

« L'uniformité dans l'enseignement pour l'uniformité dans nos produits laitiers » L'école de laiterie de Saint-Hyacinthe

Gilles Bachand and Joanne Burgess

Number 71, Fall 2002

Une pinte d'histoire : l'industrie du lait

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/7482ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (print)

1923-0923 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Bachand, G. & Burgess, J. (2002). « L'uniformité dans l'enseignement pour l'uniformité dans nos produits laitiers » : l'école de laiterie de Saint-Hyacinthe. *Cap-aux-Diamants*, (71), 24–28.

■
Première école
de laiterie en 1892.
(Archives de l'auteur).



«L'UNIFORMITÉ
DANS L'ENSEIGNEMENT POUR
L'UNIFORMITÉ
DANS NOS PRODUITS LAITIERS»

L'ÉCOLE DE LAITERIE DE SAINT-HYACINTHE

PAR GILLES BACHAND EN COLLABORATION
AVEC JOANNE BURGESS

C'est à la province de Québec que revient l'honneur d'avoir inauguré l'enseignement de l'industrie laitière au Canada, il y a de cela maintenant 110 ans. Une institution est au cœur de cet enseignement, l'École de laiterie établie à Saint-Hyacinthe, en 1892. Elle devait jouer un rôle de premier plan dans l'évolution d'une activité qui allait profondément orienter l'agriculture québécoise, l'industrie laitière.

**LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE ET
L'ÉMERGENCE D'UNE NOUVELLE
SPÉCIALISATION AGRICOLE AU QUÉBEC**

Au milieu du XIX^e siècle, l'industrie laitière œuvrait principalement dans la fabrication domestique du beurre. Mais devant une demande grandissante pour du fromage cheddar sur les marchés anglais et l'urbanisation croissante du Québec, de plus en plus de fabriques de fromage et de beurre feront leur apparition. À partir de 1870, on peut dire que l'industrie laitière est la principale composante de l'agriculture québécoise.

Mais comme toute industrie qui se développe trop rapidement, certains problèmes

vont surgir et causer de grands torts à cette nouvelle activité. Le manque de connaissances techniques sera l'un des principaux maux qu'auront à vivre les premiers fabricants. Pour remédier à ce problème, des cultivateurs de Saint-Hyacinthe et de la province, conseillés en cela par des propagandistes agricoles du temps (Jean-Charles Chapais, Edmond A. Barnard, etc.) se réuniront, en 1882, pour fonder un organisme qui aura pour but l'amélioration de l'industrie du beurre et du fromage.

La première assemblée eut lieu le 28 novembre 1882, à Saint-Hyacinthe. L'honorable Pierre Boucher de la Bruère, surintendant de l'instruction publique, fut élu président et Edmond A. Barnard vice-président, tandis que de La Broquerie Taché fut nommé secrétaire-trésorier. Des directeurs issus du monde agricole viendront compléter le bureau de direction de la Société.

La fondation de la Société d'industrie laitière répondait, dans l'esprit de ses instigateurs, à un besoin précis qui était de bien encadrer une industrie naissante qui, par son expansion énorme en quelques années, vivait des

problèmes de développement. Seule la mise en place de structures adéquates allait permettre de lui assurer une croissance rapide et l'amener sans trop de heurts à l'âge adulte.

Pour atteindre ce but, la Société prit plusieurs moyens : des réunions annuelles, des conférences publiques, puis la publication de son rapport annuel qui comportait régulièrement des comptes rendus de conférences agricoles des plus pertinentes pour le milieu.

Son travail ne s'arrête pas là. Elle participe à la création du Commissariat fédéral de l'industrie laitière, à Ottawa, en 1888. Elle développe le livre de généalogie de la race bovine canadienne. Elle est également l'instigatrice de la formation des syndicats de fromagerie et de beurrerie. Enfin, la Société organise le premier congrès des cultivateurs, en 1892. Mais sa plus grande réussite est sans contredit la création de la première école de laiterie au Canada.

LA NAISSANCE DE L'ÉCOLE DE LAITERIE DE SAINT-HYACINTHE

La création de l'École de laiterie de Saint-Hyacinthe, en 1892, marque une étape décisive dans l'action de la Société d'industrie laitière. Il ne suffisait plus de voir comment faisaient les voisins et de marcher sur leurs traces, il fallait aller au-delà de la diffusion de connaissances et mettre en place un véritable programme de formation des futurs producteurs laitiers. Il fallait aussi maîtriser les connaissances techniques essentielles à une fabrication de qualité pour concurrencer sur les marchés internationaux, surtout le voisin ontarien.

L'enseignement des rudiments de la fabrication laitière avait certes été amorcé avant 1892. Les premiers cours en fromagerie ont eu lieu dans une fabrique-école de Saint-Denis-de-Kamouraska, en 1881, et ceux sur la fabrication du beurre, l'année suivante, à Sainte-Marie de Beauce. À partir de sa fondation, en 1882, la Société d'industrie laitière avait aussi tenté d'inculquer de meilleures méthodes de fabrication du beurre et du fromage. Elle organisa des cours et des démonstrations pratiques dans différentes fabriques de la province et des écoles ambulantes ont sillonné le territoire québécois. Toutefois, l'enseignement ne fut systématisé que dans le cadre de la nouvelle École.

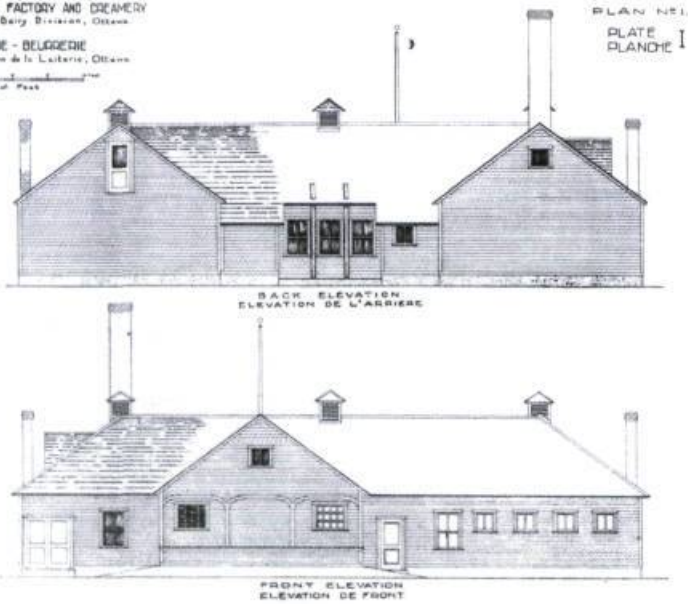
La fondation de l'École de laiterie de Saint-Hyacinthe sera le fruit de l'action concertée de la Société de l'industrie laitière, de l'Église et de l'État. Aidée par le Séminaire de Saint-Hyacinthe, qui fait le don d'un terrain au bord de la rivière Yamaska et consent un prêt de 5 000 \$ sur hypothèque, et aussi par les deux paliers de gouvernement qui fournissent chacun 2 000 \$, la Société d'industrie laitière débute la construction le 9 septembre 1892. Les travaux progressent si rapidement que la fabrique est prête à fonctionner le 1^{er} décembre 1892.

L'inauguration des cours à cette première École de laiterie a lieu le 10 janvier 1893. Un total de 214 élèves y étudient durant l'année. Il faut dire que certains cours ne duraient qu'une journée. La direction de l'École est formée d'un comité qui se compose du professeur J. W. Robertson, commissaire fédéral de l'industrie laitière du dominion, de Jean-Charles Chapais, assistant-commis-



Une crèmerie-fromagerie au Québec en 1913. (Archives de l'auteur).

PLAN NO 1.
COMBINED CHEESE FACTORY AND CREAMERY
Designed by the Dairy Division, Ottawa.
FROMAGERIE - BELGEOISIE
Plan de la Division de la Laiterie, Ottawa.
Scale of Feet



Plans 1 et 2. Geo Barr and J.G. Bouchard, «Cheese Factory and Creamery Plans with Specifications», Bulletin n° 41, Dairy and Cold Storage Series. Ottawa Department of Agriculture, 1914. (Archives de l'auteur).

saire, ainsi que de J. De La Broquerie Taché et de Milton MacDonald, qui représentaient la Société d'industrie laitière.

Le directeur technique est J. Damien Leclair qui enseigne la fabrication du beurre et le professeur de fabrication du fromage est Henry A. Levingston. Ils sont aidés par messieurs Côté et MacFarlane, inspecteurs généraux des syndicats ainsi que par l'abbé Choquette, du Séminaire de Saint-Hyacinthe, pour les cours de chimie et de bactériologie.

La qualité des ressources techniques et humaines regroupées au sein de l'École de laiterie lui permet de joindre la recherche scientifique à l'enseignement. Dès ses premières années d'existence, des innovations techniques font la fierté et la réputation de l'École. Ainsi, en 1894, le personnel de l'École applique le procédé Leclair pour la fabrication du beurre. Ce procédé consiste dans le barattage d'une crème douce refroidie et additionnée d'un ferment. Son document sur le beurre de crème douce fait école et est réclamé à l'époque par plusieurs pays producteurs.

Devant le développement rapide de l'industrie laitière, au début du XX^e siècle, et le nombre toujours croissant d'élèves sollicitant leur admission, les infrastructures de la première école devinrent bientôt insuffisantes. Grâce à l'intervention du gouvernement provincial, un nouvel édifice fut construit, en 1905. La deuxième école était située à l'extrémité ouest de la ville de Saint-Hyacinthe, aujourd'hui le long du boulevard Laurier, face à la Porte des Maires. Les cours débutent le 20 janvier 1906. Le nouvel établissement pouvait recevoir 80 élèves à la fois.

Fidèle à sa devise, «L'uniformité dans l'enseignement pour l'uniformité dans nos produits laitiers», la nouvelle école accorde une attention accrue à la qualité de l'enseignement dispensé. Le nouveau directeur de l'institution est Omer-Edmond Dallaire, instituteur et conférencier agricole. Les professeurs sont recrutés parmi les inspecteurs les mieux qualifiés de la division des produits laitiers du ministère de l'Agriculture. On cherche également à doter l'École du meilleur équipement technique. En 1907, on inaugure le cours d'essai du lait et des produits laitiers; en 1908, on fait l'acquisition d'un homogénéisateur (l'appareil Gaulin), le premier installé en Amérique du Nord. En 1923, c'est aussi l'installation de la réfrigération artificielle.

L'influence et le poids de l'institution seront rehaussés par les interventions législatives du gouvernement du Québec, soucieux de promouvoir la qualité des produits laitiers fabriqués sur son territoire. En 1909, la loi de l'industrie laitière oblige les fabricants à posséder un certificat de compétence de l'École de laiterie. En 1915, la loi devient plus exigeante : ce sont des certificats d'essayeurs de lait, de crème ou des deux produits, que l'on se doit de posséder. Le gouvernement québécois apporte également une aide financière aux élèves de l'institution. En 1925, les autorités du ministère de l'Agriculture initient l'octroi de bourses à l'École de laiterie en fa-

veur de jeunes bacheliers en agriculture, désireux de se spécialiser en industrie laitière.

UN RENFORCEMENT DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

Pendant les années 1920, sous la direction du Dr A.T. Charron, premier directeur ayant complété des études universitaires, et d'Élie Bourbeau, la vocation de recherche de l'École de laiterie est rehaussée. La recherche appliquée y occupe une grande place. L'École vérifie et approuve de nombreux produits et appareils de laiterie; ses recommandations sont diffusées auprès des fabricants de la province. Au tournant des années 1930, de grandes améliorations techniques furent mises en place, améliorations qui permirent à l'institution d'intégrer les avancées scientifiques et industrielles qui balayaient alors tous les secteurs de l'industrie laitière. Des investissements considérables permirent :

- la construction d'un laboratoire de bactériologie pouvant recevoir seize élèves,
- la transformation d'une beurrerie avec un nouveau système d'égouttement et toilette conforme aux normes de l'époque,
- l'ajout de chambres froides pour le beurre et la crème glacée, avec antichambre à crème et à lait,
- l'addition d'une chambre de pasteurisation et d'homogénéisation avec de la machinerie nouvelle, ainsi qu'un outillage complet pour la préparation du lait et de la crème destinés à la vente en nature,
- l'ajout d'une chambre pour la fabrication de la crème glacée.

Tous ces équipements permirent l'élaboration de nouveaux cours, dont ceux concernant la fabrication de la crème glacée. Ils constituaient également d'importantes infrastructures de recherche.

L'embauche de professeurs permanents et mieux qualifiés allait également avoir des effets notables sur la recherche. Parmi ces professeurs, certains noms méritent d'être retenus : le Dr Henri L. Bérard et Oscar Boisvert, tous deux embauchés en 1931, et le Dr José Maria Rosell, rattaché à l'École de 1934 à 1939. Ce dernier révolutionna l'industrie laitière avec ses travaux sur la fabrication du yogourt. On doit aussi au Dr Rosell la mise au point du fameux fromage Richelieu. C'était un fromage-beurre de type bel paese ou butterkäse. Ce type de fromage fut fabriqué durant plusieurs années par différentes fromageries au Québec. Il est encore



Le professeur J.W. Robertson, premier directeur de l'école de laiterie. (Archives de l'auteur).

fabriqué à l'occasion à l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe.

L'APRÈS-GUERRE : RÉALISATIONS ET RESTRUCTURATION

Après la Deuxième Guerre mondiale, l'industrie laitière maintient sa position au cœur de l'agriculture québécoise. Les relations soutenues entre production, industrie et enseignement technique se poursuivent. L'École connaît une nouvelle phase de développement. En 1950, c'est la rénovation de la beurrerie et l'aménagement du laboratoire de chimie, soit un investissement de 250 000 \$. Sous la direction de L.H. Bédard, l'École fête son 60^e anniversaire, en 1953. L'institution compte alors dix professeurs et quatre employés de soutien.

Quelques années plus tard, en 1958, un long rêve sera enfin réalisé : parution, sous l'égide de professeurs de l'École de laiterie, d'un *Manuel de technologie laitière*. Pour la première fois, on retrouvait au Québec un livre technique en français qui répondait aux besoins de l'enseignement et de l'industrie laitière. Ce livre de 600 pages demeura la référence en la matière jusqu'à la parution, en 1984, de *Science et technologie du lait principes et application*, une réalisation de professeurs associés à l'organisme qui allait succéder à l'École, soit l'Institut de technologie agricole et alimentaire de Saint-Hyacinthe.

Paradoxalement, la publication d'une œuvre témoignant de la contribution fondamentale de l'École et de ses professeurs à l'épanouissement de l'industrie laitière au Québec allait aussi sonner le glas de cette institution.

En effet, en 1962, le gouvernement du Québec décide de procéder à une profonde restructuration de l'enseignement agricole au Québec. Il endosse les recommandations du Rapport Régis (1960) et décide de créer deux établissements d'enseignement technique agricole, l'un situé à Saint-Hyacinthe et l'autre à La Pocatière. L'École de laiterie cède

donc sa place au nouvel Institut de technologie agricole de Saint-Hyacinthe. En attendant la construction d'un édifice adéquat, il sera logé dans les locaux de l'École de laiterie.

C'est ainsi que disparaît, en 1962, une école qui, pendant 70 ans, a décerné près de 20 000 qualifications de toutes sortes à plus de 15 000 élèves. Aussi, une centaine d'agronomes y ont poursuivi des études de spécialisation en industrie laitière, dont six qui ont obtenu leur maîtrise ès sciences décernée par l'Université Laval et l'Université de Montréal.

UN LIEU DE FORMATION DEVENU LIEU DE MÉMOIRE

À partir de l'inauguration de l'édifice de l'Institut, en 1966, l'École de laiterie ne sera plus utilisée. En 1970, la Commission scolaire régionale de Yamaska se sert de ces locaux pour en faire une école secondaire. Toutefois, l'école Notre-Dame n'occupera les lieux qu'en 1975. L'édifice sera alors de nouveau laissé à l'abandon par le ministère de l'Agriculture. Consciente de la valeur patrimoniale de l'immeuble, la Société d'histoire régionale de Saint-Hyacinthe, sous la présidence de Claire

Lachance, entreprend des démarches pour faire classer l'École de laiterie. En 1979, elle recevra son classement comme étant un édifice reconnu bien culturel. Mais laissée sans surveillance et dans un état vraiment pitoyable par le ministère, des itinérants y mettront le feu, le 28 novembre 1984. Les ruines de l'École sont présentement intégrées au jardin pédagogique Daniel A. Séguin de l'Institut.

De 1892 à 1962, l'École de laiterie de Saint-Hyacinthe a joué un rôle de première importance dans le développement de l'industrie laitière au Québec. Avec la Société d'industrie laitière, disparue à son tour en 1945, après 63 ans d'existence, elle fut le moteur de cette nouvelle spécialisation agricole et de cette importante composante de l'industrie agroalimentaire québécoise. ♦

■ Gilles Bachand est bibliothécaire et responsable des archives de l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe et président de la Société d'histoire des Quatre Lieux.

■ Joanne Burgess est historienne et professeure au département d'histoire de l'Université du Québec à Montréal.

■
Une crèmerie à
Terrebonne en 1913.
(Archives de l'auteur).

