acte notarié

A COMPARU Monsieur Joseph Gauthier, de St Jean, Isle d'Orléans, beurrier,

---

L.e. quel \_\_\_\_\_ nous a requis de recevoir son testament authentique ainsi qu'il suit, savoir :

1<sup>o</sup> De tous et arbitraire qu'avaient tous, ses dettes légitimes solennel payées, et non touts, si ce n'est il y a, solennel payées par nous autres, Notaire chargé de recevoir, aussitôt possible après nos dits.

2<sup>o</sup> Je donne et lègue tous les biens, meubles et immeubles, sans exception ni réserve, que je laisserai à mon décès, à mon épouse, Dame Emma Turcotte, que j'institue ma légataire universelle en propriété, pour, par elle, faire, jouir et disposer des dits

bien comme bon lui semblera à compter de mon décès, à la charge par elle de s'acquiescer des soins de mes funérailles.

3<sup>o</sup> Je donne mon épouse, Emma Turcotte, sans réserves, testamentaire

4<sup>o</sup> Enfin, je révoque tous testaments et codicilles que j'ai pu faire avant celui-ci

Ce fut ainsi fait et déclaré par le testateur au dit LOUIS SAVARD, Notaire, en présence des témoins susnommés,

et ensuite, le présent testament ayant été lu au testateur par le dit LOUIS SAVARD, Notaire, en présence des mêmes témoins, il a déclaré l'avoir bien entendu et compris et y persévérer comme contenant ses dernières volontés.

DONT ACTE, fait et passé à St Jean, Isle d'Orléans, en l'année de Notre-Seigneur, le huitième jour de juillet

les jours, mois et an sus-dits, sous le tenore notée ci-dessus, et de la lecture du notaire sus-dit.

Et après lecture faite, comme sus-dit, l.e. testateur a signé \_\_\_\_\_

Avec et en présence du Notaire sus-dit et des témoins qui ont signé en la présence du testateur et en la présence des uns et des autres, après l'accomplissement des formalités requises pour la validité des testaments authentiques.

*Notaire*  
 Joseph Gauthier  
 François Lamer  
 Adolphe Fortier  
 L. Savard, N. R.

Minutier du notaire Joseph Louis Savard

1906 - 8 juillet - Acte 1382 - Testament de Dame Emma Turcotte, épouse de Joseph Gauthier, beurrier, de St Jean.

*N° 1382*  
*Testament*  
*de*  
*Dame J. Gauthier*  
*1<sup>er</sup> Exp.*

*8 Juillet 1906*

L'an mil neuf cent six & huitième  
 jour de Juillet  
 Devant LOUIS SAVARD, Notaire dact et pour la Province de Québec, rési-  
 dant et pratiquant en la Ville de Québec  
 et en présence de Messieurs François Tamer  
 Gauthier, Beurrier, et Adolphe Fortier,  
 rentiers, tous deux de Affron, Isle  
 d'Orléans, témoins pour ce procès  
 mandés sous-signés

A COMPARE Dame Emma Turcotte,  
 épouse de M<sup>r</sup> Joseph Gauthier,  
 de Affron, Isle d'Orléans.

L. a. quel le susd. a requis de recevoir son testament solennel et authentique ainsi  
 qu'il suit, savoir :

1<sup>o</sup> Je suis et ce n'est qu'après tout, mes dettes légitimes soient payées, et mes  
 biens, si j'en ai, soient réparés par mes héritiers, testamentaire écoprés  
 mesme, j'assure possible après mes biens.

2<sup>o</sup> Je donne et lègue toute les biens  
 meubles et immeubles, sans excep-  
 tion ni réserve, que je délaisserai  
 à mon bien, à mon époux, Mon-  
 sieur Joseph Gauthier, que j'institue  
 mon légataire universel en propriété  
 pour, par lui, faire, jouir et dis-  
 poser des dits biens comme bon

lui semblera à compter de mon  
 décès, à la charge par lui de  
 s'occuper du soin de mes fier-  
 railles.

3<sup>o</sup> Je donne mon époux Joseph Gauthier  
 sans héritier testamentaire

4<sup>o</sup> Enfin, je révoque tous testaments et codicilles que j'ai pu faire avant celui-ci.

Ce fut ainsi fait et déclaré par la testat. susd. au dit LOUIS SAVARD, Notaire,  
 en présence des témoins sus-signés, et ensuite, le présent testament ayant été lu à la  
 testat. susd. par le dit LOUIS SAVARD, Notaire, en présence des mêmes témoins,  
 elle a déclaré l'avoir bien entendu et compris et y persévérer comme  
 contenant ses dernières volontés.

TRAITÉ AUTE. lui et joint à Affron, Isle d'Orléans.  
 en l'absence de la dite Dame Emma Turcotte.

En jour, six et un quart, sous le sceau notarié mille trois cent  
 quatre vingt deux des registres du notaire sus-signé.

Et après lecture faite, comme susdit, la testat. susd. a signé

avec et en présence du Notaire sus-signé et des témoins qui ont signé en la présence  
 de la testat. susd. et en la présence des uns et des autres, après l'accom-  
 plissement des formalités requises pour la validité des testaments authentiques.

Mes mots rayés nuls.

Emma Turcotte  
 M. Joseph Gauthier Beurrier  
 Adolphe Fortier  
 Savard, N. P.

Minutier du notaire Joseph Louis Savard

1907 - 28 mai – Acte 1905 – Vente, de deux sources d'eau située sur l'immeuble connu sous le numéro 158 du cadastre de St Jean, par Onésime Blouin, cultivateur, de St Jean, au Syndicat de Beurrerie de St Jean.

N<sup>o</sup> 4090 - Vente de droit de source au syndicat de beurrerie de la paroisse St Jean Ile d'Orléans  
 Enregistré à neuf heures avant midi le dix-huit juin de l'an mil-neuf-cent-sept 1907 - - - F. F. Lachance - Registrateur -

L'an mil-neuf-cent-sept le vingt-huitième jour de Mai. Devant Louis Savard Notaire public dans et pour la Province de Québec, résidant et pratiquant à Québec. Fait présent: Monsieur Onésime Blouin de St Jean Ile d'Orléans cultivateur lequel a par les présentes déclaré avoir vendu dès ce jour et à toujours avec garantie contre tous troubles et érection au syndicat de beurrerie de la paroisse de St Jean 2<sup>a</sup> représenté aux présentes par Messieurs Joseph Laliberté cultivateur et François Blouin cultivateur et le révérend Joseph Aimé Rainville prêtre curé de St Jean Ile d'Orléans - président du dit syndicat de beurrerie - tous de St Jean Ile d'Orléans - agissent tous aux présentes comme directeurs du dit syndicat de beurrerie - fondé en vertu d'une convention sous seing privé en date du vingt-huit Mars mil-huit-cent- quatre-vingt-seize - à ce présents et acceptant en leur qualité susdite - pour la dit syndicat de beurrerie savoir: le droit et privilège de prendre l'eau et de se servir pour les fins de la fabrication du beurre et du fromage seulement - des deux sources dont se sert actuellement le dit syndicat - lesquelles sources sont situées l'une dans la cote et l'autre en haut de la cote sur un immeuble et terre du vendeur lequel immeuble est maintenant connu et désigné sous le numéro 158 cent-cinquante-huit du cadastre officiel pour la dite paroisse de St Jean Ile d'Orléans avec en outre le droit de poser et renouveler tous les tuyaux d'aqueduc en fer ou en bois qui sont nécessaires pour conduire la dite eau à la bitrise de la beurrerie avec la liberté de passer et vaquer sur le dit immeuble sur un parcours nécessaire - pour faire tous les travaux nécessaires à cette fin. Cette vente est faite toutefois à la réserve expresse en faveur du vendeur ou de ses représentants du droit de se servir de l'eau de la source en haut de la cote pour sa propre utilité de la maison seulement et quand bon lui semblera. Pour par le dit syndicat de beurrerie jouir et faire des dites sources - ou la qualité de cette eau - pour le service de la dite beurrerie ou fromagerie seulement. Il est expressément convenu que le vendeur ou pourvu que faire ne faire directement ou indirectement qui puisse préjudicier à l'usage des dites sources et à l'utilité.

utilité et nécessité de la dite beurrerie - à peine de tous dépens dommages et intérêts. Cette vente est faite en considération du prix de cent-cinquante piastres que l'acquéreur promet payer en deux versements dont l'un de cent piastres payable au mois de septembre prochain et la balance au mois de juillet mil-neuf-cent-huit sans intérêt. Il est en outre convenu - si le dit syndicat de beurrerie venait à disparaître ou à cesser d'exister - ou que ses bitrises aux fins susdites venaient à être détruites que si le dit syndicat de beurrerie ou fromagerie négligeait par lui-même ou ses successeurs de recommencer les opérations susdites - dans les dix années de la cessation des opérations ou de la destruction des bitrises - alors dans ce cas la présente vente deviendra nulle et de nul effet et le vendeur ou ses représentants rentreront en possession complète des deux sources susdites. Dont acte fait et passé à St Jean Ile d'Orléans sous le numéro mille-neuf-cent-cinq de mes minutes - - - Et lecture faite - les parties ont signé avec moi - Notaire - Signé: Onésime Blouin - J. A. Rainville - Prêtre - Joseph Laliberté - François Blouin - L. Savard N. P. - Vraie copie de la minute demeurée en mon étude - L. Savard N. P. - - -

Minutier du notaire Joseph Louis Savard – R.F – Bureau d'enregistrement, Registre RB, no 4090

1907-1912 – Narcisse Roberge, beurrier.

Source : Raymond Létourneau, 1979, p.228-29

Note : 1901 – Narcisse Roberge, 30 ans, beurrier. À St-François. Recensement Canada.

**1910 – Production de beurre et de patates en 1909.****Beurrerie**

Total des livres de lait pour l'année finissant le 31 décembre 1909 : 1,107,425 livres.

Le produit de la vente a été de \$12, 385. Moyenne du rendement par 100 livres de lait : \$1.12.

Les patrons sont payés d'après la richesse du lait. Tous sont satisfaits des résultats obtenus et se proposent d'encourager leur fabrique de beurre dès le commencement du printemps.

**Patates**

La récolte de patates a été exceptionnellement abondante à l'automne dernier. Il s'en est récolté au-delà de 86 000 minots. Le vapeur «Polaris» est venu en chercher une charge de 6,000 minots en février dernier. Il en reste plusieurs 6 000 minots que MM. Les commerçants sont invités de venir acheter dès le commencement de la navigation.

**L'Action Sociale, 4 avril 1910**

**1910 – Au propriétaire de beurreries.**

St-Jean, Ile d'Orléans, 18 avril 1910.

Monsieur le rédacteur.

Comme intéressé de l'industrie laitière et surtout celle de St-Jean, Ile d'Orléans et attendu que dans un article paru dans l'«Action Sociale» le 6 courant, un propriétaire de beurrerie a fait quelques remarques au sujet de certaines notes du rapport de la beurrerie de St-Jean, Ile d'Orléans, pour l'année finissant le 31 décembre 1909, dans lequel il est mentionné \$1.12 par cent livres de lait provenant de la vente totale de beurre et crème durant la saison, je dois faire remarquer au public comme à ce Monsieur, que la personne qui a communiqué ces notes n'a, suivant moi, sans faire allusion aux autres beurreries, que voulu donner le chiffre des affaires de la dite beurrerie pendant la dernière saison, car la désignation du nombre total de livres de lait l'indique clairement.

Afin de renseigner Monsieur le propriétaire de beurreries, j'ajouterai que le montant de nos dépenses a été de \$840.54; et déduction faite de ce montant sur les \$12,385.65, provenant de la vente, les patrons de la beurrerie ont certainement perçu \$11,545.11 net de toutes dépenses pour salaires et frais d'administration, donnant \$1,04 ¼ net par cent livres de lait.

Tel est Monsieur le Rédacteur l'explication de \$1,12 qu'on n'a peut-être pas saisie à première vue faute d'explications et d'importants détails à ce sujet.

Un intéressé, de la beurrerie de St-Jean, I.O.

**L'Action Sociale, 20 avril 1910**

1911 – Narcisse Roberge, 40 ans, fabrique de beurre.

Recensement Canada



1913-1944 – Maranda, beurrier.

Source : Raymond Létourneau, 1979, p.228-29

1919 – Adélar Maranda, fabriquant de beurre.

Il agit à titre de témoin dans l'acte suivant : 1919 - 3 août – Acte 214 – Testament de Dame Élisabeth Blouin, de St Jean, veuve de feu Moïse Pouliot en son vivant ancien pilote, du même lieu. Minutier du notaire J. Alfred Pouliot – R. F. – Bureau d'enregistrement, Registre RB, no 5817.

1921 – Adélar Maranda (38 ans) fabrique de beurre.

Recensement Canada.

1925 - 28 octobre - Déclaration «Société de Fabrication de beurre de St-Jean I.O.».

355

Canada Province de Québec District de Québec

Déclaration de la Société de Fabrication de Beurre de St-Jean I.O.

Nous soussignés Stanislas Pouliot Siméon Turcotte Amédée Lachance François Blouin F.H. Delisle Joseph Turcotte Uric Blouin Onzime Simard tous cultivateurs de St. Jean Isle d'Orléans, etc etc - Nous convenons de nous former en une société pour la fabrication du beurre en vertu du paragraphe premier de la section quatrième du chapitre

308

quatrième du titre onzième des Statuts réformés de Québec 1909 qui sera appelée la Société d'Orléans comté de Montmorency et dont le principal bureau d'affaires sera à St. Jean Isle d'Orléans et nous promettant de nous conformer en tout aux Statuts et règlements de la Société

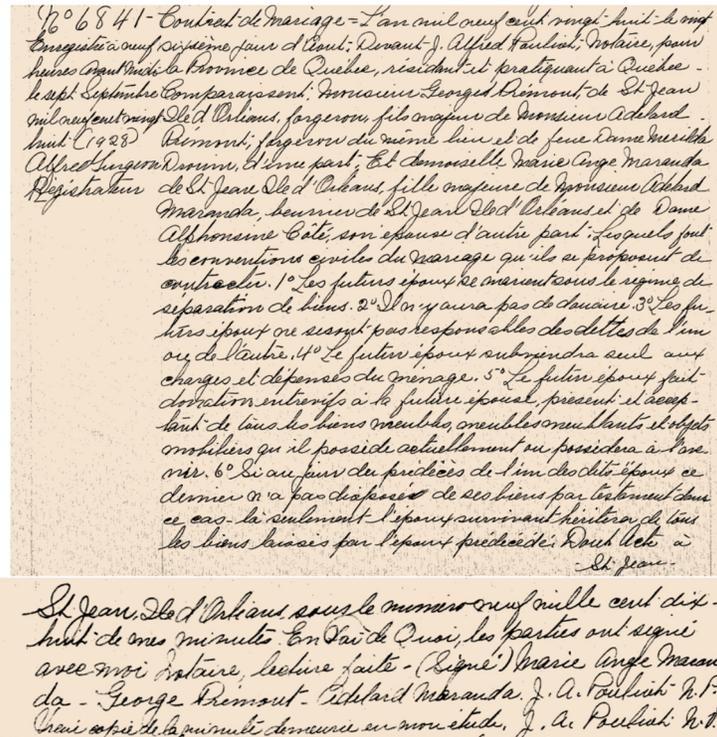
Stanislas Pouliot, Siméon Turcotte, François Blouin, F.H. Delisle, Arthur Breton, Joseph Turcotte, Octave Lachance, Emile Blouin, Joseph Dupuis

Produite au bureau du Notaire de Québec.  
Octobre 28 1925 et enregistré suivant la loi

Philippe J. J. J.  
sec. P. C. O.

BAnQ - Livre des sociétés, Vol. 20, No. 355

1928 - 6 août – Acte 9118 – Contrat de mariage entre de George Prémont, forgeron, de St Jean, fils majeur de Adélard Prémont, forgeron, et de feu Mérida Blouin, du même lieu; et demoiselle Marie Ange Maranda, du même lieu, fille majeure issue du mariage de Adélard Maranda, beurrier, et de Alphonsine Côté, du même lieu.



Minutier du notaire J. Alfred Pouliot – R. F. – Bureau d'enregistrement, Registre RB, no 6841

1945-1951 – Louis Vézina, beurrier.

Source : Raymond Létourneau, 1979, p.228-29

1948 – Louis Vézina, beurrier.

Transaction. M. Joseph Boissonneault a vendu son moulin pour le bois à Louis Vézina, beurrier.

L'Action Catholique, 28 décembre 1948

1963 – Homme demandé.

FABRIQUANT beurre pour syndicat  
 beurrerie, St-Jean, Ile d'Orléans. Loge-  
 ment fourni, bonnes conditions de tra-  
 vail. Georges Prévost, St-Jean, Ile  
 d'Orléans.

Le Soleil, 10 janvier 1963

1963 - 15 juin - Acte 5506 - Convention entre Le Syndicat de beurrerie de la paroisse de St-Jean et Radolphe Blouin, cultivateur du même lieu.

Numéro inscription : 15 909

L'AN MIL NEUF CENT SOIXANTE-TROIS - - - - -  
le quinze juin;

Devant Me FERNAND JOBIN - - - - -  
notaire à Québec, province de Québec.

COMPARAISSENT :—

MONSIEUR RODOLPHE BLOUIN, cultiva-  
teur, domicilié à St-Jean, Ile d'Orléans, au numéro cinq  
cent vingt-deux Chemin Royal.

ci-après désigné CREANCIER :

ET

LE SYNDICAT DE BEURRERIE de la Pa-  
roisse de St-Jean, Ile d'Orléans, corporation légalement  
constituée, ayant son siège social en la dite paroisse  
de St-Jean, Ile d'Orléans, ici représentée par MONSIEUR  
MAURICE THIVIERGE, Président et MONSIEUR GEORGES PREMONT  
Secrétaire, dûment autorisés à agir aux fins des présentes.

ci-après désigné DEBITEUR ;

LESQUELS font les conventions suivantes :  
Le débiteur reconnaît devoir au créancier la somme de SIX MILLE - - -  
dollars (\$6,000.00---) pour prêt consenti ce jour, le premier mars  
(1963).

Remboursement

Ce prêt est remboursable dans cinq ans à compter du pre-  
mier mars mil neuf cent soixante-trois.

*Radolphe Blouin total par acte en  
date du 13 septembre 1963  
de Fernand Jobin not. produit le  
25 septembre 1963 sous le no. 4360  
Christian Thivierge  
Secrétaire, Beurreries*

No. 15909  
Je certifie que le présent document a  
été enregistré "PAR DÉPÔT" au bureau de  
la Division d'enregistrement de  
St-Jean, Ile d'Orléans, le 15 juin 1963  
sous le numéro ci-dessus  
à 9.00 \$.  
Le 15<sup>e</sup> jour du mois de juin 1963  
Christian Thivierge  
Secrétaire, Beurreries



- 2 -

Malgré le mode de remboursement et le délai convenus ci-dessus, le créancier se réserve le privilège d'exiger, en aucun temps après le 15<sup>e</sup> mai de la date des présentes, le remboursement de tout solde alors dû en capital, intérêts, frais et accessoires, moyennant un préavis écrit de trois mois donné au débiteur.

**Intérêt**

La somme prêtée porte intérêt annuel de -----SIX----- pour cent (-----6 %-----) à compter d'u premier mars 1963 ----- payable semi-annuellement-----

L'arriéré, à compter de son échéance, portera intérêt au même taux.

**Hypothèque**

Pour garantir le remboursement de la somme prêtée en capital, ainsi que tous les intérêts, frais et accessoires, le débiteur hypothèque ---

UN EMPLACEMENT situé en la Paroisse de St-Jean, Ile d'Orléans, contenant environ cinq perches et trois quarts, plus ou moins, de front sur la profondeur qu'il peut y avoir à partir du chemin public au Nord en courant au Sud jusqu'au Fleuve St-Laurent, borné au Nord au chemin public, au Sud au Fleuve St-Laurent, à l'Est à un chemin de passage de douze pieds de front, et à l'Ouest à Elzéar Pouliot, circonstances et dépendances, formant LA PARTIE OUEST du lot CENT CINQUANTE-CINQ (155 Ptie O.) du cadastre officiel pour la dite paroisse de St-Jean, Ile d'Orléans.

désigné dans les présentes l'IMMEUBLE.

- 4 -

- 1.—S'il n'observe pas l'une ou l'autre des conditions et obligations convenues dans le présent acte; ou
- 2.—S'il fait faillite, cession de ses biens ou devient insolvable; ou
- 3.—S'il ne paye pas, à leurs échéances respectives, les primes des assurances, les taxes et autres contributions foncières; ou s'il paie ses taxes par subrogation en faveur de toute personne autre que le créancier. Le reçu des primes d'assurance devra être remis au créancier vingt-quatre heures avant l'échéance et les autres reçus dans un délai de soixante jours de l'échéance; ou
- 4.—S'il ne rembourse pas immédiatement avec intérêt au taux ci-dessus, à compter d'ic eux, les déboursés faits par le créancier pour protéger sa créance ou l'immeuble; ou
- 5.—S'il transporte à des tiers les loyers de l'immeuble; ou
- 6.—S'il laisse enregistrer sur l'immeuble quelque privilège ou hypothèque pouvant primer celle du créancier; ou

La sanction de tout défaut sera de faire perdre au débiteur le bénéfice du terme, sans avis ni mise en demeure, et sans préjudice pour le créancier de se prévaloir des autres garanties ci-après.

**Hypothèque additionnelle**

Pour garantir le paiement de toute indemnité prévue dans les présentes, le remboursement des accessoires du prêt et de tous déboursés faits par le créancier, pour quelque cause que ce soit, dans le but de protéger la créance ou l'immeuble, le débiteur hypothèque spécialement l'immeuble jusqu'à concurrence de DOUZE CENTS ----- (\$ 1200,00 --- ) dollars.

Le créancier se réserve de déterminer les déboursés qui sont de nature à protéger la créance ou l'immeuble.

Ne sont pas compris dans ce montant les intérêts pour deux années outre la courante, déjà conservés au même rang que le principal, aux termes de l'article 2124 du code civil.

**Domicile**

Tout paiement et toute remise de reçus ou de documents se feront au domicile ----- à 522 Chemin Royal, Ile d'Orléans ----- ou à l'endroit que ce dernier pourra fixer de temps à autre, sur simple avis écrit au débiteur. Si le débiteur change de domicile sans en aviser par écrit le créancier, il fait éllection de domicile au bureau du Protonotaire de la Cour supérieure pour le district de Québec.

**État matrimonial ou civil**

Le --- débiteur --- déclare -----

- 3 -

**Assurances**

- 1.—Pendant la durée de ce prêt, le débiteur s'oblige :—
  - a.—à assurer contre le feu, chez l'assureur choisi par le créancier, les constructions formant partie de l'immeuble, pour le montant qui sera fixé par le créancier;
  - b.—à transporter au créancier les bénéfices de toutes les assurances-feu sur ces constructions et à y faire inscrire la clause hypothécaire, suivant la formule fournie par le créancier, le cas échéant.
- 2.—En cas de sinistre, le créancier pourra, sans le concours du débiteur, à son défaut d'agir, arrêter avec l'assureur le chiffre de l'indemnité et en percevoir le montant.
- 3.—Les parties pourront convenir d'utiliser le montant de l'indemnité à la réparation ou reconstruction des bâtiments; dans ce cas, la réception des deniers ne lévera pas lieu de paiement au créancier qui agira comme dépositaire pour les fins ci-dessus.
- 4.—Le créancier pourra exiger que le débiteur assure l'immeuble contre tous risques.
- 5.—A défaut du débiteur de remplir les obligations ci-dessus, le créancier pourra le faire au frais du débiteur sans autre avis.

**Conditions Générales**

- 1.—Si l'immeuble est vendu en justice, le créancier aura droit à une indemnité forfaitaire égale à six mois d'intérêt, au taux ci-dessus sur le montant alors dû.
  - 2.—Les titres, déposés entre les mains du créancier jusqu'au remboursement intégral de la somme prêtée, deviendront sa propriété, dans le cas de datation en paiement ou d'achat de l'immeuble sur vente forcée.
- S'il y a datation en paiement ou achat de l'immeuble sur vente forcée, les primes non courues des assurances alors en force seront acquises au créancier sans remboursement au débiteur.
- Le créancier pourra faire continuer le certificat de recherches de temps à autre, aux frais du débiteur, et exiger de ce dernier copie des enregistrements subséquents.
- 3.—L'aliénation totale ou partielle de l'immeuble ou la constitution de servitude, sans le consentement du créancier, rendra la somme prêtée exigible, sans avis ni mise en demeure, sans égard au mode de remboursement et au délai ci-dessus fixés.
  - 4.—Le créancier pourra faire vendre l'immeuble sans discuter au préalable les biens meubles du débiteur.
  - 5.—La créance ci-dessus est indivisible et pourra être réclamée de chacun des héritiers ou légataires du débiteur, conformément aux dispositions de l'article 1123 du code civil.

**Défaut**

Le débiteur sera en défaut dans les cas suivants -----

- 6 -

**Objet de l'emprunt**

Le débiteur déclare que cet emprunt a pour objet -----

**Dépôt**

- Le présent prêt demeurera entre les mains du créancier, comme dépôt, jusqu'à justification des titres, et pourra être révoqué s'il se révèle une inscription hypothécaire ou privilégiée ayant priorité, sauf celle reconnue ou acceptée, sans préjudice pour le créancier de réclamer immédiatement du débiteur, avec intérêt au taux ci-dessus, les sommes qui seraient pu être versées.
- Le débiteur autorise le créancier à payer, à même le produit de l'emprunt, toute créance privilégiée, sauf celle reconnue ou acceptée, et de suivre l'emploi des deniers.
- Le débiteur ne pourra transporter ou céder aucune partie du prêt, sans le consentement écrit du créancier.

**Transport de loyers**

Comme garantie additionnelle, le débiteur transporte au créancier, jusqu'au remboursement intégral du prêt, tous les loyers de l'immeuble et le subroge dans ses droits contre les locataires.

Le débiteur percevra les loyers tant que le créancier ne lui aura pas signifié son intention de se prévaloir de cette garantie. Le débiteur agira jusque là comme mandataire du créancier pour la perception des loyers.

Ces deniers seront employés par le créancier à sa discrétion, pour se rembourser ou pour la protection ou conservation de l'immeuble.

Le créancier se réserve le droit de louer tout ou partie de l'immeuble, d'en fixer le loyer et les conditions, faute par le débiteur de le faire, sans mise en demeure à ce dernier.

Le créancier n'assume aucune responsabilité relativement aux conventions ci-dessus et aura droit de retenir sur les montants perçus la commission d'usage. Le créancier pourra déléguer un agent pour la perception. Les pertes de loyers seront supportées par le débiteur.

**Dation en paiement**

Si un défaut du débiteur dure quatre-vingt-dix (90) jours ou si l'immeuble est saisi sur exécution ou si le débiteur fait faillite, cession de ses biens ou devient insolvable, il y aura lieu en faveur du créancier à une dation de l'immeuble en paiement de ce qui lui sera alors dû, sans avis ni mise en demeure, et par le seul effet du défaut. Cette dation en paiement, rétroagissant à la date des présentes, aura lieu franche et quitte de tous privilèges et hypothèques postérieures à la présente hypothèque, sans indemnité ni remboursement au débiteur, pour quelque cause que ce soit et sans préjudice aux autres recours que la loi et le présent acte permettent au créancier.

- 6 -

Faute par le débiteur de signer volontairement un acte confirmatif de cette dation en paiement, tous les frais légaux, notamment ceux du jugement à intervenir lui incomberont, de même que tous autres frais de perception ou de réclamation quelconques.

Le débiteur pourra reprendre possession de l'immeuble s'il remédie au défaut, en remboursant au créancier, avant cet acte confirmatif ou ce jugement, le montant alors dû, capital, intérêt, frais et accessoires.

~~Assurance-vie-prêt.~~

~~Le débiteur s'oblige à prendre sur sa vie, dans la Société d'Assurance-vie-Dejardins, et à transporter au créancier une police d'assurance-hypothécaire-ou-assurance-vie-prêt, jusqu'à concurrence du montant du prêt ou jusqu'à concurrence du montant que peut émettre la dite Société en pareil cas, et débourseront suivant la progression du remboursement du prêt, et le débiteur s'oblige à en payer les primes directement au créancier en plus des dits versements.~~

**Interprétation**

Le singulier peut comprendre le pluriel et le masculin, le féminin, le cas échéant.

DONT ACTE FAIT À QUEBEC - - - - - sous le numéro CINQ MILLE CINQ CENT SIX (5,506) des minutes du notaire soussigné.

LECTURE FAITE, les parties signent en présence du notaire soussigné.

(SIGNE )

" GEORGES PREMONT, Sec.,"  
" MAURICE THIVIERGE "  
" RODOLPHE BLOUIN "  
" FERNAND JOBIN, notaire "

COPIE CONFORME à la minute demeurée en mon étude.  
Fj/mac. Deux cents mots, quatorze lettres rayés sont nuls.

*Fernand Jobin, not*

Minutier du notaire Fernand Jobin – R. F. – Bureau d'enregistrement, Registre RB, no 15909

1963 - 27 juillet – Incendie de la beurrerie à St Jean.

Beurrerie détruite par le feu, à l'île d'Orléans

Une beurrerie appartenant au Syndicat des agriculteurs de Saint-Jean, sur l'île d'Orléans, a été la proie des flammes samedi matin. Les pertes sont évaluées à \$50,000.

Des maisons avoisinantes ont été endommagées.

Selon un porte-parole de la coopérative, le feu aurait été allumé par des cendres chaudes tombées dans des débris.

Les pompiers de Saint-Laurent, Ile d'Orléans, et de Québec ont été mandés sur les lieux.

Environ 2,500 livres de beurre et une quantité indéterminée de poulet ont été détruits.

Le président du Syndicat, M. Maurice Théberge, a fait savoir que l'immeuble seul valait \$35,000, en plus de la machinerie.

La Presse, 29 juillet 1963



CONFLAGRATION EVITEE – Le village de St-Jean, I.O., a échappé à une conflagration aux premières heures de la matinée, samedi dernier. Les flammes ont détruit la beurrerie du Syn-

dicat des Agriculteurs et un entrepôt du magasin Chs-Eugène Gagnon. Sous l'intensité du brasier, plusieurs immeubles voisins furent sérieusement menacés. Les pertes se chiffrent à \$50,000 environ.

Un violent incendie a détruit une beurrerie à Saint-Jean, Ile d'Orléans

Le village de St-Jean, I.O., a échappé à une conflagration aux premières heures de la matinée, samedi matin. Devant les graves dangers qui s'offraient, les autorités de cette municipalité ont fait appel à la brigade de Québec et aux sapeurs de St-Laurent.

Un incendie d'une grande violence a détruit la beurrerie du Syndicat des Agriculteurs de St-Jean et a menacé plusieurs propriétés avoisinantes. Un entrepôt du magasin de M. Louis-Eugène Gagnon et un poulailler ont aussi été ravagés. Une maison appartenant à M. Rosaire Lachance, en face du sinistre, ainsi que des chalets voisins, appartenant à Mme Ernest Barrette, ont subi quelques dégâts. Les pertes seraient de l'ordre de \$50,000.

L'incendie s'est déclaré vers 6 h.15 alors que l'opérateur de la beurrerie M. Clément Lemay, s'empressait d'allumer le feu de la bouilloire. Un tison se serait échappé de la fournaise pour tomber dans des débris et propager les flammes. Pour comble de malheur, une bouteille remplie d'huile se répandit alors même que M. Lemay cherchait à éteindre le feu. Devant la propagation des flammes, il n'eut rien de plus pressé que de jeter le cri d'alarme et d'aller secourir son épouse et ses trois enfants qui se trouvaient dans le logis, à l'étage supérieur de l'immeuble. Ces derniers ont eu à peine le temps de fuir sans pouvoir rien sauver.

En quelques minutes la beurrerie devint un immense brasier. Les flammes qui s'en échappaient constituèrent vite un grave danger pour les propriétés avoisinantes, notamment

celles de M. Chs.-Eugène Gagnon. Le feu se communiqua aux hangars et au poulailler de ce dernier et ils furent presque entièrement détruits avec leur contenu. Plusieurs poules ont aussi péri dans le brasier. Grâce à l'intervention rapide des sapeurs de St-Laurent on parvint à sauver la propriété de M. Gagnon du désastre. La maison à deux étages fut abondamment arrosée. Les pompiers volontaires de St-Jean et de St-Laurent allèrent aussi puiser l'eau du St-Laurent en installant une pompe sur le quai. Quelques jets ont suffi pour protéger les maisons menacées. Devant les dangers de propagation les membres de la famille Gagnon ainsi que Mme Barrette et ses locataires, notamment MM. Rol. Cayer, J.-M. Blouin, Jean Gosselin, Armand Lafond, Léo Gilbert, Émile Thivierge, M. Vincent, Émilien Bouyet et Mlle Denise Dion se sont préparés à évacuer.

Le président du Syndicat des Agriculteurs, M. Maurice Thivierge, nous a mentionné que la destruction de la beurrerie représente à elle seule des pertes de près de \$35,000. L'outillage en était des plus modernes. La glacière renfermait quelque 2,400 livres de beurre. Environ 55 cultivateurs de St-Jean font partie du Syndicat qui opérait la beurrerie.

#### **Le Soleil, 29 juillet, 1963**

##### Beurrerie incendiée à St-Jean, Ile d'Orléans

Un incendie qui a éclaté samedi matin, et dont les dommages seraient de l'ordre de quelque 50 milles dollars, a complètement détruit la beurrerie du Syndicat des Agriculteurs de St-Jean, Ile d'Orléans, le logement de M. Clément Lemay ainsi qu'un hangar servant d'entrepôt à M. Louis-Eugène Gagnon. Des petites constructions avoisinantes, servant de chalets à des citadins ont subi des dégâts par la fumée. Au plus fort de l'incendie, redoutant une conflagration les pompiers de St-Jean, ont fait appel aux sapeurs de la Vieille Capitale. Ces derniers, cinq hommes et une pompe de la station numéro huit, sous la direction du lieutenant intérimaire Paul-Émile Côté, se sont dirigés sur les lieux du sinistre. À leur arrivée, les flammes étaient sous contrôle ils ont réintégré leur caserne immédiatement. La cause de cet incendie n'est pas connue pour le moment. Personne n'a été blessé au cours de ce sinistre.

#### **L'Action, 29 juillet 1963**

1967 - 5 juillet - Acte 7896 - Vente, d'un emplacement faisant la partie ouest du lot cadastral 155 de St-Jean, par La Société de fabrication de beurre de la paroisse St-Jean, île d'Orléans, à Dame veuve Louis-Eugène Gagnon (Marie-Marguerite Lucienne Lapointe).

Numéro inscription : 17 953

7 8 9 6

QUEBEC, 5 juillet 1967.

VENTE

PAR

"LA SOCIETE DE FABRICATION DE BEURRE DE LA PAROISSE DE ST-JEAN, ILE D'ORLEANS

A

MME VVE LOUIS-EUGENE GAGNON (Marie-Marguerite Lucienne Lapointe )

lère copie

LOUIS BAILLARGEON, NOTAIRE

L'AN MIL NEUF CENT SOIXANTE-SEPT, le cinquième jour de juillet.

DEVANT ME. LOUIS BAILLARGEON, Notaire pour la Province de Québec résidant et exerçant à Québec, soussigné.

COMPARAISSENT:

"LA SOCIETE DE FABRICATION DE BEURRE DE LA PAROISSE DE ST-JEAN, ILE D'ORLEANS", corporation formée en vertu des dispositions de la section IV, chapitre quatrième du titre onzième des statuts re-fondus de Québec 1909, ayant son siège social à St-Jean, I.O. Montmorency, ici représentée et agissant par Mes-sieurs Maurice Thivierge, président Gérard Blouin et Pros-per Fortier, directeurs, et Georges Prémont, secrétaire en vertu d'une résolution des administrateurs de la dite corporation, adoptée au cours d'une assemblée réguliè-rement tenue à St-Jean, ce même jour, et dont copie dûment certifiée demeure annexée à l'original des présentes après avoir été signée pour identification par les dits représentants en présence du et avec le notaire soussigné

ci-après appelée: "LA VENDERESSE"

PARTIE DE PREMIERE PART

ET:

Madame MARIE-MARGUERITE LUCIENNE LAPOINTE, domiciliée à St-Jean, Ile d'Orléans, veuve de M. Louis-Eugène Gagnon, de son vivant marchand général domicilié à St-Jean, I.O.

ci-après appelé: "L'ACQUEREUR"

PARTIE DE SECONDE PART

LESQUELS déclarent et conviennent::

AUX TERMES d'un acte passé devant Me. G. Emile Larue, notaire, en date du 29 juin 1897 et dont copie a été enregistrée au bureau d'enregistrement de la division de l'Ile d'Orléans, en date du 5 décembre 1898, sous le no. 3168 la partie de première part, alors incorporée sous le nom de " Syndicat de beurrerie de la paroisse de St-Jean, I.O." a acquis de M. Moise Pouliot, l'emplacement ci-après décrit.

AUX TERMES d'un acte de convention reçu devant Me. J.A. Pouliot, notaire, en date du 10 août 1925, sous son numéro notarié 5603, les membres dudit syndicat de beurrerie ont formé la nouvelle corpo-ration, partie de première part, qui s'est trouvée saisi



1040972241

Je certifie que le présent document a été enregistré "PAR DÉCRET" au bureau de la Division d'enregistrement de  
No 17953  
sous le numéro ci-dessus  
le 17<sup>e</sup> jour du mois de juillet 1967  
C. Baillargeon  
RÉGISTRATEUR

BAILLARGEON & CARRIER, NOTAIRES

- 2 -

des actifs de l'ancien syndicat.

La dite société de fabrique de beurre a depuis quatre ans cessé ses opérations à la suite d'un incendie qui a complètement détruit la beurrerie, et s'est départie de son permis de fabrique.

L'emplacement originellement acquis pour les fins de cette beurrerie est donc devenu inutile pour les fins de la corporation et il est donc maintenant nécessaire d'en disposer afin de pouvoir compléter le partage des actifs de la dite corporation.

La partie de première part, représentée tel que susdit, vend donc, avec les garanties de droit et comme franc et quitte de toutes hypothèques et charges quelconques, à la partie de seconde part acceptant, l'emplacement ci-après décrit, savoir:-

DESCRIPTION

Un emplacement situé en la paroisse de St-Jean, Ile d'Orléans mesurant soixante-neuf pieds et six dixièmes (69.6') de front sur l'avenue Royale sur la profondeur qu'il peut y avoir à partir du chemin public, au nord en courant au sud jusqu'au fleuve St-Laurent, borné au nord au chemin public, au sud au fleuve St-Laurent, à l'est à un chemin de passage que le vendeur s'est réservé et à l'Ouest à Elzéar Pouliot, (aujourd'hui Paul-Eugène Gagnon, fils de l'acquéreur) formant la partie ouest du lot cadastral numéro CENT CINQUANTE-CINQ (155) de St-Jean, Ile d'Orléans.

Le dit emplacement étant celui apparaissant délimité par un liséré rouge sur le plan préparé par M. Gérard Guay, arpenteur-géomètre, en date du 15 mai 1964, et dont copie demeure annexée à l'original des présentes après avoir été signée pour identification et acceptation par les comparants en présence du et avec le notaire soussigné.

Tel que le tout se trouve actuellement et pour l'acquéreur en avoir la possession immédiate.

TAXES

L'acquéreur prend charge des taxes municipales et scolaires et autres impositions foncières publiques pouvant grever le dit emplacement, depuis et à compter de la date des présentes, garanti quitte d'arrérage par la venderesse.

PRIX

La présente vente est faite pour le prix de QUATRE MILLE DOLLARS (\$4,000.00) que la partie de première part reconnaît avoir reçu comptant de l'acquéreur, avant l'exécution des présentes, dont et du tout quittance générale et finale.

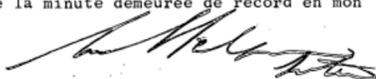
DONT ACTE A QUEBEC, sous le numéro notarié SEPT MILLE HUIT CENT QUATRE-VINGT-SEIZE.

- 3 -

EN FOI DE QUOI, les comparants ont signé avec moi, notaire, lecture faite.

(Signé) Maurice Thivierge  
Georges Prémont, sec.  
Gérard Blouin  
Prosper Fortier  
Lucienne L. Gagnon  
Louis Baillargeon, notaire

Vraie copie de la minute demeurée de record en mon étude.



## 1979 - Raymond Létourneau : Un visage de l'Île d'Orléans St-Jean

Pages : 218- 232

### LA BEURRERIE

#### Le Syndicat

« Le Syndicat de la Beurrerie St-Jean Î.-O. », fondé le 28 mars 1896, fut une des belles réussites des cultivateurs de la paroisse. La beurrerie fut officiellement enregistrée le 17 décembre 1910.

#### La beurrerie

Cette beurrerie a fonctionné au village de Saint-Jean pendant 67 ans entre le « village Barrette » et le magasin général actuel de Paul-Eugène

219

Gagnon. Elle était le centre d'une activité fébrile dans les clairs matins de mai à la mi-novembre.

La construction de l'immeuble et l'acquisition de son mobilier avaient coûté 2550,\$. La beurrerie était d'une longueur de 58½ pieds sur une largeur de 26½ pieds. Sa chambre froide dans laquelle à l'origine le beurrier déposait la crème du jour et le beurre produit, mesurait 6 pieds par 11 pieds tandis que sa glacière, adjacente à la chambre froide, avait les dimensions suivantes : 18 × 16 × 8 pieds.

#### Les patrons et conditions de participation

Au début tout au moins, nous pouvons dire que tous les cultivateurs étaient membres de la beurrerie. En terme technique, on appelait membre : « patron ». Plus tard, vers les années 1945 certains cultivateurs produisaient du lait nature qu'ils expédiaient par camion aux laiteries Laval et Cité de Québec. Chaque patron s'engageait à contribuer à certaines réparations ou améliorations de la beurrerie. C'est ainsi qu'il y a eu des corvées pour faire l'aqueduc ou pour relever la course d'eau à partir d'une citerne qui se trouve encore dans le cap chez Fernand Blouin. Chaque patron fournissait une corde de bois de 20 pouces ou versait un montant de 2,\$ en 1896 et 3,\$ en 1905, une corde de 2 pieds en 1945 pour chauffer la bouilloire qui



La beurrerie de St-Jean.

220

servait à faire fonctionner le centrifuge et la baratte. Il y avait aussi la corvée de la glacière. Quant aux emplacitaires, eux aussi pouvaient devenir patrons en portant leur « surplus » de lait à la beurrerie. Certaines conditions existaient bien sûr pour qu'ils soient patrons : ils payaient 0,10\$ par mois pour le bois qu'ils ne fournissaient pas et contribuaient aux dépenses ordinaires et extraordinaires. Ces dépenses ordinaires étaient soustraites du montant global du revenu, avant que le secrétaire fasse les payes de beurrerie — au prorata de la quantité de lait apportée multipliée par le degré du gras enregistré par le beurrier —. Ainsi chaque patron avait sa part afférente.

Il semble que cette manière de faire se soit imposée assez tôt à St-Jean. Elle existait en 1905 en tout cas. Avant, la paye de beurrerie devait se faire au prorata des cents livres de lait apportées, comme c'était la coutume ailleurs. Ce qui pouvait inciter les cultivateurs à « baptiser » leurs bidons de lait de quelques pintes d'eau.

## « Le tour de beurrerie »

De bon matin, les cultivateurs transportaient leur lait à la beurrerie. Trois ou quatre cultivateurs voisins formaient un groupe qui apportait le lait du soir précédent et du matin. Le lundi, les cultivateurs du village apportaient le lait du samedi soir, les deux traites du dimanche et le lait du



Même des cultivateurs de St-François venaient à la beurrerie de St-Jean. C'est le cas de M. Proculus Emond, père de Mme Léandre Lapointe, que nous voyons en avant, à gauche.

lundi matin. En général, les gens du haut et du bas de la paroisse n'apportaient pas la traite du lundi matin : deux raisons motivent ce comportement, d'abord pour partir plus tôt et surtout parce que cela faisait trop lourd. S'ils le faisaient, ils venaient à la beurrerie avec deux voitures. Chaque patron avait son « tour de beurrerie ». Qui, parmi les plus de 35 ans, ne se souvient de ces voitures qui allaient à la beurrerie?... C'était poétique pour les villageois, héroïque pour les patrons !... En partant le plus tôt possible, à six heures ou à six heures et demie du matin, le cultivateur du village qui allait à la beurrerie ne pouvait vaquer à d'autres travaux avant dix heures et demie, tandis que celui-là qui restait aux extrémités de la paroisse y perdait son avant-midi. Le transport se faisait en charrette ou en express tiré par une paire de bœufs ou un cheval. Les cultivateurs de par-en-bas avaient le fameux problème de la côte d'église qui était beaucoup plus à pic qu'elle ne l'est aujourd'hui. Pour la descendre, ils devaient chaîner une roue ou glisser un petit traîneau en-dessous d'une roue de l'express : « ça avait du ballant, comme on dit, ça r'poussait !... » Remonter la côte avec les bidons remplis de « petit lait pour les cochons » exigeait une forte dose d'énergie.



M. et Mme François Blouin, les grands parents de M. Gérard Blouin, *du petit village*. De tradition, ces Blouin (François, Philippe, Gérard et Roland) sont d'excellents cultivateurs et producteurs laitiers.

### **Jours de fonctionnement et nombre de patrons**

La beurrerie opérait six jours par semaine et dans les premières années de juin à octobre inclusivement, soit environ 130 jours ; à partir de 1901, de mai à la mi-novembre, soit environ 160 jours.

Le nombre de patrons à la beurrerie pouvait varier d'une année à l'autre et même d'un mois à l'autre. En 1906, 53 patrons ont apporté du lait à la beurrerie en mai ; 71, dans les quatre mois suivants ; 69, en octobre et 49, en novembre. Si nous retenons ces quatre gros mois de beurrerie, le nombre de patrons a oscillé entre 65 et 77 de 1896 à 1916 et 77 à 57 de 1916 à 1962.

### **La beurrerie : une entraide des petits et des gros**

La beurrerie correspondait donc à un genre de coopérative où la communauté agricole s'accordait des services correspondant à ses besoins. Durant la saison estivale, les emplaceitaires ne perdaient pas leur surplus de lait, grâce à la beurrerie. Pour illustrer mon propos, j'ai retenu les plus petites et les plus grosses payes de beurrerie du mois de juillet 1906. Les plus petites payes sont celles des emplaceitaires dont fait partie M. le curé Rainville.

### **Le mois de juillet 1906**

La pesanture totale du lait porté à la beurrerie en juillet 1906 totalise 205 603 livres et atteint 76 376 livres de gras. Les 71 patrons reçurent 1825,08\$ soit une paye de beurrerie moyenne de 27,11\$. Si nous mettons à part les six emplaceitaires qui reçurent en juillet une jolie paye collective de 22,68\$!, le dividende moyen pour les 65 autres patrons serait de 29,27\$.

### **Fonctionnement économique de la beurrerie**

Comme nous le verrons dans le tableau suivant, la beurrerie avait un mode de fonctionnement économique. Nous aurons ici un tableau comparatif des 20 premières années de fonctionnement. Malheureusement, nous n'avons plus les autres documents puisque la beurrerie a brûlé en 1963 et que par ailleurs certains autres écrits furent abîmés et jetés au feu.

Nous aurons en outre le nom des trois premiers beurriers ainsi que leur salaire mensuel et annuel, le salaire de M. Abraham Royer, aide du beurrier. M. A. Filteault a agi comme secrétaire à titre gratuit pendant les sept premières années. En 1905, la beurrerie engageait l'instituteur Marcel Brochu qui a présenté des rapports très élaborés.

Numéro du patron	Nom du patron	Pesanteur en livres de lait	x	Degrés du gras	=	Livres de gras	à 0,0252	Part afférente
8	Vital Simard	145	x	38½	=	56	0,0252	1,42\$
61	François Martineau	113	x	56	=	63	"	1,59\$
15	Ferdinand Labbé	259	x	38	=	98	"	2,47\$
1	Rév. J.-A. Rainville	578	x	33½	=	194	"	4,89\$
72	François Turcotte	651	x	36	=	234	"	5,91\$
67	Georges Breton	598	x	42½	=	254	"	6,40\$
46	Émile Blouin	6 845	x	37	=	2 533	"	63,84\$
66	Pierre Blouin, village	5 926	x	38	=	2 252	"	56,76\$
40	Xavier à Médéric Blouin	5 969	x	37	=	2 209	"	55,67\$
63	Joseph Blouin	5 740	x	38	=	2 181	"	54,97\$
37	Xavier Thivierge	4 869	x	38½	=	1 875	"	47,25\$
53	François à Charles Blouin	4,852	x	38½	=	1 868	"	47,07\$

223

Année	Prix de vente du beurre	Revenu brut en dollars	Montant versé aux patrons	Beurrier		Aide-Beurrier Abraham Royer		Secrétaire	
				Nom	Son salaire mensuel	Son salaire annuel	Son salaire mensuel	Son salaire annuel	Son salaire annuel
1896	0,16\$	4 428,23	3 632,83\$	Joseph Gauthier	35,\$	147,50\$	—	—	A. Filteault 00,\$
1897	,17	6 954,47	5 772,35	" "	35,	210,00	—	—	" 00,
1898	,16 ou ,16½	6 119,82	5 087,24	" "	40,	200,00	6,\$	37,84\$	" 00,
1899	,17	6 992,89	6 049,97	" "	44,	220,00	6,	30,00	" 00,
1900	,18	7 146,16	6 276,20	" "	44,	220,00	6,	30,00	" 00,
1901	,19	8 342,39	7 824,72	" "	44,	220,00	6,	30,00	" 00,
1902	,20	11 785,20	11 008,10	" "	49,	328,97	6,	38,50	" 00,
1903	,18 à ,20	11 832,90	10 832,90	" "	49,	346,06	6,	42,46	" 00,
1904	,19	10 415,78	9 237,19	" "	49,	346,00	8,	50,00	" 00,
1905	,19 à ,22½	11 103,37	10 113,46	" "	49,	327,00	8,	49,60	" 34,
1906	,19 à ,25	11 103,24	10 318,24	" "	53,	326,33	8,	46,00	Marcel Brochu 40,
1907	,22½ 78 100	10 318,24	9 142,91	Narcisse Roberge	53,	337,00	8,	51,00	" 50,
1908	,24 115 1000	11 335,28	10 386,04	" "	53,	326,33	8,	49,20	" 50,
1909	,22 7/8	12 385,65	11 536,34	" "	53,	333,00	8,	50,20	" 50,
1910	,23	13 472,78	12 364,85	" "	53,	385,00	10,	60,00	" 50,
1911	,23 53 100	13 693,69	12 685,95	" "	58,	365,00	10,	62,00	" 50,
1912	,26¼	14 437,48	13 504,24	" "	58,	349,62	12,	72,93	" 50,
1913	,25 38 100	14 312,94	13 320,72	Adélard Maranda	58,	351,66	12,	74,16	" 55,
				" "	58,	349,00	14,	85,96	" 55,
1914	,25 6/10	13 560,25	12 150,32	" "	68,	397,66	15,	95,70	" 55,
1915	,29 2/100	13 274,76	12 215,41	" "	83,	507,00	—	—	" 60,
1916				" "	83,	507,00	—	—	" 60,
1917-63	Documents détruits par le feu.								

224

## L'avantage d'être patron

Les patrons pouvaient se procurer du beurre à la beurrerie le matin même où ils apportaient leur lait au prix de gros que payaient la Compagnie J.-B. Renaud, Émond et Côté, J.-B. Turcotte, A. Dombrowski ou les marchands généraux du temps: Nestor Blouin, Eugène Gagnon, F.-X. Dupuis et Magloire Lachance ou Louis-Eugène Gagnon, Albert Blouin et Roger Létourneau. Quant aux autres paroissiens, ils payaient 0,01\$ de plus la livre pour les 20 premières années ou le prix courant du détail dans les années subséquentes.

## La réussite de certains patrons fait la joie de M. le secrétaire-trésorier

Certains cultivateurs recevaient des payes de beurrerie remarquables pour l'époque. C'est pourquoi M. Brochu, dans son rapport de 1908, « Livre de Caisse N° 1 à l'usage de la Beurrerie de St-Jean Île d'Orléans » prend la peine de le signaler :

*Échelle des mois juin, juillet, août, septembre, octobre en 1908.*

*Patrons qui ont porté le lait à la beurrerie pendant ces cinq mois.*

Émile Blouin	montant perçu	282,81\$ =	56,56\$	par mois
Xavier à Médéric Blouin	" "	282,51 =	56,51	" "
Émile Blouin, fils	" "	269,44 =	53,88	" "
Jos. Corriveau	" "	262,30 =	52,46	" "
Polycarpe Blouin	" "	259,34 =	51,86	" "
François Blouin, village	" "	255,07 =	51,01	" "
Pierre Blouin, village	" "	253,12 =	50,72	" "
Xavier Royer	" "	245,73 =	49,14	" "

8 patrons ont perçu ainsi 2 110,37\$ pendant 5 mois, plus de 1/5 du dividende de la saison.

Le montant des affaires pendant 1908 a atteint une recette de 11 335,28\$. Le montant perçu des patrons, toutes dettes payées a donné 10 386,04\$ réalisant en premier lieu par cent livres de lait 1,21  $\frac{28}{100}$  \$, et en second lieu une moyenne de 1,11  $\frac{13}{100}$  \$.

## L'année 1909

À 70 ans d'intervalle, au moment même où nous célébrons le 300<sup>e</sup> anniversaire de fondation de la paroisse de St-Jean, il est bon de prendre note de deux rapports transmis au Département de l'agriculture à Ottawa.

226

Le premier est daté du 25 février 1909 et je le transcris tel quel. Le deuxième est du 31 décembre 1909 et j'en signale les principales conclusions.

Notes de rapport transmis au Département d'agriculture à Ottawa le 25 fév. 1909.

Quantité de beurre fabriqué 47 005 lb à 0,24 115 =  $\frac{11\,335,26\$}{1000}$ .

Distance de la Beurrerie à Québec : 21 milles.

Nombre de jours pendant lesquels la beurrerie a fonctionné la saison dernière : 145 jours.

Nombre et dimension des blocs de glace rentrés l'hiver (2½ pieds × 2 pieds × 15 pouces d'épaisseur) : 250 morceaux.

Nombre et dimension de blocs de glace en janvier 1909 : 200, 2½ pieds × 2 pieds × 2 pieds d'épaisseur.

Distance de l'endroit où la glace est coupée : 4 milles, sur une écluse de rivière<sup>1</sup>.

Coût approximatif de la glace livrée et entrée par bloc à la Beurrerie. La glace est coupée et transportée gratis mutuellement à la corvée par les patrons eux-mêmes.

Dimension de la chambre froide 6 pieds × 11 pieds.

Dimension de la glacière 16 pieds × 18 pieds.

Mode de refroidissement de la chambre (cylindres).

La glace n'est pas couverte.

Le manque de glace s'est fait sentir le 15 octobre 1908<sup>2</sup>.

Le rapport des 6 mois d'opération de la beurrerie de St-Jean au Département de l'agriculture à Ottawa signale que la beurrerie a reçu 1 107 425 livres de lait, a produit 54 382 livres de beurre. Les patrons possédaient 499 vaches qui ont donné une production moyenne de 2 078 livres de lait de mai à octobre inclusivement. Au cours de l'année, le beurre s'est vendu au prix moyen de 0,22 7/8 la livre. Pour ces six mois, il y avait 68 patrons. Ils ont reçu une moyenne de 1,12\$ par cent livres de lait, soit un profit net de 1,04¼ par cent livres de lait<sup>3</sup>. Au 31 janvier 1909, les cultivateurs vendaient le lait nature de test 3,6% à 13,89\$ le cent livres et le lait industriel de test 3,5% à 12,89\$.

En 1979, ces chiffres vont probablement faire sourire nos cultivateurs actuels qui s'occupent de l'industrie laitière. Ce qui, dans le temps, paraissait une performance est largement dépassé. À Saint-Jean, chez les producteurs de lait nature, la production moyenne en lait d'une vache Holstein

1. Il s'agit de l'écluse du moulin à scie de M. Luc Blouin.

2. Le livre de Caisse N° 1 à l'usage de la Beurrerie de St-Jean I.-O. 1896-1909, p. 278.

3. Le livre de Caisse N° 2 à l'usage de la Beurrerie de St-Jean I.-O. 1909-1916, p. 7-10.



Scènes coutumières d'autrefois

est d'environ 12,500 livres, soit 4 à 5 fois supérieure à celle de 1909<sup>4</sup>. Même si nous devons tenir compte de l'inflation, le revenu brut d'un cultivateur qui s'occupe à plein d'industrie laitière dépasse largement le revenu brut de 12 385,65\$ des 68 patrons qui ont apporté leur lait à la beurrerie pendant six mois dans les conditions que nous connaissons. En analysant ces chiffres à la donnée de notre technique moderne, les agriculteurs pourront mieux voir le progrès accompli en industrie laitière. Ce qui aujourd'hui est le plus désastreux en industrie laitière ce sont les amendes et les quotas imposés aux cultivateurs. Comme nous le constatons la situation a bien changé.

### Statistiques de 1906 à 1915

Certaines années : 1908, 1912, 1914 et 1915, marquent des années où la production de beurre fut nettement inférieure aux années précédentes ou à la moyenne générale. La sécheresse en est probablement la cause principale. Pour ces dix années de 1906 à 1915, 10 297 816 livres de lait

4. En 1975, au Canada, le bétail laitier est Holstein à 80%. La vache Holstein est une forte productrice de lait. Au Canada, sa moyenne de production est de 13 048 livres de lait à une teneur de 3,7% de gras. Pour parvenir à une telle performance, le contrôle laitier est indispensable et le producteur de lait doit recourir au conseiller en gestion ou zootechnicien pour recevoir des avis judicieux. Sans pitié, sont éliminés les sujets dont le rendement laitier est de plus en plus faible.

furent apportées à la beurrerie qui a produit 500 800 livres de beurre, soit une moyenne de 50 080 livres de beurre par année. Pour fabriquer une livre de beurre il a donc fallu  $20,56 \frac{27}{100}$  livres de lait.

### Trente-deux ans beurrier (1913-1944)

M. Adélard Maranda exerça sa profession de beurrier à partir de 1913. Il succédait à M. Joseph Gauthier et à M. Narcisse Roberge qui avaient pratiqué leur métier pendant respectivement 11 et 6 ans. La beurrerie était maintenant bien rodée.

Sous la gouverne de M. Narcisse Roberge, la beurrerie avait acheté une baratte « Success » de C. Richardson et Co. et avait fait l'acquisition d'une pompe Marsh, d'un Boalcock à vapeur pour 24 bouteilles, d'une balance « Alpha Bord » en 1911.

En 1913, les fortes marées d'automne avaient endommagé la beurrerie et salué en même temps l'arrivée du nouveau beurrier. La réparation de la glacière nécessita l'achat de trente poches de ciment à 0,40\$ et de 2 160 pieds de bois à 22,00\$ le mille acheté chez Coulombe de St-Laurent. Le coût total des dépenses fut de 140,22\$<sup>5</sup>.

L'année suivante la beurrerie fit l'acquisition d'un centrifuge « Maison de Laval » au montant de 425,\$ payable en deux versements égaux au 1<sup>er</sup> septembre 1914 et au 1<sup>er</sup> juillet 1915<sup>6</sup>.

À partir de 1915, Mme Maranda ou ses enfants remplaçaient l'aide-beurrier, M. Abraham Royer. Plus tard, M. Maranda cumula la charge de secrétaire-trésorier en remplacement de M. Marcel Brochu.

Le 10 novembre 1925, le Syndicat forma une Société pour la fabrication du beurre appelée la « Société de fabrication du beurre de la paroisse de St-Jean, Île d'Orléans, Comté Montmorency dont le bureau d'affaires sera à St-Jean<sup>7</sup>.

En 1937, la beurrerie de St-Jean commencera à produire du beurre pasteurisé se pliant ainsi aux exigences gouvernementales.

En octobre 1944, M. Maranda décède subitement à la consternation de ses concitoyens qu'il a si bien servis en tant que citoyen, beurrier et secrétaire de la beurrerie, de la municipalité et de la commission scolaire. Son garçon Arsène vint terminer le mois d'octobre en tant que beurrier.

### Monsieur Louis Vézina (1945-1951)

À l'automne 1944, M. Auguste Blouin, président du Syndicat de la beurrerie et les deux autres directeurs. M. Rodolphe Blouin et M. Joseph

5. Livre de la Caisse N° 2 à l'usage de la Beurrerie de St-Jean I.-O. p. 151 et p. 159.

6. *Ibidem*, Dairy Supply Co., 2123 St. Peter St. Montréal, p. 198.

7. Bureau d'enregistrement à St-Laurent, Registre de sociétés, n° 4.

Létourneau, engageaient M. Louis Vézina comme beurrier. Il était natif de St-Pierre comme son prédécesseur avec lequel il était parent.

M. Vézina exerçait alors la profession de beurrier à Ste-Famille et il était en même temps le responsable du moulin à scie. Deux métiers, au moins deux misères !... Occupé à l'année, il devait se lever tôt le matin. En venant à St-Jean, il a voulu améliorer son sort. Comme salaire, il recevait 900,\$ pour son travail de beurrier, de secrétaire-trésorier et à l'occasion devait payer un aide-beurrier.

M. Vézina et sa famille venaient à peine d'aménager que, jeudi le 30 novembre à 19 heures, la mer d'automne en furie endommagea d'une façon notable la beurrerie et tout le village. « Ah ! beau bateau, que nous avons eu peur !... » soupirait encore M. Vézina, ce 11 juillet 1978. « Il y avait 31 ans, disait-il, le même phénomène s'était produit. C'était la première année de beurrerie de M. Maranda. » Il n'est donc pas sorcier de dire que la paroisse de St-Jean avait désormais sa façon à elle d'accueillir et d'initier ses beurriers !... « Mais, cette fois-ci, ajoutait M. Vézina, cette mer en furie avait causé beaucoup de dégâts dans le village et partout tout au long du fleuve ».

.....

Laissons monsieur Vézina nous raconter l'histoire de la beurrerie de St-Jean :

« Pendant les sept ans que j'ai été beurrier, les plus grosses dépenses, il a fallu les faire au début. D'abord M. Maranda était malade et je crois qu'il n'avait pas l'intention d'entreprendre une nouvelle année de beurrerie. Il n'était pas intéressé à changer les accessoires de la beurrerie. En plus des réparations majeures de la beurrerie dues au raz de marée, il a fallu remplacer le système de pasteurisation, le Boalcock, le centrifuge (600,\$), la bouilloire (1 200,\$), le tuyau de la beurrerie et le reste. Bien des pièces du mobilier avaient vieilli ou ne suffisaient plus à la clientèle. J'ai déjà produit 107 000 livres de beurre ! En général, on produisait dans les 100 000 livres de beurre par année. Cela suppose plus de 2 100 000 livres de lait. En dernier, il y avait des cultivateurs qui n'apportaient que leur crème. Cela facilitait la tâche du beurrier et rendait le transport plus aisé. La mode s'est propagée et sous les autres beurriers Jean-Paul Thériault (1953-1954), Denis Nadeau (1955-1956), Laval Nolet (1957-1962) et Clément Lemay (1963 au 25 juillet, date de la destruction de la beurrerie), on en était venu à ne prendre que de la crème. Il y avait de l'ouvrage à la beurrerie, tu sais ! Chauffer la bouilloire de bonne heure le matin, recevoir le lait, fabriquer le beurre, le faire tremper, le mouler ; dans l'après-midi, faire la vente aux gens du village et aux passants, s'occuper des petites réparations, faire de la glace l'hiver. En plus, j'avais affaire au public, il fallait être avenant !... Et dire que dans mes deux dernières années de beurrerie, j'ai été m'acheter ce moulin à scie que je viens de démolir !... Mais cela c'est une autre affaire !... »



M. Benoît Fortier est allé plusieurs fois à la beurrerie. À son retour, il a rapporté ses provisions d'hiver : une caisse de beurre.



La beurrerie en hiver.

### Fin des activités de la beurrerie

« En 1962, nous dit M. Gérard Blouin, la beurrerie fit de grandes dépenses : renouvellement du bassin à lait, du système de pasteurisation et de la baratte. Nous étions alors 57 patrons. Bien que le nombre de cultivateurs qui apportaient leur lait à la beurrerie ait baissé, nous dépassions et de beaucoup les 100 000 livres de beurre. Le beurre se vendait environ 0,47\$ ou 0,48\$ la livre. Les payes de beurrerie étaient bonnes. »

Dans ces dernières années, il est bien évident que les cultivateurs n'avaient pas seulement 6 ou 8 vaches mais bien 20, 30, 40 bêtes à cornes et qu'elles étaient bien soignées.

En 1963, les opérations de la beurrerie allaient bon train lorsque le 25 juillet 1963, la beurrerie passa au feu de fond en comble. Les directeurs Gérard Blouin, Prosper Fortier et Maurice Thivierge consultèrent les patrons. Pour l'année en cours, on conseilla d'expédier la crème à la Coopérative de St-Pierre. Par la suite, la décision fut prise de ne pas rebâtir la beurrerie et de vendre le terrain. Le permis de fabrication de beurre fut vendu à la Coopérative de St-Pierre pour le montant de 1 400,\$ et payé par le Gouvernement. Des spécialistes du Gouvernement conseillèrent de partager le surplus d'argent de la beurrerie entre les patrons actifs de l'année 1962 au prorata des livres de gras. Ce qui n'était que justice car les producteurs avaient toujours participé aux dépenses de la beurrerie selon la teneur du gras multipliée par leur pesanteur de lait. Ainsi se terminaient les activités du « Syndicat de la Beurrerie de St-Jean Î.O. »

### Saint-Jean, la paroisse des producteurs laitiers

Cette brève étude s'inspire d'une recherche du ministère de l'Agriculture portant sur l'Île d'Orléans pour l'année 1976. Les statistiques y sont bien établies et des plus sûres<sup>8</sup>.

En 1976, on dénombrait à l'île 261 fermes cultivées par leurs propriétaires. La population agricole de St-Jean totalisait 237 personnes œuvrant sur 55 terres. Il reste 33 producteurs laitiers : 6 ont des quotas de lait nature (le lait que l'on boit) et 27 produisent plutôt du lait industriel (le lait que l'on mange : beurre, fromage, ...).

De temps immémorial, des paroisses de l'île, St-Jean a toujours remporté le championnat pour son industrie laitière. En 1976, on recensait 1599 bovins, soit 825 vaches laitières. La production laitière atteignait 2 400 000 livres pour le lait nature et 4 100 000 livres pour le lait industriel.

8. L'Île d'Orléans, inventaire, recensement agricole, 1976, 14 pages. Ministère de l'Agriculture, Gouvernement du Québec.

232



Deuxième phase d'évolution: les bidons de lait au chemin. On ne va plus à la beurrerie.

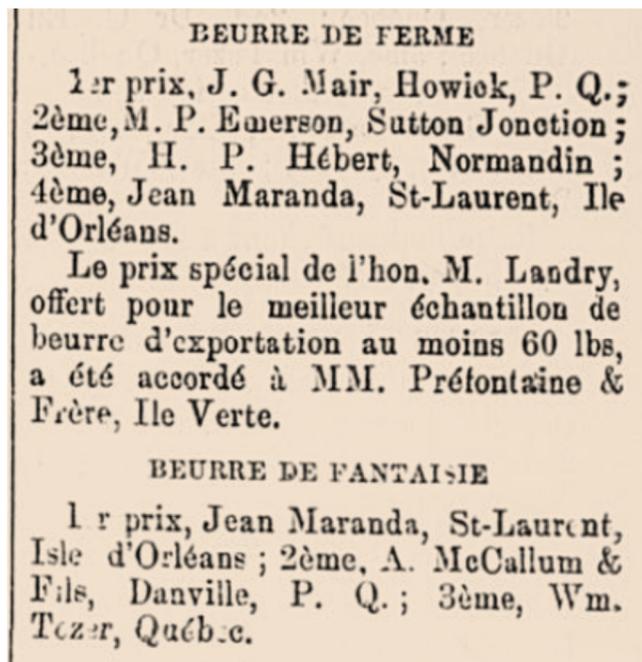
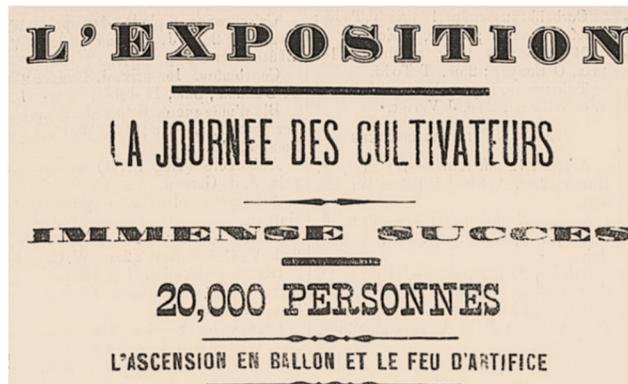


Troisième phase: Un camion citerne vient chercher le lait dans le réservoir.

## Saint-Laurent

(1901-1935)

1884 – Beurre de ferme de Jean Maranda.



Journal des campagnes, 20 septembre 1884

1891 – Jean Maranda, cultivateur.

Recensement Canada

1901 – Jean Maranda, cultivateur.

Recensement Canada

1901 - 28 avril – Acte 6387 – Servitude pour passer un canal d'égout accordée par Stanislas Gagnon, marchand épicier de St-Sauveur, de Québec, et propriétaire d'une beurrerie située sur le terrain d'Edouard Gosselin, de St-Laurent, (Lot 173 et 174) à Louis Campeau, rentier de St Laurent.

N<sup>o</sup> 3441 - Acte de servitude par Monsieur Louis Campeau, rentier de la paroisse St Laurent, I.O. à Monsieur Stanislas Gagnon marchand épicier de St-Sauveur de Québec, propriétaire de la beurrerie de la paroisse St Laurent, I.O. Le on mil-neuf cent-vingt-huitième jour d'avril Pardevant Val. Gosselin, Notaire résident en le village de St-Joseph de la Beauve-sousigné à compeau. Monsieur Louis Campeau, rentier de la paroisse de St Laurent de l'Île d'Orléans lequel a par les présentes accordé à titre de servitude à Monsieur Stanislas Gagnon marchand épicier de St-Sauveur de Québec présent et acceptant, savoir: "le droit de creuser sur son terrain pour y conduire un canal d'égout partant de la beurrerie que le dit Gagnon possède par le côté Nord du chemin royal sur le terrain d'Edouard Gosselin à aller jusqu'à la grise du fleuve St Laurent en passant sur le terrain du dit sieur Campeau étant les numéros cent-soixante-trois 173 et cent-soixante-quatre 174 du cadastre de St Laurent de l'Île d'Orléans ainsi que le droit de vaquer sur le dit terrain

Enregistré à neuf heures avant-midi le vingt-cinq Mai de l'an mil-neuf-cent-vingt-huit  
F. X. Lachance  
Registreur

605  
Numéro inscription : 3 441 RB  
Rédaction de la servitude sur le lot 174 seulement par acte en date du 25 octobre 1935. G. Eug. Paradis N. P. pour et par le dit le 29 octobre 1935 N<sup>o</sup> 8194 - Alfred Luyon  
Registreur

rain pour les réparations si nécessaire et dans le cas où le dit canal causerait quelque dommage à la propriété ou au jardinage du dit Campeau, ce dernier aura droit à des dommages qui seront établis par eux et à défaut d'intente par experts nommés par chaque partie. Le présent permis est ainsi accordé au dit sieur Gagnon ses héritiers et ayants cause à perpétuité et pour et en considération de douze piastres que le dit sieur Campeau reconnaît avoir présentement sur ce jour dont quittance. Dont acte fait et passé à St Laurent sous le numéro six mille-trois-cent-quatre-vingt-neuf et les parties ont signé avec nous notaire lecture faite. Signé Louis Campeau - Stanislas Gagnon - Val. Gosselin  
Vraie copie de la minute demeurée en mon étude - Val. Gosselin - Not

Minutier du notaire Valère Gosselin – Bureau d'enregistrement, Registre RB8, no 3441

2. Il y a eu une beurrerie privée à Saint-Laurent tenue par Stanislas Gagnon, qui l'a cédée à Philadelphie Gosselin en 1923. Ce dernier l'a opérée jusqu'en 1935 et transformée en épicerie au pied des côteaues. En 1972, son fils, Gaston Gosselin, prend la relève avec son épouse Suzanne Toulouse jusqu'en 1992. Renseignements reçus de Mme Toulouse. R. Létourneau

GODBOUT, Gérard et LÉTOURNEAU, Raymond. L'agriculture à l'Île d'Orléans. En 1941 et en 2011. Presse de l'imprimerie Le Roy-Audy, à Québec, 2012, p.76

1908 – Francis Côté, beurrier.

26 mai – Noyade Gérard Côté, garçon de Francis Côté, de St-Laurent †

Pauvre petit

Un enfant de 4 ans, fils de François Côté, se noie à Saint-Laurent de l'île

Saint-Laurent, I.O. - 27. Service spécial - Un malheureux accident est arrivé hier en cette paroisse. Un petit garçon de M. Francis Côté, âgé de 4 ans, était à jouer avec sa petite sœur près d'un réservoir lorsqu'il eut le malheur d'y tomber. La petite fille ne pouvant le tirer, ne put qu'appeler au secours. Lorsqu'on arriva, il était trop tard, la mort avait fait une nouvelle victime. On croit que le pauvre enfant s'est assommé en tombant. Cet accident a produit la plus pénible impression dans la paroisse de St-Laurent où la famille Côté est connue et estimée.

L'Action Sociale, 27 mai 1908

Heures de sombre deuil

Un babin de trois ans se noie dans un vaste réservoir, à la beurrerie de ses parents.

Un bien triste accident est arrivé, hier midi, à Saint-Laurent, île d'Orléans, et a plongé dans la douleur la famille de M. Francis Côté, beurrier de cette paroisse. Après le diner, le jeune enfant âgé de trois ans, accompagné d'une petite voisine, la jeune fille de M. Gosselin, âgée d'environ quatre ans, se rendit près de la beurrerie pour jouer avec sa petite compagne, quand en voulant lever le couvercle d'un réservoir, le jeune bambin perdit pied et tomba tête première dans l'immense récipient et se noya, sous les yeux de sa pauvre petite amie, qui l'appelait en vain, et qui était trop faible pour le retirer pas ses habits.

La fillette courut à la maison donner l'alarme, et quand la pauvre mère arriva sur le théâtre de l'accident, elle ne put presser dans ses bras que le cadavre de son enfant, qui l'avait quittée quelques minutes auparavant, plein de vie et le cœur si joyeux.

Il est impossible de dépeindre la douleur de la pauvre mère. Le coroner Jolicoeur, informé de la chose, s'est rendu ce matin faire une enquête.

La Presse, 27 mai 1908

1908 - 27 mai – Gérard Côté.

Nom - Côté

Prénom - Gérard

Occupation

Lieu de résidence - Saint-Laurent (Paroisse : Saint-Laurent, l'Île d'Orléans, Québec)

Âge - 4 ans

Parents - Fils de Francis Côté et d'Emma Leclerc

Date de décès - découverte du corps 1908-05-26

Date de l'enquête - 1908-05-27

Lieu de l'enquête - Saint-Laurent (Paroisse : Saint-Laurent, l'Île d'Orléans, Québec)

Nom du coroner - P.H. Bédard

Cause ou circonstances du décès - verdict du coroner – **Fracture du crâne en tombant par accident dans un puits**

Présence de témoignages

Remarques

Langue des documents - Français

District judiciaire - Québec

Source - Centre d'archives de Québec, TL31,S26,SS1 (1960-01-353\2333), Fonds Cour des sessions générales de la paix du district de Québec

Numéro de dossier - 55

## 1910 – Petite notes de l'Île d'Orléans.

Notre beurrerie a rapporté pour le mois de juillet 85 cts par 100 lbs de lait à ses patrons, ce qui est considéré satisfaisant et le prix payé les années passées.

Le Soleil, 29 août 1910

## 1911 – Joseph Lapointe (29 ans) beurrier (fabrique de beurre).

Recensement Canada

## 1921 – Philadelphe Gosselin (24 ans) beurrier.

Recensement Canada

## 1922 - Philadelphe Gosselin – 30 novembre - Testament de Edouard Gosselin.

Je soussigné fais ici mon testament. 1<sup>o</sup>. Je recommande mon âme à Dieu et à la sainte Vierge. Je veut que toutes mes dettes soient payées et mes torts réparés. Je pardonne à tous ceux qui auraient pu m'offenser et je demande pardon à ceux que j'aurais offensé moi-même. 1<sup>er</sup> je donne et lègue à mon fils Louis la terre avec propriétés et roicant avec l'obligation 1<sup>er</sup>. de subvenir à l'entretien complet de mes deux filles Henriette et Rose jusqu'à leur mariage et je le nomme exécuteur testamentaire et légataire universelle. 2<sup>o</sup>. Que l'obligation de me faire chanter une service convenable à ma sépulture et un

Y<sup>e</sup>. 6577-5  
Enregistré à 9.00  
13 Avril 1923  
Alfred Gosselin  
Registateur

- autre -

numéro inscription : 6071 RB

autre au bout d'un an. 3<sup>e</sup>. De ma faire chanter dix grand  
des messes pour le repos de mon âme. 4<sup>e</sup>. Je donne et li-  
que à mon fils Philadelphie la baumerie avec le terrain  
sur lequel elle est bâtie avec l'obligation d'en acquitter  
les dettes et de prendre pour son utilité l'eau sur la  
propriété de son père Denis. Fait et passé en présence  
de Joseph Lachance et Adolard Pichette le troisième  
jour de novembre mil neuf cent vingt deux. Edouard Corse-  
lin Jrs. Lachance, Adolard Pichette. Ayant vu et examiné  
l'écrit ci-dessus marqué "B" allégué être le testament, fait sous  
la forme de vis de la loi d'Angleterre, de feu Edouard Corcelin  
en son vivant de St Laurent de l'Orléans, date à St Laurent  
D.O. le trente novembre mil neuf cent vingt deux, commen-  
çant par les mots: "je soussigné, fais ici mon testament",  
finissant par les mots: "le troisième jour de novembre mil neuf  
cent vingt deux" signé: Edouard Corcelin, et attesté par les  
signatures de deux témoins qui y ont signé comme et suit  
Jrs. Lachance Adolard Pichette. Ayant aussi vu et examiné  
ni l'affidavit ainsi ci-dessus de Adolard Pichette, sur-  
si de St Laurent D.O. sous déclaration que le dit testament est  
suffisamment prouvé et vérifié; et nous ordonnons de  
plus que la requête de Louis Adolard Pichette ainsi que le  
dit testament et la preuve et tous les documents s'y rappor-  
tant et y annexés soient enregistrés, suivant la loi, au  
bureau de la Cour Supérieure, de la Province de Québec  
à Québec. En foi de quoi nous avons signé les présentes  
et apposé sur icelles le sceau de la dite Cour Supérieure  
à Québec, le cinquième jour du mois de janvier mil au-  
vint mil neuf cent vingt trois. J. O. Roy D. P. C. S. Nous  
sous signé Représentant Notaire pour le district de Québec  
de la Cour Supérieure de la Province de Québec, certifions  
par les présentes tous que ils appartenant que l'écrit ci-  
haut contient une vraie copie du testament fait sous la  
forme de vis de la loi d'Angleterre de feu Edouard  
Corcelin, en date du trente novembre mil neuf cent vingt  
deux et du jugement déclarant le dit testament bien et  
dûment vérifié et prouvé. Nous certifions de plus que le dit  
testament et la preuve ainsi que le dit jugement et tous  
les documents s'y rapportant ont été dûment enregistrés  
au greffe de la dite Cour Supérieure, à Québec, où ils  
ont été dûment déposés suivant la loi. En foi de quoi  
nous avons signé les présentes et avons apposé sur icel-  
les le sceau de la dite Cour Supérieure à Québec ce  
huit janvier mil neuf cent vingt trois. J. O. Roy D. P. C. S.

"Pour le district  
de Québec."  
A.R.



R. F. - Bureau d'enregistrement, Registre RB, no 6071

1923 - 13 février – Déclaration de François-Xavier Gosselin, cultivateur, de St Laurent, concernant le décès de son père Edouard Gosselin, survenu le 30 novembre 1922.

N<sup>o</sup> 6072 Canada, Province de Québec, District de Québec, Je soussigné  
- enregistré - - signé -

- 6072 -  
Enregistré à 9.00 signé, François Xavier Gosselin, cultivateur de la Paroisse  
Saints A.M. de St Laurent de l'Île d'Orléans déclare: 1<sup>o</sup> Edouard  
13 Avril 1923 Gosselin est décédé à St Laurent de l'Île d'Orléans le 30 novembre  
Alfred Gosselin 1922. 2<sup>o</sup> Par son testament suivant la forme dérivée de la  
Régistrateur loi d'Angleterre, en date du 30 novembre 1922, homologué  
le 5 janvier 1923, par la Cour Supérieure du District de  
Québec, le dit Edouard Gosselin, mon père, m'a légué  
et donné l'emplacement après décès dont il était propriétaire  
sa main en une parcelle et aussi une propriété et content, avec l'obligation de subse-  
en la parcelle de l'autre terrain qui à l'entière de mes deux sœurs et autres. 3<sup>o</sup> La terre  
qui a été ainsi léguée et donnée, est située à St Laurent d.O. et porte  
le n<sup>o</sup> 157 A. du cadastre officiel pour la paroisse  
de St Laurent. 4<sup>o</sup> Il n'y a aucun droit à payer sur  
1923. 5<sup>o</sup> J'enregistre aussi une copie du testament ditment ho-  
mologué. Fait en double à Québec, 13 février, 1923 et  
pour le district j'ai signé; François X. Gosselin. Témoins F. X. Godbout, --  
de Québec, Roméo Langlois. Affidavit. Je soussigné François X. Gosselin  
Gosselin, avocat, résidant à 16 Avenue Cartier étant  
diement assermenté sur les Saints Évangiles.

R. F. – Bureau d'enregistrement, Registre RB, no 6072

1923 - 13 février – Déclaration de Philadelphie Gosselin, beurrier, de St Laurent, concernant le décès de son père Edouard Gosselin, survenu le 30 novembre 1922.

N<sup>o</sup> 6073 Canada, Province de Québec, District de Québec, Je soussigné  
Enregistré à 9.00 Philadelphie Gosselin, beurrier de la paroisse  
Saints A.M. de St Laurent de l'Île d'Orléans déclare: 1<sup>o</sup> Edouard Gosselin  
13 Avril 1923 est décédé à St Laurent de l'Île d'Orléans le 30 novembre  
Alfred Gosselin 1922. 2<sup>o</sup> Par son testament suivant la forme dérivée de la  
Régistrateur loi d'Angleterre, en date du 30 novembre 1922, homologué  
le 5 janvier 1923, par la Cour Supérieure du District de  
Québec, le dit Edouard Gosselin, mon père m'a légué  
et donné l'emplacement après décès dont il était proprié-  
taire savoir: un terrain situé à St Laurent de l'Île d'Orléans  
ans d'immersion en arpent et demi, sur un demi arpent fin  
sont partie du lot 194 du cadastre officiel de la paroisse  
de St Laurent, avec bâtisses et autres constructions, avec obli-  
gation d'en acquiescer les titres et de passer des pour et sans re-  
titres, à mes sœurs la propriété de mon frère Xavier qui por-  
te les numéros (184) quib. quatre vingt quatre, et (157 A) cent  
cinquante sept A, du cadastre officiel de la paroisse de  
St Laurent. 3<sup>o</sup> Il n'y a aucun droit à payer sur la me-  
cession tel qu'il appert au certificat produit. 4<sup>o</sup> J'enre-  
gistre aussi une copie du testament ditment homo-  
logué. Fait en double à Québec, 13 février 1923. En pré-  
sence, Philadelphie Gosselin. Témoins - Antonio Langlois  
F. X. Godbout. Affidavit. Je soussigné, François Xavier  
Gosselin, avocat, résidant à 16 Avenue Cartier étant di-  
- enregistré -

enut assumenté sur les Saints Évangiles, dépose et dit: -  
 Je connais l'ancien Philadelphe Esselin et celui-ci, a si-  
 gné la dite déclaration de sa main en ma présence, et aus-  
 si en la présence de l'autre témoin qui a aussi signé  
 avec moi. Tel j'ai signé F. J. Godbout, assumenté de-  
 vant moi à Québec, ce 22<sup>e</sup> jour de février 1923. C. C.  
 Allyn, Commissaire de la Cour Supérieure, pour le district  
 de Québec.

R. F. - Bureau d'enregistrement, Registre RB, no 6073

1923 - 13 avril - Succession de Edouard Gosselin.

N<sup>o</sup>. 6074 - Provinces de Québec, Survis des droits sur les successions  
 Enregistrées à 900000. Dossier n<sup>o</sup> 18472. Succession de Edouard Gosselin  
 huius A. M. le Domicilié à St Laurent de l'Île d'Orléans. Décédé le  
 13 avril 1923 30 novembre 1922. Je soussigné certifie que, d'après les  
 déclarations sous serment qui ont été déposées à notre Bureau  
 Régistratoire aucun droit de succession n'est exigible, en vertu des  
 lois de la province de Québec, à raison de la transmis-  
 sion par décès des biens ci-après décrits. Savoir: 1<sup>o</sup> Une  
 terre située à St Laurent, portant les nos 184 et 157 A...  
 du cadastre officiel pour la paroisse de St Laurent. 2<sup>o</sup> Un  
 emplacement d'environ un arpent et demi sur un  
 demi arpent faisant partie du lot n<sup>o</sup> 184 du cadastre of-  
 ficiel susdit. En conséquence le transport de ces biens  
 peut être valablement fait. Donné à Québec, ce 12 fév.  
 1923. Le Receveur des droits sur les successions pour la  
 Province de Québec. Émile Lévesque.

R. F. - Bureau d'enregistrement, Registre RB, no 6073

Annexe 1

RAPPORT GENERAL

DU

COMMISSAIRE DE L'AGRICULTURE

ET DES

TRAVAUX PUBLICS

DE LA

PROVINCE DE QUÉBEC

POUR L'ANNÉE FINANCIÈRE EXPIRÉE LE 30 JUIN

1881

---

---

IMPRIMÉ PAR ORDRE DE LA LÉGISLATURE.

---

---



QUÉBEC:  
IMPRIMÉ PAR CHARLES FRANÇOIS LANGLOIS  
IMPRIMEUR DE SA TRÈS-GRACIEUSE MAJESTÉ LA REINE.

1882

## III.

## LA LAITERIE AU CANADA.

## PROVINCE DE QUÉBEC.

D'après le recensement de 1871, il y avait à cette époque, dans la province, 25 établissements fromagers dont les produits furent estimés à environ 239,610 livres de fromage ou 123,961 piastres. On comptait alors 406,542 vaches laitières, qui ont produit 24,289,127 livres de beurre et 512,430 livres de fromage domestique. La somme totale de beurre et de fromage produit de ce nombre de vaches équivalait, en moyenne, à 60.48 livres de beurre et 4.30 livres de fromage, représentant une valeur de \$12.50 par vache.

En 1880 la province de Québec a exporté 14,917,052 livres de beurre et 26,770,182 livres de fromage, mais la production fromagère de 1881 a dû considérablement augmenter.

On estime la consommation locale de beurre pour la Pro-

vince de Québec à environ.....	20,000,000 lbs.
L'exportation de 1880 à .....	14,917,052 lbs.
L'exportation de fromage, équivalent en beurre à.....	10,708,072 lbs.
	45,625,124 lbs.

Le tout estimé à 16 cts. la livre moyenne, donnerait au-delà de sept millions de piastres. C'est cette somme que nous décuplerons en quelques années, tout en transformant notre agriculture, si le mouvement progressif

---

de l'industrie laitière est bien dirigé. Nous possédons aujourd'hui au-delà de 200 fromageries et à peu près 40 beurreries publiques dans la Province, et le nombre de ces établissements augmente d'une manière surprenante.

Mais ce qui nous manque c'est la science, ce sont les connaissances suffisantes pour fixer cette industrie sur des bases solides, et en retirer tous les bénéfices possibles, ce sont des hommes compétents pour mettre à la tête de nos exploitations.

Presque toutes nos fabriques de beurre sont dirigées par des Américains, et il est aujourd'hui reconnu par nos exportateurs, que nos beurres produits durant les chaleurs de l'été, ne donnent nullement satisfaction au consommateur européen. De là, la nécessité urgente de l'établissement de laiteries-écoles, où nos jeunes gens viendraient puiser la science de la laiterie, et deviendrait bientôt des chefs de laiterie habiles.

#### AVANTAGES DE LA LAITERIE.

La laiterie convient au Canada, surtout à la province de Québec, comme elle convient à tous les pays du Nord. C'est la récolte la plus sûre, celle qui demande le moins de travail sur la ferme, et qui peut donner les résultats les plus abondants et en même temps les plus rémunérateurs. Il suffit d'y mettre un peu de bonne volonté. D'ailleurs, toute cette partie nord de la zone tempérée est sujette à des changements subits de température; les gelées hâtives de l'automne, les longs froids du printemps et les sécheresses excessives de l'été endommagent la récolte des céréales assez fréquemment. La laiterie offre l'avantage de donner en tout temps des résultats uniformes. L'herbe a la vie plus tenace et croît à une température plus basse que n'importe quel produit; les grêles, les tempêtes et les gelées légères, en retardent peu le développement. En cultivant des plantes fourragères, comme le maïs (blé-dinde), la luzerne, le trèfle, et en ayant recours en dernier lieu au son de blé, et même au grain moulu, on peut, en tout temps et en toutes circonstances, pourvoir nos vaches laitières

---

d'une nourriture abondante et arriver à une production ordinaire, même pendant les sécheresses les plus excessives.

Depuis l'introduction du système de fabriques dans ce pays, le fromage canadien a remporté la palme presque partout. Il obtint le premier prix à l'exhibition de la Société Royale d'Agriculture d'Angleterre, en 1877; le premier prix au Centenaire de Philadelphie, en 1878; et le dernier succès remporté à l'exposition internationale de New York, en 1879, prouve que, dans cette branche d'industrie agricole, le Canada peut lutter avantageusement avec tous les pays du monde.

Mais si nous avons remporté des succès brillants avec notre fromage, nous ne pouvons nous vanter autant sous le rapport du beurre. Il y a tout à faire de ce côté. Cependant nous avons la certitude que, dans cette Province, il existe des sections spécialement favorables à cette production, et, avec plus de science dans la fabrication, nos beurres des Cantons de l'Est, de Kamouraska et des Laurentides, pourront lutter avantageusement avec ceux de la Normandie et du Danemark.

Nous dépendons encore de l'Angleterre, qui offre au commerce de cette denrée le plus grand marché du monde, et si nous pouvons façonner nos produits de manière à satisfaire les exigences de ce marché, et les expédier dans leur état primitif de fraîcheur, l'Angleterre achètera de nous plutôt que des autres pays, parce que ses intérêts commerciaux sont plus intimement liés aux nôtres.

L'exploitation de la laiterie est donc ce qui convient au pays quant au climat, au conditions du sol, à la situation des marchés; et son introduction dans la Province de Québec, est sans contredit, le plus grand progrès agricole que nous ayons à constater depuis 50 ans.

D'ailleurs il suffit de traverser nos campagnes, là où l'industrie fromagère et beurrière a pris son essor depuis quelques années, pour en apprécier

les avantages réels, abondants et pratiques. Dans ces localités, les terres sont mieux cultivées, les récoltes sont plus abondantes, et l'aisance règne partout.

Des terres autrefois ruinées par une culture de grains trop répétée, où pas un brin de mil ni de trèfle n'avait poussé de mémoire d'homme, où les pâturages étaient aussi nus que la voie publique et pouvaient à peine fournir la nourriture de 4 ou 5 misérables vaches laitières, sont devenues des prairies magnifiques où paissent aujourd'hui, sur la même étendue de terrain, des troupeaux de 15 à 20 têtes.

Des vaches, comme dit le Rév. Père Lacasse, qui rongeaient la crèche des étables en hiver, qu'on levait par la queue le printemps, et qui suçaient les chevilles de clôture en été, ont été transformées en bêtes magnifiques.

La vache canadienne, malgré sa misère, a conservé ses excellentes qualités laitières, et quand elle est bien choisie, et surtout bien soignée, elle rivalise, par la quantité et la qualité de son lait, avec la plupart de nos prétendues races améliorées. Nous sommes arrivés à ces résultats pratiques sans efforts, sans dépenses, presque sans s'en apercevoir.

A qui devons-nous ces progrès ? MM. Barnard, Casavant, Ashly, etc., ont fortement contribué à en assurer une partie. C'est à eux que revient la théorie. La pratique, nous la devons aux Blondin, aux Archambault, aux Désautels, aux Durocher, aux Gendron, aux Turcot, aux Daignault et à une foule d'autres hommes courageux et entreprenants qui, avec peu d'expérience et en butte à toutes espèces de difficultés, ont introduit cette industrie dans leurs localités, très-souvent malgré les cultivateurs. C'est aux hommes de ces deux catégories que nous devons des remerciements.

Outre les avantages que la nature nous fournit, l'exploitation de la laiterie offre encore les suivants :

1o. Les terrains étant à meilleur marché ici qu'en Europe, la nourriture des vaches laitières le devient en proportion. Nous pouvons donc pro-

duire la matière première, c'est-à-dire le lait à meilleur marché que ne le peuvent les Européens. Notre système de laiteries co-opératives diminue de beaucoup la main-d'œuvre, et, en conséquence, le coût de la fabrication ; de sorte qu'avant longtemps nous pourrions faire aux pays laitiers d'outre-mer une compétition très-avantageuse pour nous.

20. Notre proximité des ports océaniques, nos communications faciles et rapides avec la Grande-Bretagne, nous offrent un avantage considérable même sur les États-Unis, car il est aujourd'hui reconnu que nos produits expédiés par la voie du St-Laurent, arrivent en Angleterre au moins quinze jours avant ceux de l'ouest des États-Unis.

30. Nos vaisseaux peuvent entrer dans les ports secondaires de la Grande-Bretagne, échanger nos produits pour un chargement quelconque, sans être obligés de décharger leur cargaison dans les grands centres, et l'expédier ensuite par chemin de fer à l'intérieur, chose que les vaisseaux américains sont obligés de faire, ce qui augmente davantage le coût de la transportation. L'économie du transport dépend du chargement pour aller et retour. Or à peu près tout ce que les États-Unis pourraient tirer de l'Angleterre se trouve frappé d'un droit d'entrée chez eux. Cet état de chose empêche la communication des vaisseaux américains avec les ports secondaires de la Grande-Bretagne, et devient pour eux un désavantage considérable.

40. Outre le marché de l'Angleterre, qui, à part la propre production de ce pays, requérait, en 1880, 278,310,512 lbs. de beurre, et autant de fromage, il existe plusieurs marchés qui sont encore fermés pour nous, comme ceux du Brésil, des Indes et du Japon ; mais qui s'ouvriront, je l'espère, aussitôt que nous aurons développé dans nos produits les qualités requises pour entreprendre cette exportation tropicale.

En somme, la formation géologique de notre sol, notre climat, nos pâturages immenses et magnifiques, notre eau vive et limpide, jaillissant de nos sources nombreuses, nos ruisseaux et nos rivières, notre population

intelligente et les succès déjà obtenus, nous font présager un avenir brillant pour cette industrie. Le prix peu élevé de nos terres, l'aptitude de notre sol à produire des plantes fourragères, des légumes et des grains pour l'alimentation, nos relations intimes avec le marché le plus important de l'Europe, l'établissement d'une ligne de vapeurs entre le Canada et le Brésil, et, en dernier lieu, la construction du Pacifique Canadien, qui va nous ouvrir le marché des Indes, sont autant d'autres espérances pour l'avenir de cette industrie.

#### RÉPUTATION DE NOS PRODUITS DE LAITERIE EN ANGLETERRE.

##### *Réputation de nos fromages.*

La réputation de nos fromages est réellement excellente, et nous sommes devenus des concurrents formidables pour les Américains sur le marché anglais.

La qualité moyenne du fromage d'Ontario est bien supérieure à celle de la province de Québec, et les succès remportés aux expositions internationales sont dues à la science déployée par la première province. Cette supériorité s'explique par le fait que l'Ontario a commencé la fabrication de ce produit bien avant nous, et qu'au début même de cette industrie, les fromagers d'Ontario ont pris des moyens énergiques pour propager la science et les connaissances nécessaires à son développement rapide et substantiel. Cependant Québec fabrique aujourd'hui des fromages qui n'en cèdent en rien aux meilleurs produits d'Ontario, mais la production générale laisse encore beaucoup à désirer.

Les qualités requises dans nos fromages ne sont pas exactement les mêmes pour tous les marchés. Liverpool, Glasgow, Londres et Bristol requièrent en général des fromages doux, à pâte ferme, solidement pressés, riches en beurre et d'une bonne saveur, mais Liverpool demande aussi un fromage plus acide et surtout plus blanc.

La marine et l'exportation tropicale requièrent des fromages plus petits et plus maigres, comme ceux d'Édam (hollandais) et autres du même genre.

*Réputation de nos beurres.*

Les négociants anglais se plaignent du manque d'uniformité et de classification dans nos produits et surtout de la qualité de nos beurres d'été, même de nos meilleurs beurres de fabriques. Ils disent qu'ils sont mous, huileux et deviennent facilement rances. Nous attribuons les derniers défauts à certaines déficiences dans la construction de nos fabriques, dans la nourriture des vaches laitières, dans le système d'écémage, et dans la manipulation et l'expédition générale du produit.

DÉVELOPPEMENT PROBABLE DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE.

Tous les gens les mieux renseignés s'accordent à dire que l'industrie laitière est susceptible d'un grand développement dans ce pays; cependant il est admis que la production du beurre devra être plus considérable que celle du fromage, et que, par suite d'une production croissante dans plusieurs pays, les prix actuels du fromage devront tomber, tandis que ceux du beurre pourraient augmenter.

L'Angleterre consomme annuellement 278 millions de livres de beurre importé, et autant de fromage. La France, l'Amérique du Sud et les Indes, pourraient nous acheter des quantités considérables de ces produits.

Le Brésil requiert annuellement à peu près 3,000,000 de livres de beurre.

Il rapporte, dans ce pays, de 40 à 75 cents la livre.

D'après M. Stahel, consul américain au Japon, le commerce de beurre de ce pays ne s'élevait, en 1878, qu'à environ 64,000 piastres. Ce chiffre est susceptible d'une grande augmentation.

A part les fromages d'Edam et autres du même genre importés dans ces pays, le chiffre total d'exportation de fromage des Etats-Unis sur les marchés de l'Amérique Centrale, sur ceux de l'Amérique du Sud et des Indes, ne s'élevait, en 1879, qu'à 1,458,458 livres. Quoique susceptible d'un développement très considérable, on voit par ces chiffres que, comparative-ment à celui de l'Angleterre, ces marchés ont actuellement une médiocre- importance.

Dans tous les cas le développement de l'industrie laitière de ce pays dépend des qualités que nous saurons développer dans nos produits, et de leur réputation sur les marchés étrangers.

#### LA PRODUCTION ÉCONOMIQUE DU LAIT.

En vue du développement croissant et rapide de l'industrie laitière dans plusieurs pays, et du danger possible d'un surplus de production, il importe que nous nous mettions en état de faire une compétition avantageuse par la production économique du lait.

Or la production économique du lait dépend de l'amélioration de nos vaches laitières, de la sélection judicieuse de chaque vache composant un troupeau (en vue de la production du beurre, recherchez plutôt la qualité du lait que la quantité), et enfin d'une nourriture abondante et efficace produite à bas prix.

Voilà donc la première chose dont nos agriculteurs et nos agronomes doivent s'occuper.

#### RENDEMENT DES VACHES LAITIÈRES.

D'après Guenon, les vaches françaises produisent, en moyenne, par an et par vaches, 1816 livres de lait, soit 227 gallons, en prenant le poids moyen de 8 livres par gallon.

---

D'après Dampierre, le rendement moyen d'une vache Durham fraîche vélée, ne va pas à plus de 18 à 22 livres de lait par jour. M. Magne porte le rendement des vaches hollandaises à 10,000 livres par an.

La vache normande, dit M. Magne, produit jusqu'à 9,000 livres de lait.

M. de Dampierre porte le rendement d'une vache d'Ayr, à 6,000 livres de lait.

M. Neckerlin dit qu'en grande moyenne, le produit d'une vache laitière, sans égard à la nourriture, s'élève à 4016 ou 4120 livres. Les observations qui lui ont fourni ces chiffres, ont été faites sur des animaux d'origine anglaise, suisse, et hollandaise.

On peut porter le rendement des vaches de la province de Québec, à une moyenne d'environ 2400 livres.

Nous sommes donc bien loin du grand rendement moyen de 4,120 lbs.

#### DIFFÉRENCE DANS LA QUALITÉ DU LAIT.

Il existe une grande différence dans la qualité du lait des vaches laitières, même dans celui des animaux de même race. Ce fait est important à noter.

Chaque cultivateur devrait, au moins une fois par semaine, mesurer et se rendre compte de la qualité du lait produit par chacune de ses vaches, afin de connaître leur valeur respective, et celles qu'il ne lui convient pas de conserver. Le défaut de renseignements précis sur le rendement des vaches est souvent une cause de perte considérable pour le propriétaire qui garde dans les pâturages ou dans les étables des animaux peu productifs, dont la place serait bien plus utilement occupée par des sujets de meilleur choix.

---

INFLUENCE DE L'ALIMENTATION SUR LA QUANTITÉ DU LAIT.—RATION  
D'ENTRETIEN ET DE PRODUCTION (1).

“ La ration d'entretien ne produit rien. Elle n'a d'autre effet que de soutenir la vie des animaux. La ration d'une vache ne doit pas être calculée uniquement sur ses besoins réels, sur son poids, mais surtout d'après sa faculté de transformation. Cette faculté, développée à un très-haut degré, caractérise les excellentes laitières. Ces bêtes rendent toujours en proportion de ce qu'on leur donne, et on n'a guère à craindre de leur fournir un excès de nourriture.

“ On estime la ration d'entretien à 3 ou 3½ livres de foin sec de bonne qualité pour 200 livres de poids sur pied. Une vache pesant 800 livres a donc besoin d'environ 14 livres de foin sec ou de tout autre nourriture équivalente pour vivre.

“ Tout ce qu'on donne aux animaux en outre de cette ration d'entretien, constitue la “ ration de production.” Elle doit être au moins égale à l'autre, de telle sorte que la ration totale d'une vache qui produit, ne peut être au-dessous de 6 à 7 livres pour 200 livres de poids vif ou environ un trentième du poids total du sujet.

“ Une vache laitière qui consomme par jour 3 à 4 livres de foin sec pour 100 livres de son poids doit avoir, si elle pèse 800 livres, une ration totale d'au moins 28 à 30 livres de foin sec ou de tout autre fourrage ayant la même valeur nutritive.

“ C'est de la ration de production que dépend la production de la chair ou du lait, le profit ou la perte. Je suppose une vache pesant 600 livres sur pied ; elle consomme par jour 24 livres de foin, dont la moitié pour son entretien, et produit 20 livres de lait, soit 600 livres par mois, à un centin la livre ; ce lait vaut (\$6.00) six piastres ; c'est le prix que la production aura

---

(1) M. Eugène Tisserand.

retiré des 720 livres de foin que la bête aura consommé. Mais si, au lieu de 4 livres par 100 de son poids, la vache n'en reçoit plus que 3, c'est-à-dire 18 livres de foin par jour, sa ration d'entretien étant toujours à peu près 12 livres, il ne reste plus pour celle de la production que 6 à 8 livres, et le lait étant diminué en proportion tombera à 10 ou 12 livres par jour, c'est-à-dire à 300 ou 360 livres par mois, qui vaudront \$3.00 à \$3.60; de façon que, dans le premier cas, 720 livres de foin auront rapporté (\$6.00) six piastres, et, dans le second cas, 544 livres, seulement \$3.00 à \$3.60, au lieu de \$4.50 qu'ils auraient dû produire d'après la proportion du fourrage consommé.

"Riedsel veut que la ration de production fasse une livre de lait par livre de fourrage. Cette estimation ne paraît juste qu'autant qu'on a en vue le rendement moyen de l'année. Dans cette hypothèse, une vache consommant en 12 mois 7,200 livres de foin, dont la moitié comme ration de production, donnerait 3,600 livres de lait par an, ce qui ne s'éloigne pas notablement de la production ordinaire. Cette ration n'est pas assez forte pour une vache de taille moyenne et de bonne qualité, car on ne peut compter en définitive que sur 40 à 45 livres de lait par 100 livres de foin consommé. 7,200 livres ne produiront donc qu'environ 3,200 livres de lait."

#### INFLUENCE DE L'ALIMENTATION SUR LA QUALITÉ DU LAIT.

Il a été démontré que la production du lait sain chez une vache n'est possible que lorsque la quantité obtenue ne dépasse pas la proportion exacte du surplus de nourriture qu'elle reçoit pour sa propre subsistance. Sous l'effet d'une nourriture insuffisante, elle produit du lait aux dépens de ses tissus organiques. Ce lait contient moins de beurre, de caséum, de sucre de lait et de sel que le produit ordinaire; mais, en revanche, on y trouve un surplus d'albumen qui l'empêche de se conserver.

Ainsi donc, les difficultés qu'éprouvent nos fabricants de beurre et de fromage durant les chaleurs de l'été, surtout au début d'une exploitation, dépendent non-seulement de la température, du manque de soin et de pré-

---

cautions que l'on prend pour le nettoyage des vases servant à la transportation du lait de la ferme à l'exploitation, mais en grande partie de la nourriture insuffisante que reçoivent nos vaches laitières à cette époque de l'année.

Un grand agriculteur a dit : "L'amélioration des animaux est dans l'abondance de la nourriture." Ne perdons pas cette maxime. Pour améliorer les races il faut bien les nourrir.

Tenter d'améliorer une race en dehors des conditions d'alimentation qui lui sont propres, c'est vouloir l'impossible, c'est aller au-devant d'un insuccès. On n'obtient ainsi que du décousu dans les formes et l'on détériore la santé, heureux lorsqu'aux mécomptes ne s'ajoute pas le ridicule.

Donc la première condition de l'amélioration du bétail c'est une nourriture abondante.

La seconde condition c'est de connaître le but pour lequel on le destine.

S'il faut faire du bœuf, adoptons la race Durham, qui est la meilleure et la plus précoce pour la boucherie.

Si au contraire il nous faut du lait, adoptons une race qui, par ses aptitudes, convient à cette spécialité, et en même temps qui, dans la situation actuelle de l'agriculture, rapportera le plus de profit en proportion de la nourriture consommée.

Quoique la production du bœuf soit profitable dans certaines parties du pays, il a été démontré que, dans des conditions analogues, surtout dans les vieilles paroisses de la vallée du St-Laurent, celle du lait, du beurre et du fromage offre aujourd'hui le plus d'avantage.

La production du lait riche en beurre, voilà le but que nous devons garder en vue dans l'amélioration du bétail dans ces localités.

---

Au point de vue de l'exploitation co-opérative, l'introduction d'une variété de races bovines serait préjudiciable à l'industrie laitière, car il appert que le mélange du lait de différentes races ne donne pas d'aussi bons résultats que la manipulation séparée du produit de chaque race. Le rendement en quantité serait, paraît-il, amoindri.

Nous devrions, je crois, en adopter au plus deux ou trois et les généraliser dans les sections de la province qui conviennent à leurs aptitudes respectives.

#### LA VACHE CANADIENNE.

Il y a dans la province une race généralement méconnue et méprisée ; on a honte de lui donner place dans nos expositions, et cependant cette race dégénérée par notre propre incurie, mérite par ses précieuses qualités laitières une plus grande considération que plusieurs des prétendues races améliorées. Il suffit de posséder une chose pour en méconnaître la valeur. Un fait qui n'est pas généralement connu, mais que nous pouvons affirmer avec certitude et qui est certainement de nature à nous faire réfléchir, c'est que les Américains connaissent et apprécient mieux que nous les qualités de nos vaches canadiennes. Ils viennent tous les printemps nous les enlever par centaines à des prix réduits, les amènent chez eux, "leur donnent à manger," et en font des vaches de 60 à 80 piastres, tandis que nous achetons à grands prix des taureaux Durham, souvent de petite taille, de conformation défectueuse, provenant de médiocres familles laitières, mais possédant un "*pedegree*." Cette qualité doit lui tenir lieu de toutes les autres ! Quelle erreur !

J'ai une haute estime pour la race Durham, et son emploi judicieux, dans certaines sections du pays, peut certainement rendre de grands services ; mais c'est je crois une erreur grave que de vouloir l'employer indistinctement à tous les usages et de la croire capable de satisfaire les exigences actuelles de l'élevage des bestiaux sur tous les points de la province de Québec.

---

Provenant de races jersey et normande, malgré toute la misère qu'on lui laisse endurer, la vache canadienne possède de bonnes qualités laitières, et, quand elle est bien choisie et bien nourrie, elle donne la plus grande quantité de lait et de beurre comparativement à la proportion de nourriture consommée. Ainsi au lieu de nous engouer des races étrangères dont nous ignorons généralement les qualités et les aptitudes réelles, cherchons donc à améliorer la vache canadienne par une sélection judicieuse, et si ce procédé nous paraît trop lent, par le croisement avec une bonne race laitière, qui est en même temps *bonne beurrière*, et pour cet usage je ne puis vous en recommander d'autres que la race jersey ou encore la race normande.

#### INFLUENCE DU SOL SUR LA QUALITÉ DU LAIT ET DE SES PRODUITS.

##### *Influence sur la qualité du fromage.*

Relativement au lait, il existe des faits étranges qui ne sont pas généralement connus ni compris, mais qui cependant causent beaucoup de d'ennui aux fabricants de beurre et de fromage. Le lait de différents sols requiert différentes manipulations, surtout s'il doit être fabriqué en fromage.

M. Burrell, homme d'une haute éducation, et fromager d'une grande habileté, possédait une rangée contigue de plusieurs fermes dans le comté Herkimer, N.-Y., et en même temps une fromagerie dans les environs. L'herbe paraissait la même et croissait avec une égale abondance sur chacune d'elles; cependant, quand arrivaient les chaleurs de l'été, le lait provenant de trois de ces fermes devenait défectueux et se décomposait rapidement. M. Burrell tenait dans sa fromagerie ce qu'il appelle un "bac d'hôpital" (*hospital vat*) pour la manipulation séparée du lait défectueux, et chaque été le lait de ces trois fermes prenait régulièrement le chemin de ce récipient.

Personne n'a pu découvrir le mystère concernant les défauts de ce lait. La question de l'influence du sol sur la nutrition des plantes et de sa tendance à les rendre impropres à la production du lait n'a pas encore été

suffisamment étudiée par nos autorités laitières ; mais il n'y a pas de doute que, quoique possédant une fertilité remarquable, certains sols produisent l'herbe d'une valeur si inférieure et d'un caractère tel que la vache ne peut la convertir en lait de bonne qualité.

La formation géologique du sol et la situation influent grandement sur la qualité et sur l'efficacité nutritive de l'herbe ; par exemple, les pâturages élevés et secs d'un sol graveleux, produisent un lait plus facile à convertir en fromage et en beurre que les terrains plats et humides. Le traitement du lait doit donc varier d'après le caractère du sol, et les manipulations qui produiraient un bon fromage dans une localité ne réussiraient pas toujours dans une autre.

Le moyen de remédier à ces inconvénients, c'est de remplacer partiellement l'herbe par une nourriture concentrée, comme le grain moulu, etc., etc.

#### INFLUENCE DU SOL SUR LA QUALITÉ DU BEURRE.

Monsieur Hector Lesieur, secrétaire de la société d'agriculture de Calvados (Normandie), France, fit à ce sujet des études et des expériences intéressantes. Sur la même ferme, dans deux pièces de terre de formation géologique différente, il produisit, à plusieurs reprises, avec les mêmes animaux et les mêmes procédés de fabrication, du beurre de qualité et de caractère différents. L'un pouvait être conservé très-longtemps et l'autre avait des prédispositions précoces à la rancidité.

Il croit que les sols calcaires, les terrains accidentés où on trouve de nombreuses sources d'eau vive, les côteaux exposés au sud, sont propres à la production du beurre de conserve. Au contraire, les terrains plats, argileux, humides, produisent des beurres huileux, impossibles à conserver. Ces faits sont très-importants pour nous et devront nous guider dans l'établissement de nos fabriques de beurre et de fromage.

---

INFLUENCE DES PLANTES ET DE LA NOURRITURE SUR LA QUALITÉ DU LAIT  
ET DE SES PRODUITS.

L'arôme, la saveur des produits de laiterie dépendent en premier lieu de la nourriture. Laboratoire chimique de la nature, la vache extrait des plantes et des herbages les essences et les parfums les plus subtils, mais d'elle-même ne crée rien. Tout ce qui fait la qualité du lait doit passer par la bouche de l'animal avant que de sortir par les mamelles. La qualité du lait de la vache est en rapport avec sa nourriture. Elle ne peut donc produire le "baume de mille fleurs" sur des carottes sauvages et de la surette.

Quelques agronomes, entre autres le Dr. Voelcler, émettent l'opinion que les meilleurs beurres sont obtenus dans les pâturages produisant une grande variété d'herbes. La vache, paraît-il, concentrerait l'essence de ces différents herbages. De là découlerait l'importance de la semence d'une variété d'herbes dans les prés. Le mil est certainement indispensable.

Le *Rye Grass*, herbe anglaise, produit un beurre très-ferme, et pour cette qualité est très-recherché au Danemark et même en Normandie (France).

On croit que les beurres de conserve sont produits sur des herbages secs, c'est-à-dire contenant une faible proportion de matières huileuses.

L'herbe de juin "poapratensis," fameuse herbe de Kentucky, est très-estimée par les Américains pour la production du beurre.

L'herbe des vergers "Dactylis glomerata" vient très-bien dans les lieux ombrageux, et son regain pousse très-vite.

L'herbe printannière et odoriférante "Anthoxanthum odoratum," est plus appréciée pour son parfum que pour sa production.

Le "trèfle rouge" est une bonne nourriture pour la production abondante du lait, mais il produit un beurre mou, huileux et de qualité inférieure.

---

Le "trèfle blanc" est fort recommandé pour la production du lait, et il lui donne une saveur délicieuse; mais le beurre produit par une nourriture exclusivement composée de trèfle blanc sera inférieur en qualité à celui obtenu d'une nourriture formée d'herbes variées.

Le lait des premières herbes de mai a la fraîcheur du printemps, est très-riche en beurre, en caseum, en sucre de lait et en sel de phosphate; il a une saveur particulière très-agréable.

Durant les chaleurs de l'été, quand l'herbe devient maigre, dure, rare et sèche, pour obtenir un lait sain, riche et abondant, il faut absolument donner aux vaches laitières une nourriture extra. Cette nourriture peut consister en fourrages ou grains coupés verts, en grain moulu, son de blé, etc. Les fourrages et les grains coupés verts sont les plus économiques. En général les fourrages sont trop mûrs et trop desséchés dans cette province; ils ont perdu une partie de leurs propriétés nutritives.

Un mélange d'avoine et de pois (gabourage) offre une bonne nourriture, les pois surtout sont riches en caseum. Ce mélange devra être semé en mai, et récolté lorsque l'avoine est en lait et que les pois sont encore en fleurs. C'est quand les plantes ont une consistance moyenne qu'elles conviennent le mieux, à l'époque de la floraison ou à peu près; plus tôt, elles sont trop aqueuses; plus tard, elles sont dures et donnent moins de lait.

Le maïs (blé-d'Inde) semé dru est très-productif et très-avantageux.

La "vesce" produit une grande quantité de lait lorsqu'elle est encore tendre, aqueuse; mais, plus avancée, elle nourrit davantage et pousse plutôt à la production du sang.

Le seigle, encore plus précoce que la vesce, donne beaucoup de produit; ce serait une culture avantageuse s'il ne devenait trop tôt dur et coriace: on ne doit en semer que pour en avoir avant la pousse des autres fourrages.

---

Le "son de blé" a l'effet de produire un lait riche et dense et un beurre d'une couleur foncée, solide, d'une texture ferme et d'une bonne saveur. En général il n'y a pas de meilleure nourriture que le son de blé et le blé-d'Inde.

Le "son de sarrasin" augmente la lactation, mais produit un beurre mou, gras et d'une saveur désagréable. Les refus de brasseries, de fabriques d'émpois produisent le même effet.

La "farine de blé-d'Inde" (maïs) est très-propre à la production du beurre, mais quelquefois elle diminue la production du lait.

Un mélange d'avoine, d'orge, de seigle et de blé-d'Inde, en quantités égales, forme une nourriture excellente pour la qualité du beurre, mais prise à l'excès, il paraît que l'avoine produit des difficultés dans le battage.

Les tourteaux de "graines de coton" ont un effet excellent sur la qualité du beurre, mais leur emploi doit être restreint. Ils produiraient, paraît-il, la constipation des vaches.

Les tourteaux de "graine de lin" donnent une saveur désagréable au beurre et en même temps une mauvaise couleur.

Les "navets" font produire beaucoup de lait, mais peu de beurre et d'une mauvaise saveur.

#### OU DOIT-ON BATIR NOS FABRIQUES DE BEURRE ET DE FROMAGE ?

Rappelons-nous bien le proverbe : *Chaque chose à sa place, et une place pour chaque chose.* Puisque la fabrication d'un beurre de conserve est à peu près impossible sur les terrains plats et argileux, et que celle du fromage y réussit assez bien, comme le prouve le grand nombre de fabriques déjà établies dans de semblables localités, nous construirons nos fromageries

sur les terrains plats, et nos beurreries sur les terrains calcaires et accidentés. En général les townships de l'Est, les sections de Kamouraska et des Laurentides conviendraient à la fabrication du beurre.

#### BEURRE OU FROMAGE. LEQUEL OFFRE LE PLUS D'AVANTAGE ?

##### *Coût de la fabrication du beurre.*

Quand les patrons (qui représentent les producteurs) transportent le lait à la fabrique, on charge généralement pour la fabrication du beurre (par livre) .....	4 cts.
Quand le fabricant transporte le lait à ses frais.....	* 6½ cts.
Quand le fabricant transporte la crème à ses frais .....	5 cts.

##### *Coût de la fabrication du fromage.*

Quand le lait est transporté par les patrons.....	1½ à 2 cts.
Quand le lait est transporté par le fabricant .....	2½ cts.

Les frais d'installation sont à peu près les mêmes dans les deux cas.

Le coût de la transportation du lait est un peu plus élevé pour la fabrication du beurre que pour celle du fromage, car, dans le premier cas, le lait doit être apporté deux fois par jour à la fabrique. On l'estime à 50 cents par 1,000 lbs., au minimum, dans le cas d'une seule livraison, et à 75 cents par 1,000 lbs. dans le cas de deux livraisons par jour. Ces chiffres sont trop bas si les patrons possèdent de petits troupeaux et s'ils sont dispersés.

Le refus d'une fabrique de beurre vaut plus que celui d'une fabrique de fromage, et le lait écrémé, conservé à l'état doux, à plus de valeur pour l'alimentation que le lait sûr ou coagulé. Le professeur Arnold émet l'opinion que le lait écrémé et le lait de beurre de 100 livres de lait doux employés d'une manière intelligente, avec de l'herbe, du trèfle, de la moulée et des racines, à l'engrais des porcs, produiront 5 à 6 livres de lard, poids

\* Ce chiffre nous paraît trop élevé.—E. G., sec., dépt. A. et T. P.

vivant, et que le résidu de 100 livres de lait doux en petit lait de fromage, ne produira, dans les mêmes conditions, que 2 livres de lard, poids vivant. Cependant le petit lait de fromage employé sans autre nourriture solide, produira encore moins.

Prix moyen du fromage durant les cinq dernières années.....	9½ cts.
Prix moyen du beurre durant les cinq dernières années.....	18 cts.
Prix moyen du beurre de fabrique .....	23 cts.

25 livres de lait font 1 livre de beurre, en moyenne.

10 livres de lait font 1 livre de fromage, en moyenne.

*Produit de 100 livres de lait fabriqué en beurre.*

4 livres de beurre à 23 cents.....	0 92 cts.
Résidu, 5 livres de lard, à 5 cents la livre.....	0 25 cts.
	\$1 17
Coût de la fabrication 4 x 4.....	0 16
Balance au cultivateur .....	\$1 01

*Produit de 100 livres de lait fabriqué en fromage.*

10 livres de fromage à 9 cents.....	0 90 cts.
Résidu, 2 livres de lard, à 5 cents.....	0 10 cts.
	\$1 00
Dépenses de fabrication 10 x 2.....	0 20
Balance au cultivateur .....	0 80 cts.

Il faut bien remarquer que les meilleures autorités s'accordent à dire que le prix du fromage a atteint son maximum tandis que celui du beurre est susceptible d'augmentation.

Dans ces conditions la fabrication du beurre est donc plus avantageuse que celle du fromage.

## DÉFAUTS DE NOS FROMAGERIES.

*Des constructions.*

Le défaut principal de nos fromageries consiste dans leur construction. Il n'y en a pas cinq sur cent d'établies dans les conditions nécessaires à la fabrication d'un article de première qualité. Elles sont généralement trop légères, un grand nombre ne sont que des granges ou des hangards utilisés à ce service. Cependant je regrette de dire que, dans un grand nombre de cas, les cultivateurs contribuent largement à maintenir et propager ce triste état de chose. Un propriétaire peut aujourd'hui difficilement engager les capitaux nécessaires à l'établissement convenable et substantiel d'une fromagerie sans s'exposer à y perdre de l'argent, car, d'ordinaire, les patrons offrent peu de sécurité au succès de l'entreprise. Voilà pourquoi on voit si peu de bonnes constructions fromagères dans la province de Québec. Même après la signature d'un contrat garantissant le patronage pour un certain nombre d'années, un bon nombre de cultivateurs réussissent toujours à éluder les obligations et la loi. Quand il leur convient de patroniser une fromagerie rivale, les vaches diminuent en nombre, tarissent, ne valent pas; on passe le lait sous la pompe, etc., etc.

On a le malheur de croire que le propriétaire d'une fromagerie fait fortune la première année; on ne prendra nulle considération des capitaux engagés, de l'intérêt de ce capital, du risque, de l'usure des ustensiles, de l'entretien des bâtiments et des dépenses journalières de la fabrication. On ne voit que la recette, et de suite on élève 3 ou 4 fromageries ridicules dans une localité à peine capable d'en maintenir deux bonnes, et on enlève au premier établissement un patronage nécessaire à son bon fonctionnement et même à son existence. Qu'arrive-t-il? Les constructions sont mauvaises, le patronage est si divisé et les revenus sont tellement restreints, que les propriétaires se trouvent dans l'impossibilité de se procurer les services d'hommes compétents pour diriger ces établissements. On produit un article inférieur en qualité et on obtient des prix en conséquence.

Il est un fait digne de remarque, c'est que les fromages d'Ontario se vendent toujours 1½ à 2 cents par livres plus cher que ceux de la province de Québec. On estime la production fromagère de Québec à environ 30 millions de livres. Calculez 30 millions de livres de fromage à 2 centins la livre, et vous avez \$600,000, perte annuelle des cultivateurs de la province de Québec sur la vente de leurs produits.

On voit par ces chiffres que si les cultivateurs sont un peu la cause des abus ci-haut mentionnés, ils en paient aussi la façon.

Pour remédier à ces inconvénients il faut bien définir les obligations du fromager envers le cultivateur et celles du cultivateur envers le fromager. Il faut que toutes les conditions soient équitables et strictement observées tant d'un côté que de l'autre.

#### DE L'EXTRAIT DE PRÉSURE.

Pour assurer l'uniformité de la qualité du fromage, je crois qu'il serait avantageux de faire usage de l'extrait de présure au lieu du liquide généralement préparé et employé par les fromagers de la province de Québec. Ontario réussit mieux que nous et fait un usage considérable de la présure artificielle.

“ Depuis quelques années, le commerce livre aux fromagers des solutions aqueuses contenant le principe actif de la caillette et connues sous le nom d'extrait de présure, ou présure artificielle.

“ Dans l'ancien procédé, le fromager employant directement le liquide trouble dans lequel la caillette fraîche ou vieille a macéré, introduit plus ou moins dans le lait des matières animales inertes qui ne peuvent que nuire à la qualité du fromage. Cet inconvénient est évité par l'emploi d'une présure artificielle. En outre, ce qui est plus important, l'extrait de présure ayant une force coagulante connue, le fromager sait

“ d'avance la quantité à employer pour obtenir la coagulation complète  
 “ dans un temps déterminé. Il n'en est pas ainsi avec la présure em-  
 “ ployée à la manière ordinaire. On risque fort d'en employer ou trop ou  
 “ trop peu; dans le premier cas la qualité du fromage en souffrira, et dans  
 “ le second le rendement sera diminué.” (1).

L'usage de la présure artificielle est généralement répandu en Europe.

#### PERTE DE BEURRE DANS LA FABRICATION DU FROMAGE.

La perte de beurre dans la fabrication du fromage dépend grandement de la science déployée par le manipulateur. La quantité peut varier de 2 onces à 1 livre de beurre par 100 livres de petit lait, et quelquefois plus chez certains fromagers. Quoique l'assimilation complète de la crème au caséum soit considérée impossible, avec plus de soin dans la fabrication cette perte serait comparativement insignifiante.

Pour prévenir cette perte de beurre, quelques fromagers d'expérience recommandent les moyens suivants :

1o. L'emploi d'un agitateur pour empêcher l'ascension de la crème durant la nuit. Ces agitateurs sont aujourd'hui très en usage aux États-Unis, car non seulement ils préviennent l'ascension de la crème, mais, à l'aide d'un courant d'eau fraîche traversant les bassins, ils dispensent de l'emploi de la glace pour le refroidissement du lait et aident à le conserver dans une condition parfaite jusqu'au jour suivant.

2o. L'écémage de la traite du soir et le mélange de la crème au lait chaud, en la passant au tamis quelques minutes avant la fin de la réception du lait du matin. De cette manière la crème est fraîchement mêlée au lait au moment de l'application de la présure, et n'a pas le temps de remonter à la surface avant la coagulation.

---

(1) Monsieur Louis Chevroil.

---

Un excès de présure, une coagulation trop prompte empêche l'assimilation de la crème au caséum. Une coagulation lente est absolument nécessaire si on veut obtenir de bons résultats. Nous ne pouvons trop insister sur ce dernier point.

Le manque de soin et de science durant le rompage et la cuisson du caillé, influe grandement sur la présence de la crème dans le petit lait.

Enfin, pour réussir dans la fabrication du fromage comme dans celle du beurre, il faut beaucoup de propreté, de prudence, de science et d'expérience.

#### LA FERMENTATION DU FROMAGE.

Au sortir de la presse, le fromage est impropre à la consommation ; le caséum est alors indissoluble et tout à fait indigeste. La transformation chimique qui s'opère durant la fermentation le rend agréable au goût, soluble dans l'éther, dans le jus gastrique, et par conséquent facile à digérer. La chaleur accélère sa fermentation ; le froid l'obstrue ou l'empêche de se développer. Une fermentation trop prompte est préjudiciable à la qualité du fromage et l'empêche de se conserver. C'est pourquoi la plupart de nos fromages d'été prennent rapidement un goût fort, piquant et se conservent peu longtemps.

Chaque procédé de fabrication demande une température spéciale pour la fermentation. Pour obtenir de bons résultats il faut une température uniforme. La construction d'une bâtisse à l'épreuve des changements atmosphériques est donc absolument nécessaire à la fermentation du fromage. Les murs et les planchers d'une fromagerie doivent être imperméables à l'air et à la chaleur. Combien y a-t-il de fromageries dans la province de Québec qui présentent ces conditions ? J'oserais dire pas une seule !

Ainsi donc le défaut principal des appartements actuellement employés à la fermentation de nos fromages, est qu'ils sont impropres à pré-

server le produit contre les variations de température. Ils sont en même temps trop secs, car pour obtenir de bon résultats il faut que l'humidité favorise le développement de la moisissure. L'évaporation trop rapide de l'eau contenue dans le fromage est causée par une atmosphère trop sèche. L'admission de l'air et de l'humidité doit aussi être contrôlée. Une trop grande quantité d'air frais développe l'arôme aux dépens de la qualité.

Un rez-de-chaussé moitié sous sol et moitié au-dessus, avec de bons murs en pierre cimentée (*concrete walls*) et des portes et des fenêtres doubles, donnera un contrôle complet sur la température, l'air et l'humidité, et sera un appartement très convenable, surtout pour le commencement de la fermentation.

D'après M. R. McAdam, célèbre fromager de Rome, N. Y., la température la plus propre à la fermentation du fromage, ne doit pas s'élever à au-delà de 60 à 70 degrés, en été, et 70 à 80, en printemps et en automne.

#### UNE CHAMBRE DE FERMENTATION MODÈLE (1).

On trouve chez le Dr. Wight, de Whitesboro', une des meilleures fromageries de l'État de New York, et surtout une chambre de fermentation remarquable. La construction est à deux étages, 104 pieds de long sur 30 pieds de large, et possède des chambres à air et des ventilateurs, disposés de manière à contrôler la température intérieure. Le 29<sup>e</sup> août dernier, à 11 heures de l'avant-midi, quand le thermomètre marquait 96° Fahr. à l'ombre, la température de l'appartement n'était qu'à 78°. M. Tompkins, directeur de l'établissement, dit que, durant les plus grande chaleurs, il peut sans difficulté maintenir la température du local entre 68° à 78° degrés, et que durant les temps frais il contrôle et élève la température au moyen de tuyaux à vapeur disposés le long du mur intérieur.

Dans les murs extérieurs on trouve quatre chambres à air. La première est située entre le lambris extérieur et le premier colombage. La

(1) "American Dairyman," 15 novembre 1881.

seconde entre ce colombage recouvert en bois et un autre mur latté et crépi. La troisième a été produite par l'emploi de papier feutre, (tarred paper), et la dernière par une boiserie intérieure en planches de pin étroites. Les planchers et les plafonds sont doubles, et garnis de chambres à air et de registres. On voit huit fenêtres doubles sur un côté et six sur l'autre. Durant les plus grandes chaleurs de l'été, en ouvrant ou fermant les fenêtres, et en disposant les ventilateurs comme il convient, la température peut être maintenue entre 68° et 73° degrés, température qui, d'après M. Tompkins, est la plus favorable à la fermentation du fromage durant cette période.

Durant les premières semaines de la fermentation, les fromages sont placés dans l'étage inférieur, qui offre le plus de fraîcheur et le plus d'humidité; on les transporte ensuite au second étage où ils demeurent jusqu'au temps de la vente.

Nous recommandons ce genre de constructions pour nos fromageries et nos beurreries publiques, et nous ne pouvons trop insister sur l'importance et la nécessité urgente de l'amélioration de nos constructions fromagères actuelles.

RAPPORT d'une fromagerie, démontrant la quantité de lait employée par livre de fromage durant chaque mois de la saison, et en même temps la diminution du fromage pendant la fermentation.

East Pembroke, N.-Y., 8 mars 1881.

*Rapport de la fromagerie Excelsior pour la saison 1880.*

Chiffre total des livres de lait reçu.....	468,127
Chiffre total des livres de fromage frais produit.....	52,281
Livres de lait pour 1 livre de fromage frais.....	8 <sup>9/16</sup>
Quantité de fromage obtenue après fermentation.....	48,856
Livres de lait par livre de fromage fermenté.....	9 <sup>11/16</sup>
Pourcentage total de diminution.....	7 <sup>1/16</sup>

Quantité de lait reçu durant les mois de mai et juin.....	74,007
Livres de lait par livre de fromage.....	10 <sup>17</sup> / <sub>100</sub>
Percentage de diminution.....	6 <sup>7</sup> / <sub>100</sub>
Quantité de lait reçu en juillet.....	118,944
Livres de lait par livre de fromage.....	10 <sup>14</sup> / <sub>100</sub>
Diminution.....	6 <sup>5</sup> / <sub>100</sub>
Quantité de lait reçu en août.....	131,914
Livres de lait pour 1 livre de fromage.....	9 <sup>17</sup> / <sub>100</sub>
Percentage de diminution.....	7 <sup>6</sup> / <sub>100</sub>
Quantité de lait reçu en septembre.....	107,407
Livres de lait par livre de fromage.....	9 <sup>18</sup> / <sub>100</sub>
Percentage de diminution.....	7 <sup>1</sup> / <sub>100</sub>
Quantité de lait reçu en octobre.....	35,828
Livres de lait par livre de fromage.....	8 <sup>13</sup> / <sub>100</sub>
Percentage de diminution.....	4 <sup>1</sup> / <sub>100</sub>
Prix de vente pour mai et juin.....	\$ 9.15
Prix de vente pour juillet.....	10.28
Prix de vente pour août.....	12.69
Prix de vente pour septembre.....	13.00
Prix de vente pour octobre.....	13.00

En moyenne, le pourcentage de la diminution du fromage par la fermentation est d'environ 7 p. c. M. Malcolm, d'Ontario, évalue à 10 livres la quantité de lait requise en moyenne pour une livre de fromage. Il paraîtrait que cette moyenne augmente de plus en plus chaque année. Elle a été plus élevée en 1880 qu'en 1879, parce que, durant la première saison, le marché requièrait un fromage plus sec et plus ferme. Il est impossible de fabriquer un bon fromage d'exportation avec une moindre quantité de lait que 10 livres. Le lait contient de 5 à 15 pour cent plus de matière solide en automne qu'en été. Le mois de juin donnera en général un meilleur rendement que le mois de mai, et celui de juillet et août sera moindre que le rendement de juin.

## DÉFAUTS DE NOS FABRIQUES DE BEURRE.

Dans un chapitre précédent, nous avons montré l'influence du sol sur la qualité du beurre d'exportation. Nous avons dit que cette production requérait un sol calcaire, pierrenx, accidenté, sourceux, etc. ; c'est pourquoi les fabriques de beurre actuellement établies sur des terrains plats, glaiseux, réussissent toujours plus difficilement. On peut jusqu'à un certain point remédier aux défauts du sol en employant de la chaux ou autre élément calcaire sur les pâturages, et en semant des herbages propres à la production d'un beurre ferme.

Quoique les constructions de nos fabriques de beurre soient en général meilleures que celles de nos fromageries, elles sont encore très défectueuses. Il faut des bâtisses construites à l'épreuve des changements atmosphériques. La meilleure que j'ai vue est celle de Ste-Thérèse. Elle possède, entre le lambrissage extérieur et le colombage, une chambre à air et un mur en briques.

Pour le goût et les besoins de la consommation locale, le système d'écémage actuel peut réussir, mais pour la production d'un beurre d'exportation, il ne donne nulle satisfaction durant les chaleurs de l'été.

Il expose de grandes surfaces de lait aux changements atmosphériques, ce qui ne peut se faire qu'au détriment de la quantité et de la qualité des produits. Combien de fois n'ai-je pas remarqué, dans nos fabriques et dans celles de l'Etat de New York, que durant les chaleurs de l'été, (surtout pendant un temps lourd et orageux) on écémait un lait aigre et caillé après 24, 20 et même 18 heures de repos, quand, pour effectuer un écémage à peu près complet, ce système exige 36 heures. L'écémage du lait aigre ou caillé est préjudiciable à la qualité des produits, car le développement d'une trop grande quantité d'acide lactique dans la crème, détériore la qualité du beurre et nuit à sa conservation, et la crème obtenue d'un lait aigre est toujours plus ou moins acide.

Le système actuel de la fabrication du beurre de fabrique peut être amélioré par les constructions et par l'usage d'une quantité plus considérable de glace.

QUELLE EST LA QUALITÉ PRINCIPALE QUE NOUS DEVONS DÉVELOPPER DANS NOS BEURRES D'EXPORTATION ET QUELS MOYENS DEVONS-NOUS PRENDRE POUR L'OBTENIR ?

Puisque nous sommes éloignés du marché anglais et que ce marché requiert aujourd'hui du beurre frais, la qualité principale que nous devons développer dans nos beurres est celle de la conservation. Je démontrerai un peu plus loin qu'il faut même sacrifier un peu de l'arôme pour arriver à ce but.

Le beurre, comme toute autre matière animale, se détériore rapidement au contact de l'air. Quelque procédé que l'on prenne pour sa fabrication, il ne peut être conservé absolument frais. Cependant par la concentration d'une foule de circonstances vers un seul point, on peut arriver à en produire qui se conserve plus ou moins longtemps.

Tous les peuples du nord ont un goût prononcé pour le beurre aromatique. L'arôme du beurre est produite par l'acidulation de la crème ; c'est ce qui explique pourquoi, dans presque tous les pays laitiers, on fabrique le beurre avec une crème acidulée, mais l'arôme du beurre détruit les qualités de conservation, c'est pourquoi un beurre très-aromatique ne se conserve pas généralement.

L'acidulation de la crème, nécessaire à l'existence de l'arôme, est produite par une fermentation huileuse dont le développement peut être accéléré ou restreint par l'action de la chaleur et du froid. L'écémage à une température élevée (comme par le système Bart et Bromley 55, 60, 65 degrés) favorise ce développement à un haut degré, surtout durant les chaleurs de l'été ; produit un beurre très-aromatique, très-agréable au goût des gens habitués à son usage et très-propre à la consommation locale immédiate. Ce produit pourrait aussi être conservé pendant un certain temps

dans un lieu très-frais, mais si durant les chaleurs de l'été il est exposé à la température ordinaire, surtout aux variations atmosphériques, la fermentation continue son travail, arrive bientôt à l'état concentré, et le beurre devient mou, huileux et rance.

Ainsi que l'affirment nos exportateurs, les beurres de nos fabriques actuelles, produits durant les chaleurs de l'été ne se conservent pas ; ils sont mous, huileux et rances lorsqu'ils arrivent en Angleterre.

Si au contraire la levée de la crème a lieu à une température très-basse, comme à zéro degré (32° Fahrenheit), ou si, par un autre moyen, on l'abaisse à l'état parfaitement doux, l'action du froid restreint la fermentation huileuse, et, avec la science requise durant la manipulation, le produit sera ferme, très-fin ; l'arôme sera peu développé (peu prisé par les gens habitués au beurre "acidulé"), mais en général il se conservera plus longtemps.

La production d'un beurre de conserve dépend donc du battage d'une crème douce. Si au lieu de la crème aigre, fortement acidulée, obtenue dans nos fabriques de beurre actuelles durant l'été, nous battions une crème plus douce, nous obtiendrions un beurre moins aromatique, mais cette qualité désirée en Angleterre (c'est-à-dire l'arôme) aurait le temps de se développer durant le trajet, et nos produits auraient peut-être la chance d'arriver en bonne condition sur la table du consommateur européen.

Pour arriver à la production d'un beurre d'exportation, il faut donc sacrifier un peu de l'arôme que nous recherchons généralement dans les beurres de ce pays.

Il faut en même temps sacrifier un peu la quantité pour obtenir la qualité désirable ; car une crème douce donne généralement un peu moins de beurre qu'une crème acidulée. M. Stöck a démontré dans ses expériences que le beurre "acidulé" contenait 2% plus de caséum, et aussi une plus grande quantité d'eau que le beurre doux. Il a aussi émis l'opinion que la quantité de caséum et d'eau contenue dans le beurre avait une influence importante sur sa conservation.

Enfin la production d'un beurre d'exportation dépend :

10. De la formation géologique du sol.
20. De la qualité de la nourriture des vaches laitières.
30. Du battage d'une crème douce (non acidulée).
40. De l'art du manipulateur durant le battage, le délaitage, le malaxage, etc.

Les Etats-Unis produisent annuellement environ 1,400,000,000 de lbs. de beurre, et de cette énorme quantité, ils n'exportent qu'à peu près 35 à 40 millions de livres. Comparativement à la production, l'exportation a donc peu d'importance. On cherche principalement à satisfaire les goûts de la consommation locale, et on réussit parfaitement; si bien qu'en 1880, le beurre a rapporté un prix moyen de 35½ cents sur le marché de New York. Les meilleurs beurres sont consommés au pays; on exporte les qualités inférieures en Angleterre, car, d'après M. Pouriau, le beurre américain ne rapporte en moyenne qu'environ 21 centins sur le marché anglais. Sur les marchés du sud de l'Amérique, quand les beurres français et danois valent 75 centins, on peut acheter les produits des Etats-Unis pour 45 cts.

#### QUELS PROCÉDÉS DEVONS-NOUS ADOPTER POUR LA FABRICATION DE NOS BEURRES D'EXPORTATION ?

Pris dans un sens général, les procédés de fabrication du beurre aux Etats-Unis conviennent à la consommation locale. \*

Les beurres français sont très fins, mais ils ont la réputation de se conserver moins longtemps que les produits danois.

Tout le monde s'accorde à dire que les beurres danois sont ceux qui se conservent le mieux.

---

\* Cependant depuis plusieurs années, les Américains étudient la production du beurre d'exportation, le système Swartz a été adopté dans un grand nombre de localités, et les procédés danois ont été copiés par plusieurs hommes entreprenants qui font aujourd'hui l'exportation au Brésil.