

Les débuts de la production laitière

Dans le dernier quart du 19^e siècle, l'industrie agricole québécoise subit d'importantes transformations. Des spécialités comme l'élevage et la production laitière prennent une importance accrue relativement à la culture céréalière traditionnelle. Les fabriques de fromage connaissent un grand essor, suivies peu après par celles de beurre.

Ce mouvement se répand très rapidement dans la région de Saint-Hyacinthe. En 1870, les comtés de Bagot, Rouville et Saint-Hyacinthe ne comptaient encore aucune fabrique dédiée à la transformation des produits laitiers. Dix ans plus tard, en 1880, on en retrouve 41 et vers 1900, il y en a plus de 106. Tout n'est cependant pas parfait : la production laitière demeure irrégulière, surtout l'hiver, et la qualité des marchandises laisse souvent à désirer faute d'une véritable expertise.

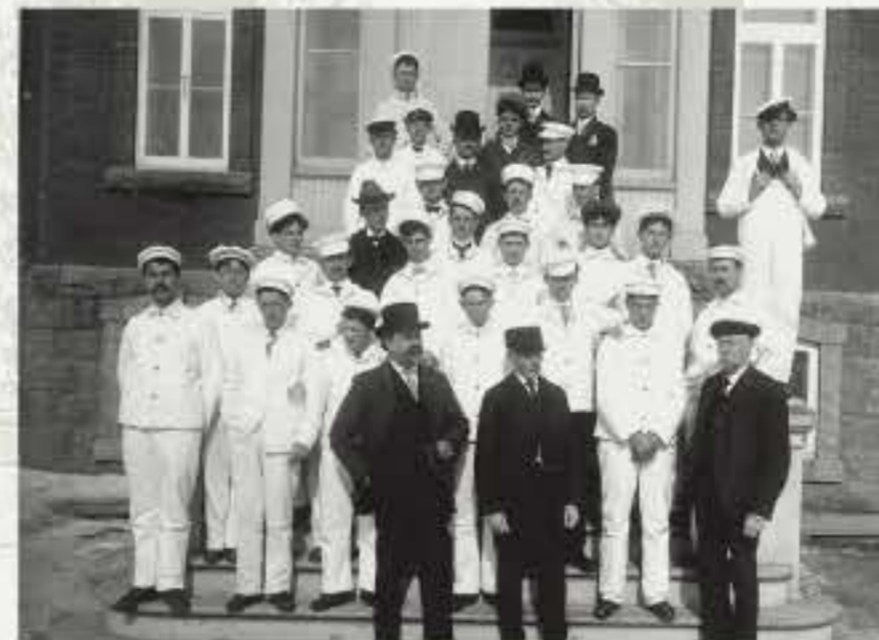
La Société d'industrie laitière de la province de Québec

C'est pour régler ces problèmes qu'est fondée en 1882 la Société d'industrie laitière de la province de Québec, qui aura son siège social à Saint-Hyacinthe pendant 35 ans. Elle jouera un rôle important de sensibilisation et de formation pour les agriculteurs.

La Société d'industrie laitière est à l'origine de l'École de laiterie de Saint-Hyacinthe fondée en 1892. Consacrée à l'enseignement de la fabrication du beurre et du fromage, l'École formera plusieurs générations de producteurs et d'inspecteurs des produits laitiers.



L'École de laiterie vers 1910.



Les finissants du cours des inspecteurs à l'École de laiterie en 1907-1908.



La fromagerie de l'École de laiterie vers 1940.



Le bâtiment principal de l'École de laiterie vers 1950.

La première école

Un premier bâtiment en bois est édifié sur un terrain de la rue Girouard offert par le Séminaire, en face de la fabrique d'orgues Casavant Frères. Le succès est au rendez-vous : au début de l'année 1893, plus de 200 élèves se présentent pour suivre les cours qui se donnent en anglais et en français.

Dès 1895, il est question de construire une annexe afin d'agrandir l'école et en 1900, le Séminaire transfère à l'École de laiterie le laboratoire provincial d'analyse et de recherche chimique qu'il abritait depuis 1889.

Un nouveau local

Reconnaissant l'importance de l'institution, le gouvernement provincial prend à sa charge l'administration de l'école à partir de 1903. Il achète un vaste terrain sur la rue Dessaulles, à l'ouest de la ville, pour y construire de nouveaux locaux.

Ce campus, inauguré en 1906, comprend un élégant édifice de style néopalladien où sont donnés les cours ainsi que deux autres bâtiments abritant une fromagerie et une beurrerie. Diverses constructions agricoles y sont ajoutées par la suite.

Au fil des ans, plusieurs laboratoires spécialisés s'installent à l'École de laiterie et d'importantes expériences y sont réalisées, portant entre autres sur la pasteurisation du lait et la production de yogourt.

De l'École de laiterie à l'ITA

En 1962, l'École de laiterie est intégrée à l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA) qui vient d'être fondé. Les bâtiments de l'École de laiterie hébergent l'ITA jusqu'en 1966, puis servent ensuite d'école secondaire jusqu'en 1975.

Reconnue monument historique en 1979, l'École de laiterie est pourtant abandonnée jusqu'à son incendie en 1984. Aujourd'hui, des vestiges de ses fondations demeurent visibles dans le parc Daniel A. Séguin.