5 La vie économique

Batteuse actionnée par un engin stationnaire

Collection de Lionel DeBellefeuille

Que l'on parle d'agriculture, d'industrie ou de commerce, la vie économique d'une municipalité comme Sainte-Marthe évolue et tient compte de plusieurs facteurs, dont les principaux sont la nature, le travail humain et le capital. À Sainte-Marthe, la nature a été généreuse puisque l'agriculture est la première occupation rémunératrice des gens, et ce, depuis le début. Autour des agriculteurs, gravitent des commerçants, des artisans de tous genres et des notables. L'industrie est à peu près toujours complémentaire à l'agriculture. Notre industrie saisonnière consiste surtout en la transformation et la livraison des produits de la ferme.

Nous commencerons donc par traiter de l'économie agricole, puisque cette activité est au cœur de la vie quotidienne de la majorité de la population, puis nous aborderons dans la seconde partie la vie commerciale de Sainte-Marthe.

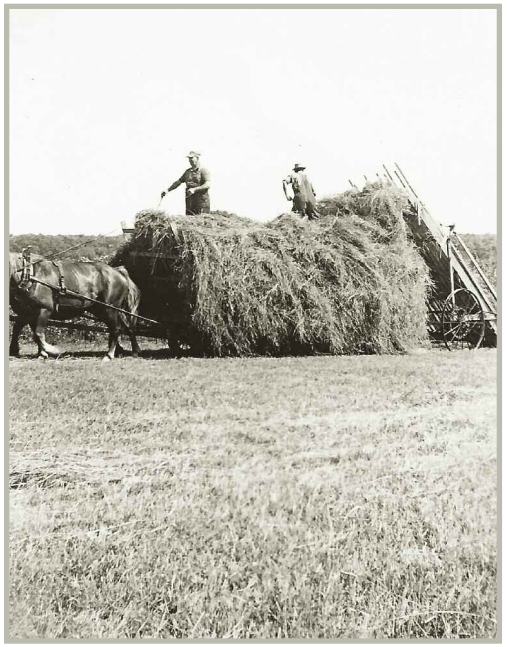
L'économie agricole

L'habitant n'a pas souvent l'honneur d'être cité comme étant le principal bâtisseur de la paroisse dans les tableaux consacrés à la glorification des ancêtres. Le mot « habitant » est un nom très digne, puisqu'il évoque l'idée de permanence, de durée et d'enracinement. Nous commençons ce chapitre en citant Henri Grignon, qui résume bien comment le processus de colonisation s'est vécu à travers la province, donc aussi à Sainte-Marthe : « La colonisation ne s'est jamais faite à coups de piastres et de calculs d'ingénieurs. Toujours, la colonisation se fait avec du cœur au ventre, avec de la patience, avec des prières et des sacrifices. Mettez-y des "sacres" si vous voulez. »

François-Xavier DeBellefeuille en juillet 1955

Collection de Lionel DeBellefeuille

Au moment où l'on construisait la première église et la première école, la vie rurale se dessinait également. Nous avons constaté précédemment que les pionniers ont creusé des cours d'eau afin d'égoutter le terrain et qu'ils sont arrivés à faire d'un marais inculte une terre fertile.



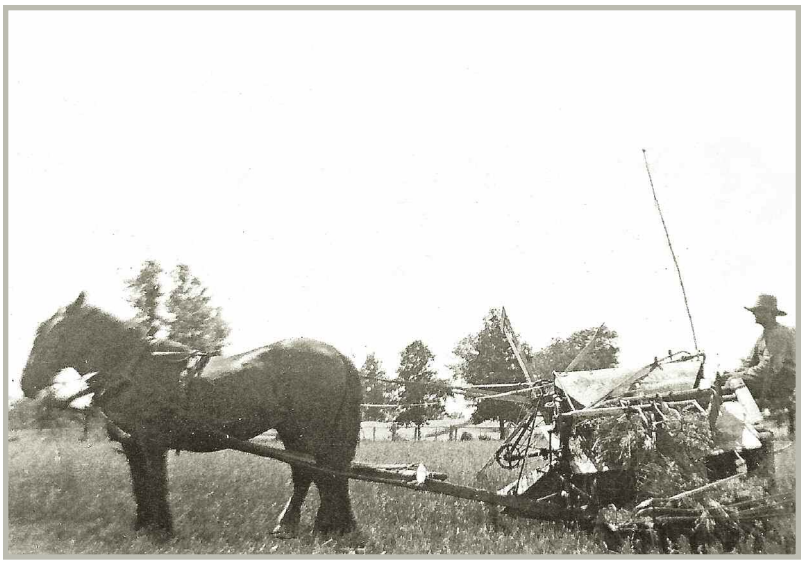
James Walch au foin chez Philippe Dupras

Collection d'Huguette Bourbonnais-Dupras

La naissance de l'agriculture et le XIXe siècle

Au début, l'occupation première des pionniers est de défricher les terres, et il en a fallu du temps aux premiers colons pour réaliser cette rude tâche. Le procédé est simple, mais laborieux. On commence par faire une éclaircie en abattant les arbres de la forêt et en nettoyant le sol, pour ensuite semer, à la main, entre les souches, la terre étant simplement remuée plutôt que retournée. On laisse pourrir les souches sous l'action des agents atmosphériques avant de pouvoir les enlever de la terre, ce qui peut prendre une dizaine d'années et donner un rendement assez faible au début.

En 1851, selon le recensement, seulement la moitié des terres sont cultivables, puisque sur les 11 070,5 arpents concédés, seuls 5437,5 arpents sont propres à la culture et ils sont répartis



Ci-dessus : Utilisation d'une batteuse en 1946

Collection de Heather Farmer-Bertrand

Ci-contre : Lieuse à grains chez André-Irénée Farmer

Collection de Gilles Farmer

selon les usages suivants : 2413 ont produit une récolte et 3024,5 arpents ont servi de pâturage. Parmi les 244 chefs de famille inscrits à ce recensement, 184 étaient cultivateurs.

Les premières cultures

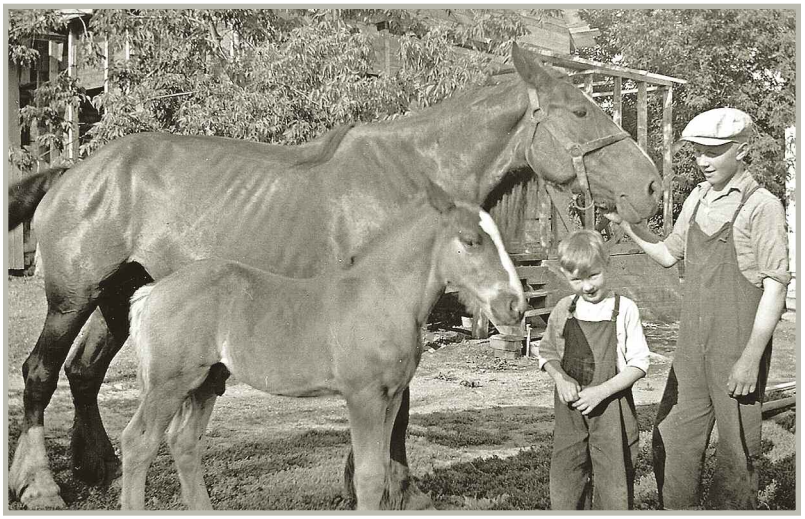
Que cultivaient les premiers colons en 1851 ? Le strict nécessaire à leur subsistance et à celle de leurs troupeaux, et ce, selon les façons de faire enseignées par leurs ancêtres.

Parmi les céréales que l'on fait pousser, c'est l'avoine qui remporte la palme avec 11 672 minots de récolte. Il y a aussi le blé (7422 minots) et le seigle (2026 minots) qui l'emportent sur le sarrasin (642 minots) et l'orge (200 minots). On mentionne une petite quantité de fèves (35,5 minots), mais beaucoup de pommes de terre (8328 minots). On cultive aussi le maïs (618 minots), les navets (240 minots) et les carottes (430 minots). La culture du lin et du chanvre fournit, après transformation, 1733,5 verges de toile, d'étoffe et de flanelle. Le tabac est cultivé pour la consommation personnelle.

On cultive le foin en abondance (2568 minots) pour nourrir les animaux et, avec les années, le foin prendra nettement le dessus.

Le cheptel

Le mouton est l'espèce animale qu'on élève en plus grand nombre sur les fermes de Sainte-Marthe. C'est une bête facile à nourrir qui peut manger aussi bien les branches d'arbres dans les vergers ou les bois que les mauvaises herbes dans les champs. On l'élève le plus souvent pour sa laine plutôt que pour sa viande. En 1851, on compte 1060 moutons dans la paroisse, qui fournissent 2416 livres de laine. La population porcine (687 porcs) se classe au deuxième rang et elle sert à nourrir les humains. Le porc est une viande très populaire qui revient souvent dans le menu familial. On conserve de grandes quantités de morceaux de sa chair généreuse en le saumurant dans des barils (802,2 livres de lard). La population bovine, elle, se classe après celle du porc, la viande de bœuf et de veau étant très appréciée (33 barils de bœuf). On garde en plus un total de 547 vaches laitières pour fabriquer du beurre (20 762 livres) et du fromage (1350 livres). Au début, les vaches circulent librement pendant le jour, dans le voisinage et la forêt, en quête de nourriture, mais généralement elles reviennent à la maison d'elles-mêmes avant la nuit, pour se faire traire. Il semble aussi qu'on ait élevé et gardé en service des bœufs comme animaux de trait en plus des 349 chevaux. Finalement, pour varier le menu, les gens aimaient posséder quelques oies, canes et canards, dindes et, bien sûr, un coq avec des poules.



Lionel et Roger DeBellefeuille

Collection de Lionel DeBellefeuille

Les érablières en 1851

Selon le recensement de 1851, les érablières produisent jusqu'à 3730 livres de sucre d'érable. Les premiers cultivateurs préfèrent faire du sucre, plutôt que du sirop d'érable, parce que, d'une part, il est un bon substitut au sucre blanc qui est très rare et très dispendieux, et que, d'autre part, comme on fait bouillir l'eau d'érable en plein air dans de grands chaudrons en fonte

Les sucres chez la famille Bertrand en 1943; Gaston et Émile Bertrand.

Collection de Heather Farmer-Bertrand

suspendus à une crémaillère, il est plus facile de faire du sucre d'érable. C'est pour leur consommation individuelle de sucre qu'ils entaillent les érables.

Des personnes âgées nous racontent que leurs parents faisaient une incision en forme de V dans les arbres, inséraient ensuite des roseaux ou une pièce concave d'écorce pour faire couler la sève dans des chaudières faites d'écorce de bouleau. Ils se souviennent que c'est plus tard qu'ils suspendaient leurs chaudières sur des chalumeaux faits à la main, introduits dans des trous taillés dans les arbres. La sève était alors ramassée en marchant d'arbre en arbre.

Ces données nous confirment que la plupart des familles pratiquaient une économie réglée sur les besoins de consommation individuelle plutôt qu'en fonction d'un marché ouvert.

L'équipement agricole

Semoir

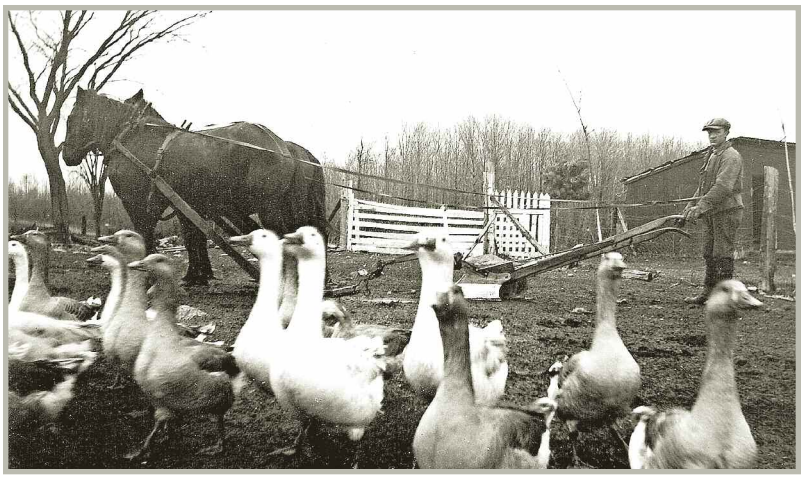
Collection du Musée de la ferme à Rivière-Beaudette

Le recensement de 1851 révèle aussi que pour les quelque 180 fermes, on dénombre 349 chevaux et des bœufs. Bien entendu, il y a quantité de voitures et de charrettes, mais on ne mentionne rien sur l'équipement ou l'outillage des cultivateurs. Toutefois, d'autres références nous apprennent qu'ils possédaient des charrues très rudimentaires. On peut présumer qu'il y avait quelques râteaux à cheval, quelques moissonneuses-faucheuses et des cribles, malgré que l'essentiel du travail se faisait manuellement. Sur tout produit de la terre, on aurait pu inscrire « Fait à la main ».

Après quelques années de travail sur une terre, les fermes présentent peu à peu l'aspect d'établissement agricole. À côté de la maisonnette construite pièce sur pièce, s'élèvent le fournil, le poulailler, la porcherie, la bergerie, la grange, l'étable et les hangars, le tout entouré d'une clôture en troncs ou en souches d'arbre.

L'industrie laitière et l'essor du XXe siècle

Au début du XXe siècle, le gouvernement et le clergé encouragent les cultivateurs à demeurer sur leurs fermes alors que plusieurs sont tentés d'émigrer vers la ville et parfois même vers l'Ouest canadien ou les États-Unis. Si leurs pères se sont contentés de vivre modestement des fruits de la terre, qui leur fournissaient nourriture et vêtement en leur laissant un revenu en argent plus ou moins important, selon l'état de la récolte et le cours des denrées, un nombre croissant de cultivateurs aspirent à obtenir une juste rétribution pour leur travail qui s'apparente à celui de l'ouvrier qualifié. Cette volonté conduit à la mise sur pied des premières coopératives agricoles vers 1910 et à l'établissement

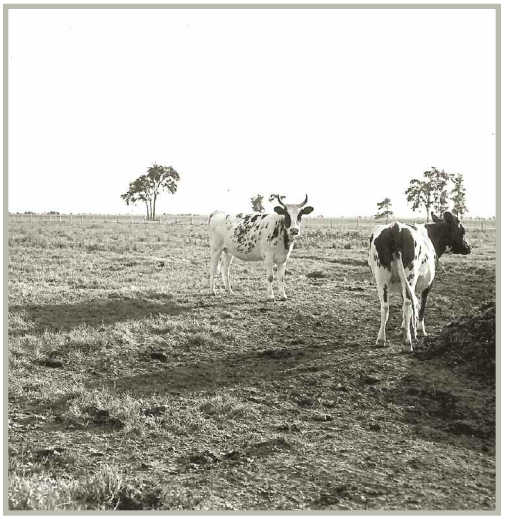


Chez François-Xavier DeBellefeuille

Collection de Lionel DeBellefeuille

du syndicalisme agricole en 1924. Les deux institutions à caractère professionnel contribuent à promouvoir les intérêts de la classe agricole. Pour la plupart des individus qui demeurent sur les fermes, l'agriculture cesse d'être un mode de vie et s'inscrit dans les circuits commerciaux.

C'est autour du marché du fromage et de la polyculture que commence cette aventure à Sainte-Marthe. Le cheptel est composé principalement de vaches et de plus grands pâturages sont nécessaires. Pour exploiter ces fermes laitières, il faut trimer de l'aube au crépuscule. Les travaux de la ferme, comme aujourd'hui d'ailleurs, se déroulent en fonction du temps : « S'il fait soleil demain, nous irons aux champs, s'il pleut, nous ferons de la réparation. »



Chez William Downs

Collection de Heather Farmer Bertrand

Cette période difficile s'achève au début de la Seconde Guerre mondiale qui entraîne une formidable reprise économique. L'acquisition de nouveaux terrains, la modernisation et l'agrandissement des bâtiments deviennent alors essentiels.

L'apport des deux paliers gouvernementaux

Depuis 1789, date de formation de la première société d'agriculture par le gouverneur Lord Dorchester, la Société d'Agriculture de la Province du Canada met en place différents concours pour inciter les cultivateurs à améliorer leurs connaissances et leurs pratiques agricoles afin d'augmenter leur productivité et la

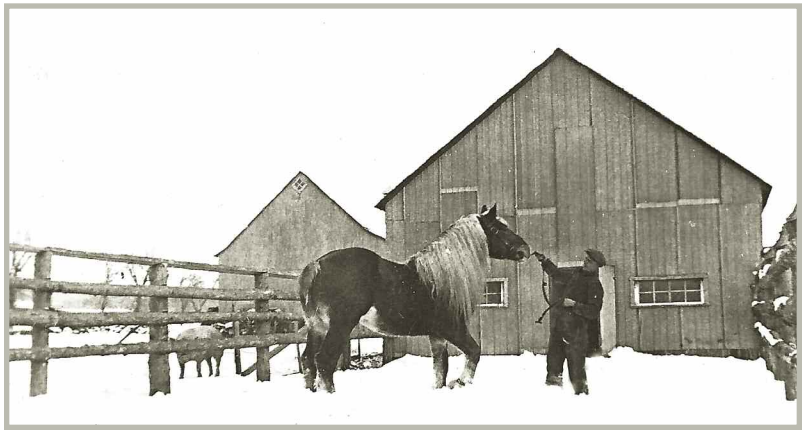
Raoul Campeau manœuvre la lieuse qui coupe les gerbes de céréales, alors que son fils Benoît conduit le tracteur. Quatre à six de ces gerbes de céréales seront regroupées à la main en « quinteau », comme on voit en avant-plan. Au loin, on aperçoit la maison de Jean-Paul Beaulieu.

Collection de Benoît Campeau

qualité de leur production. Cependant, le mérite de lui avoir donné une impulsion décisive revient à l'honorable Honoré Mercier, premier ministre du Québec de 1882 à 1892. Mercier fait voter par l'Assemblée législative, le 4 février 1889, l'acte créant des concours provinciaux d'agriculture et des distinctions provinciales du mérite agricole. Le premier concours du Mérite agricole a lieu dans la région de Montréal.

Le Mérite agricole

Si la nature du concours du Mérite agricole n'a pas changé depuis son origine, il faut cependant préciser que les critères de jugement et l'échelle des points ont été modifiés à plusieurs reprises afin de s'adapter à l'évolution de l'agriculture. Jusqu'en 1973, les critères s'appliquent surtout à la ferme dite familiale, en somme, à un mode de vie. De nos jours, signe des temps, la majorité des points vont à la productivité des champs, des animaux, de la main-d'œuvre et à l'administration. Nous sommes de plus en plus en présence d'une véritable entreprise, souvent très spécialisée, qui doit combiner plusieurs facteurs de production pour être rentable.



Eugène Cyr avec son cheval belge, gagnant de la médaille d'or en 1940.

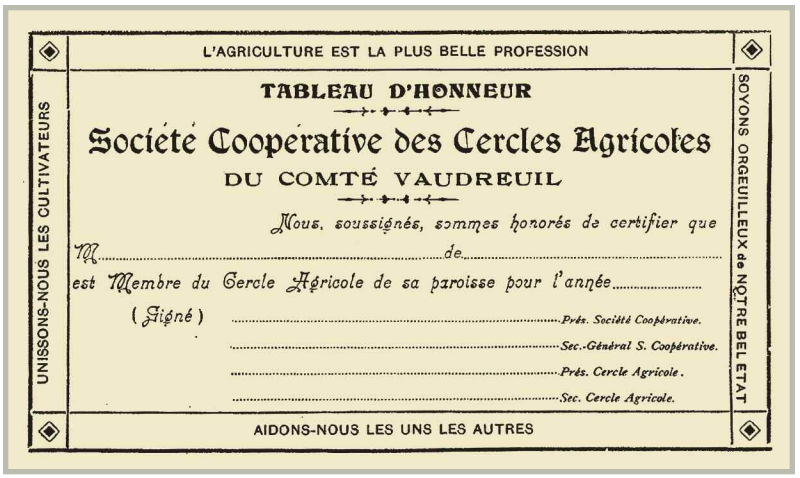
Collection de Germain Cyr

Au fil des années, Sainte-Marthe a eu droit aux honneurs : Eugène Cyr est médaillé d'or en 1940 pour son étalon belge servant à la reproduction; Charles-Auguste Carrière remporte le premier prix au troisième concours local de fermes et est médaillé d'argent en 1951, et finalement, la Ferme Robert Séguin remporte un prix au concours du Mérite agricole en 2000.

La société d'agriculture

Les sociétés d'agriculture veulent valoriser la profession d'agriculteur en stimulant ceux qui l'exercent. À l'échelle du Québec, presque tous les comtés ruraux ont chacun leur société d'agri-

culture. Les cultivateurs aspirant à obtenir une juste rétribution pour leur travail y voient un très bon moyen d'y arriver, car en s'unissant ils peuvent mieux négocier le prix de leurs produits. De plus, les sociétés leur permettent de transformer plus rapidement leur production, et ce, sur place, comme on le fait par exemple pour le lait dans les fromageries locales.


L'AGRICULTURE EST LA PLUS BELLE PROFESSION

UNISSONS-NOUS LES CULTIVATEURS

SOYONS ORGUEILLEUX de NOTRE BEL ETAT

TABLEAU D'HONNEUR

Société Coopérative des Cercles Agricoles

DU COMTÉ VAUDREUIL

Nous, soussignés, sommes honorés de certifier que

M. ..... de .....

est Membre du Cercle Agricole de sa paroisse pour l'année .....

(Signé) ..... Prés. Société Coopérative.

..... Sec.-Général S. Coopérative.

..... Prés. Cercle Agricole.

..... Sec. Cercle Agricole.

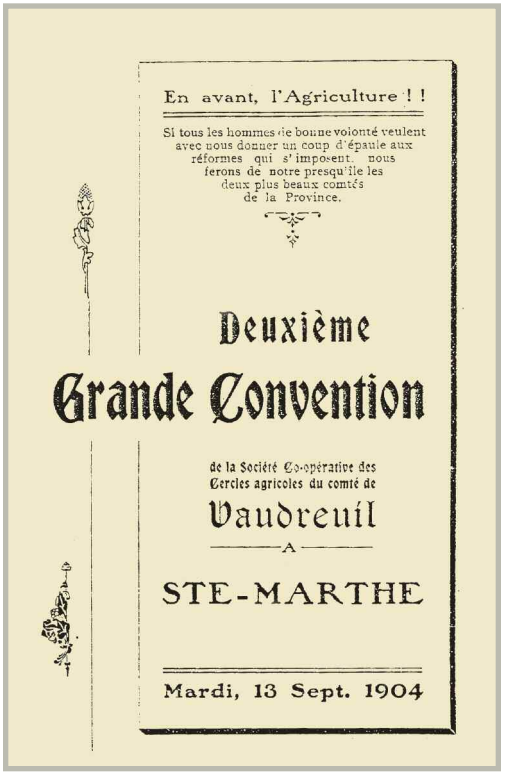
AIDONS-NOUS LES UNS LES AUTRES

Certificat de membre de la Société coopérative des Cercles agricoles du comté de Vaudreuil

Photographe inconnu, P4/A, I fonds Quesnel, Centre d'histoire de la Presqu'île.

Les membres des Cercles agricoles des paroisses de Sainte-Marthe, Rigaud, Sainte-Justine et Saint-Rédempteur se réunissent à Rigaud le 23 octobre 1903 pour fonder la Société coopérative des Cercles agricoles du comté de Vaudreuil, devant une assemblée de près de 800 personnes qui assistent à une fête présidée par monseigneur Émard. Théodule Aubry, résident de Sainte-Marthe, est élu président de la Société, tandis qu'André Farmer est nommé président du Cercle de Sainte-Marthe. Les Cercles agricoles des paroisses de l'Île-Perrot, Hudson, Pointe-Fortune, Vaudreuil et Saint-Lazare se joindront aux premiers en 1906. Cette même année, le comité est formé de Charles Farmer, président (résident de Sainte-Marthe), Frank Monaghan, secrétaire (résident de Sainte-Marthe), et de sept membres : Euclide Chevalier (de Rigaud), J.-Marie Cardinal (de Saint-Rédempteur), Elzéar Legault (de Beauvoir de Sainte-Marthe), Arthur Cousineau (de Saint-Lazare), Aimée Pilon et Wilfrid Castonguay (de Vaudreuil) et J.E. Merot (de L'Île-Perrot).

Le mandat des Cercles agricoles est d'acheter, entre autres, des animaux reproducteurs, de veiller aux intérêts agricoles et de faire grandir les ressources agricoles. Ils offrent l'occasion de discuter sur les façons de faire et sur les méthodes préconisées. Les cercles agricoles organisent également des concours orientés vers le changement. Le premier événement du genre tenu à Sainte-Marthe, et sans contredit le plus populaire puisqu'on en organisera plusieurs par la suite, est les concours de labour.


En avant, l'Agriculture ! !

Si tous les hommes de bonne volonté veulent avec nous donner un coup d'épaule aux réformes qui s'imposent, nous ferons de notre presqu'île les deux plus beaux comtés de la Province.

Deuxième

Grande Convention

de la Société Co-opérative des Cercles agricoles du comté de

Vaudreuil

A

STE-MARTHE

Mardi, 13 Sept. 1904

Annonce de la grande convention tenue à Sainte-Marthe de la Société coopérative des Cercles agricoles du comté de Vaudreuil

Collection privée

Les trois concours de labour

Une société de jeunes laboureurs du comté de Vaudreuil est fondée le 13 septembre 1904, à Sainte-Marthe, lors de la deuxième convention annuelle de la Société coopérative des Cercles agricoles du comté de Vaudreuil. Cette Société a pour but de réunir les jeunes gens et de les initier aux progrès de l'agriculture afin qu'à leur entrée dans la vie, ils soient en état d'assimiler plus facilement les réformes et les techniques rationnelles et payantes de leur métier. Les jeunes laboureurs organisent un concours le 10 octobre 1906 qui a lieu à Rigaud sur la ferme du Dr Emery Lalonde.

De son côté, la Société coopérative des Cercles agricoles du comté de Vaudreuil organise, le 23 octobre 1906, à Très-Saint-Rédempteur, son premier concours de labour. L'organisateur est M. Gustave Boyer, député du comté de Vaudreuil à la Chambre des communes, et il est secondé par M. H. Pilon, député provincial, tandis que Théodule Aubry, président de la Société coopérative, préside la rencontre. La foule compte près de 1200 personnes. Comme le veut la coutume, une « grand-messe » solennelle est célébrée à l'église paroissiale, suivie d'un dîner champêtre pris dans une tente dressée sur la terre de M. Cardinal. Les juges se rendent ensuite aux champs de labour, sur les terres de M. Trefflé Sabourin, où 75 charrues labourent deux de ses terres. Les adultes rivalisent avec les plus jeunes, qui n'ont parfois pas plus de 12 ans. Mentionnons les gagnants provenant de Sainte-Marthe :

- Prix spécial remis par la compagnie Moody (une herse à ressort d'une valeur de 18 $) : gagné par M. Isaïe Sureau de Sainte-Marthe.
- 1re classe – Ouverte à tous – Free for all : 5e prix (3 $) remis à M. Rosario Saint-Pierre de Sainte-Marie de Sainte-Marthe et 6e prix (1 $) remis à Ludger Lalonde de Beauvoir Sainte-Marthe.
- 2e classe – Charrue de fer : 1er prix (une herse à ressort et 2 $) remporté par Isaïe Sureau de Sainte-Marie de Sainte-Marthe et 4e prix (5 $) gagné par Dorius Saint-Pierre de Sainte-Marie de Sainte-Marthe.
- 3e classe – Charrue de bois : 3e prix (6 $) remis à Saöul Bourbonnais de Sainte-Marthe.

- 5e classe – Jeunes gens de 18 à 21 ans : 5e prix (2 $) remporté par Honoré Monaghan de Sainte-Marthe.

Un autre concours a lieu à Sainte-Marthe le 3 octobre 1935, où pas moins de 300 cultivateurs, provenant des diverses paroisses du comté de Vaudreuil, prennent part au concours annuel de labour organisé par l'échevin Allan Bray, représentant du quartier Saint-Henri de Montréal et dont la maison d'été est située à Vaudreuil. Le concours se déroule sur les fermes de MM. Piché, Saint-Denis et Campeau. Les 114 participants commencent dès midi à labourer le terrain. Les juges, dont quelques-uns sont nommés par le gouvernement provincial et d'autres choisis parmi les dignitaires du comté, ont beaucoup à faire pour choisir les plus beaux sillons. M. Bray a donné pour 501 $ de prix en argent, sans compter les nombreux autres prix reçus par la plupart des laboureurs.

Tracteur 1937 de Joseph Séguin; à remarquer les roues en fer.

Collection de Jean-Réal Séguin

Une fromagerie dans chaque rang

La Société coopérative des Cercles agricoles de Vaudreuil crée, en 1904, des locaux pour la vente de beurre et de fromages dans chacune des paroisses afin que le lait soit rapidement transformé. Le comté de Vaudreuil compte alors 34 fabriques de beurre et de fromage. Dans la municipalité de Sainte-Marthe, il y a seulement une beurrerie, mais plusieurs fromageries, dont certaines existent depuis 1904. La dernière à fermer ses portes est la fromagerie de Joseph Séguin, vendue à la Société coopérative de Sainte-Marthe en 1942. Les fromageries, que l'on retrouve dans chaque rang, sont opérées selon le modèle de la Société coopérative, c'est-à-dire qu'elles sont dirigées par un conseil d'administration issu de l'assemblée générale formée des cultivateurs participants. De cette manière, les cultivateurs prennent part aux décisions relatives à la fromagerie et peuvent influencer directement les orientations stratégiques et économiques de celle-ci. La gestion courante est généralement faite

La vache canadienne est considérée comme la plus ancienne race bovine d'Amérique. De gauche à droite : Albert Levac, son père, Hormidas, Rolland et Adrien Levac.

Collection d'Adrien Levac

NOM DE LA FROMAGERIE	Nombre de mois en activité	Nombre de cultivateurs	Lait reçu durant la saison	Fromage fabriqué en livres	Argent payé aux cultivateurs	Moyenne par vache
Haut Sainte-Marie	6	20	536 912	46 989	5 094,53 $	25,47 $
Adrien Charlebois (Bas Saint-Guilaume)	5 ½	20	417 830	42 235	4 188,30 $	29,90 $
Verte Vallée (Haut Saint-Guillaume)	6	25	810 357	75 961	8 104,78 $	45,00 $
Union Valley (Bas Sainte-Marie)	6	40	1 065 419	101 950	10 865,49 $	35,62 $
Beauvoir	6	39	538 140	53 814	5 681,53 $	22,72 $
TOTAL		144	3 368 658	320 949	33 934,63 $	31,74 $

par un directeur salarié, à Sainte-Marthe. Il s'agit des propriétaires des fromageries. L'ensemble des fromageries de Sainte-Marthe ont des salles de maturation pour leur fromage et expédient leurs marchandises par train à Montréal, et de là, chez divers grossistes dont le plus important est George Hodge & Sons. Les fromageries et la beurrerie produisent six mois par année, car les agriculteurs ne traient pas les vaches durant la saison hivernale.

Le rapport des fromageries et de la beurrerie de Sainte-Marthe révèle qu'en 1906, il y a 144 cultivateurs qui envoient leur lait à la fromagerie du rang pour faire un total de 320 949 livres de fromages, ce qui leur a rapporté la somme de 33 934,63 $.

Fromagerie du Bas Sainte-Marie

Deux fromageries y sont en activité successivement. La première fromagerie, l'Union Valley, située sur la terre n° 116 dans le rang Sainte-Marie Sud, est la propriété de Michaël McManus. À sa première année d'opération, en 1904, il est aussi secrétaire alors que Jean-Baptiste Massé en est le président et Henri Gauthier, le fabricant. Cette fromagerie s'est classée première fabrique dans Vaudreuil en 1906. En 1907, les directeurs sont Joseph Brabant, Cléophas Jeannette, Élie Ménard, Alfred Campeau,

Joseph Vachon et Alphide Sabourin. Michaël se donne un salaire annuel de 420 $. Il vend sa terre en 1911 à son fils Patrick McManus, qui ne continue pas le commerce de son père.

Une deuxième fromagerie vient la remplacer, celle d'Alfred Campeau, située sur la terre nº 111 au carrefour de la montée Sainte-Marie et du rang Sainte-Marie. Il la vendra à Joseph Séguin. Acquise en 1942 par la Société coopérative de Sainte-Marthe, c'est la dernière fromagerie en opération dans la paroisse. Elle sert aussi de bureau de poste.

Fromagerie du Haut Sainte-Marie

La fromagerie A 320, située dans le haut du rang Sainte-Marie (75-76-77), appartient à James Barry. C'est son fils, Eddie Barry, qui est fabricant en 1905. Trois plus tard, c'est Adélard Vachon qui en est le secrétaire et Joseph Strasbourg, le fabricant. En 1913, elle est toujours en activité.

Fromagerie du Bas Saint-Guillaume

La fromagerie d'Adrien Charlebois est construite sur la terre nº 348 dans le Bas Saint-Guillaume Nord. En 1904, le secrétaire est Dollar Charlebois et le fabricant, Élie Proulx. Adrien vend sa terre en 1919 à Thomas Downs, ce qui met un terme à l'opération de cette fromagerie.

Fromagerie du Haut Saint-Guillaume

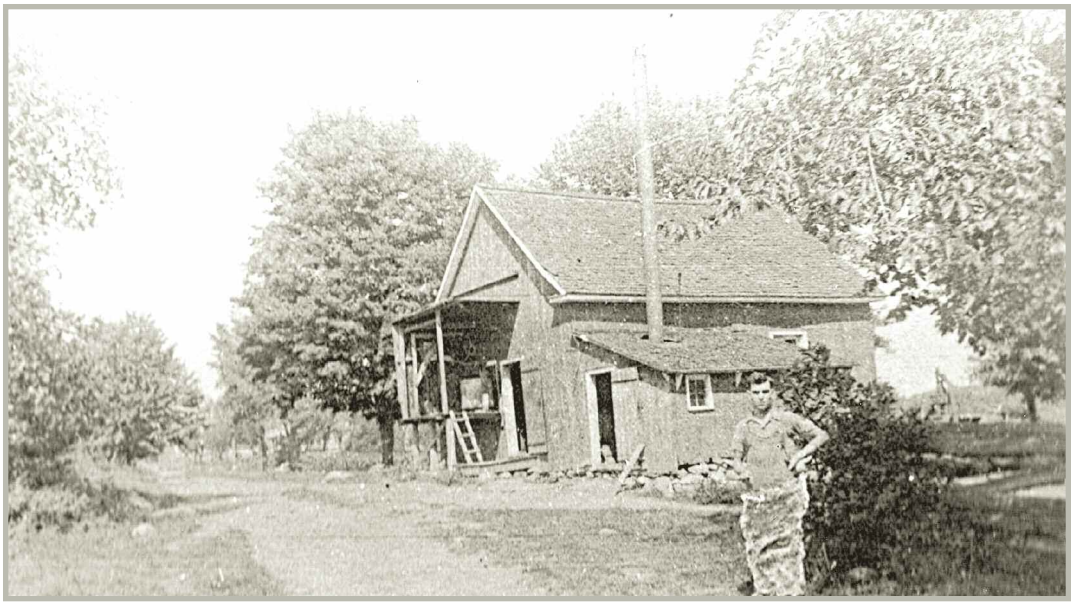
Verte Vallée, ou la fromagerie de Rosario Séguin, est située sur sa terre nº 404 dans le rang Saint-Guillaume Nord. En 1904, à même son commerce, il opère aussi un bureau de poste qui porte le même nom. L'année suivante, cette fromagerie se classe au 4e rang dans le comté. En 1913, Joseph Lefebvre lui succède au même endroit. Il paye à ses cultivateurs la somme totale de 7 741,45 $ et se donne un salaire annuel de 330 $. En 1918, la fromagerie est encore en exploitation.

PAGE CI-CONTRE, DE HAUT EN BAS :

La fromagerie de M. Joseph Séguin, lequel est vêtu de blanc et se tient près de la voiture.
Collection de Heather Farmer-Bertrand

La fromagerie de James Barry
Collection de Heather Farmer-Bertrand

À l'extrême droite, on peut voir la fromagerie de Joseph Lefebvre vers 1920.
Collection de Christine Lalonde-Prieur



Fromagerie Beauvoir

Située sur le lot nº 155 dans la montée Beauvoir, dans Sainte-Justine, la fromagerie de A.O. Ranger est adjacente à sa demeure construite sur les lots nos 1 et 2 de Sainte-Marthe. Elle porte le nom du bureau de poste que son propriétaire, Alfred Ranger, opère dans ses locaux. En 1904, il fait affaire avec 46 cultivateurs, qui possèdent au total 320 vaches, et il fabrique 35 492 livres de beurre. L'année suivante, cette fromagerie se classe au 11e rang dans le comté.

Une deuxième fromagerie vient la remplacer, celle d'Alfred Proulx, située sur la terre nº 63 à Sainte-Julie Nord. En 1912, il fait affaire avec 28 cultivateurs qui lui envoient durant la saison 409 000 livres de lait, qu'il leur paye au total 4 698 $, et avec lesquelles il fabrique 34 718 livres de fromage. Il vend sa terre en 1920 à Ludger Lalonde qui ne continue pas le commerce. Le bureau de poste de Beauvoir y est aussi transféré.

La fromagerie de Beauvoir

Collection de Heather Farmer-Bertrand

Fromagerie du village de Sainte-Marthe

En 1904, Wilfrid Saint-Denis opère une fromagerie dans le village, construite sur sa terre du lot nº 271. Cinquante cultivateurs lui apportent le lait de 375 vaches avec lequel il fabrique 81 120 livres de fromages. L'année suivante, c'est Joseph Farand qui est en charge de la fabrication du fromage et du beurre. Il occupe cette fonction jusqu'à la fin de l'année 1913, sur une partie du terrain nº 359 que Peter Monaghan vend en 1906 à la Société de beurre et fromage de Sainte-Marthe. En 1913, il ajoute à son rapport le nom d'Osias Campeau comme président, mais il demeure le fabricant.

Les effets de la Première Guerre sur l'industrie laitière

Durant la Première Guerre mondiale, la conscription et quelques restrictions défavorisent les cultivateurs. Le beurre est réquisitionné et un arrêté ministériel établit les nouvelles mesures à suivre :

> *Les fabricants de beurre devront livrer leur beurre fabriqué dans les provinces de l'Alberta, de la Saskatchewan, du Manitoba, de l'Ontario et de Québec, entre le 30 septembre et le 9 novembre, ces deux dates incluses, à un entrepôt frigorifique de Montréal désigné par le comité des produits laitiers, aux prix suivants : Qualité nº 1 : 46,5 sous la livre; nº 2 : 46 sous; nº 3 : 45 sous; les quantités livrées à l'entrepôt, à Montréal, frais de transport payés. Personne ne pourra vendre à une autre personne, si ce n'est à un commerçant autorisé par la Commission des vivres, une quantité de beurre plus que suffisante pour satisfaire ses besoins ordinaires durant une période n'excédant pas trente jours.*

Une batteuse à grain en marche

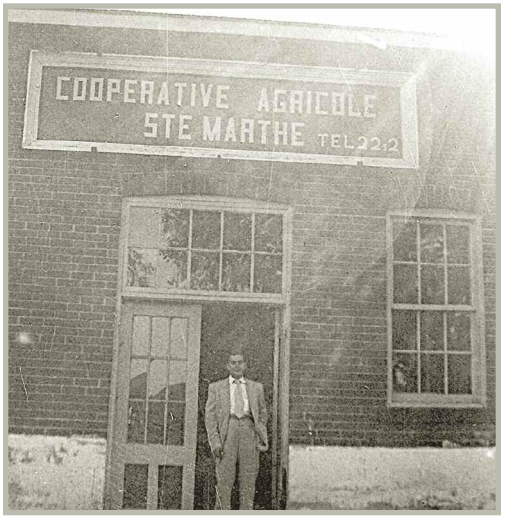
Collection de Lionel DeBellefeuille

L'industrie laitière étant la principale source de revenus des cultivateurs de la région, cette mesure leur porte un dur coup. Le cercle agricole de Sainte-Marthe disparaît et il en est de même, progressivement, pour les fromageries. Par contre, la beurrerie du village, achetée par Alfred Proulx en 1923, restera ouverte.

Abandonnés et isolés, c'est en se regroupant que les cultivateurs trouvent des solutions à leurs problèmes. Plus tard, ils obtiendront de l'aide gouvernementale.

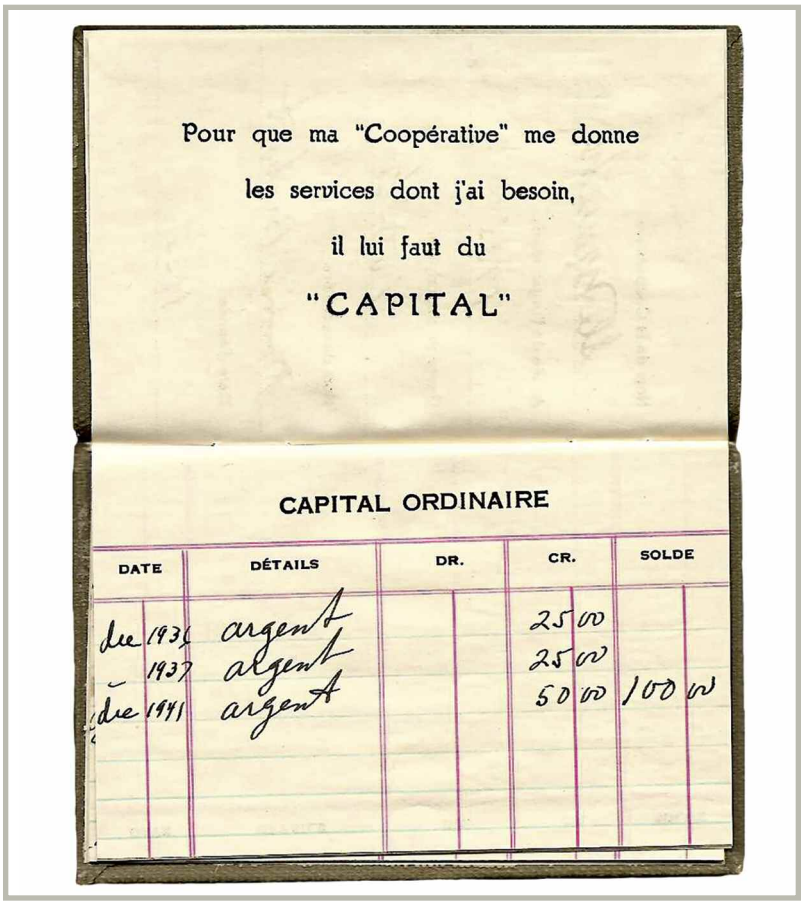
La Coopérative fédérée

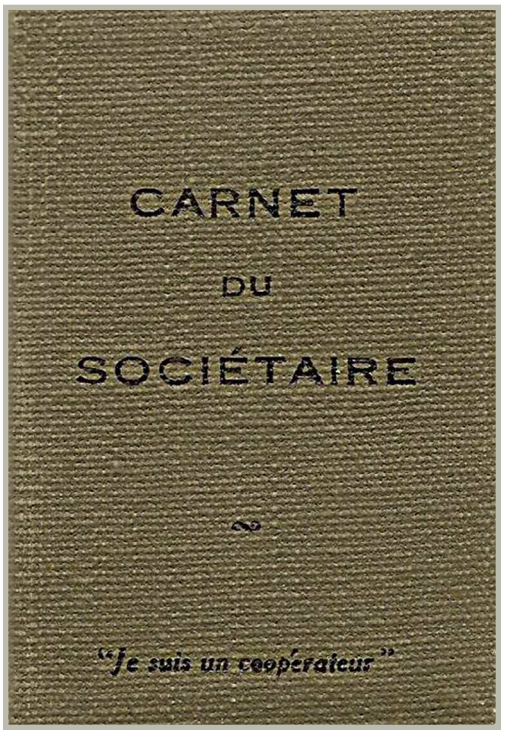
À la fin de la Première Guerre, juste avant la crise économique, alors que les cultivateurs subissent les conséquences de la surproduction, les chutes des prix, l'endettement et l'exode de la relève vers les villes, le secteur agricole sent le besoin de regrouper les nombreuses coopératives locales. En 1922, on met donc sur pied la Coopérative fédérée. Elle agit comme organe de centralisation des commandes recueillies par les coopératives locales pour l'achat des marchandises nécessaires à la culture. Elle constitue également l'intermédiaire entre les cultivateurs et les commerçants pour la vente des produits agricoles. Les activités de la Coopérative fédérée, de même que celles des coopératives locales, s'étendent en matière d'achat de marchandises nécessaires à la culture, principalement sur la fourniture des engrais alimentaires, des engrais chimiques, des grains de semences, des instruments aratoires, des insecticides, des fongicides, de la broche à clôture, de la ficelle d'engerbage, de la tôle, etc.



Gérard Massé devant le deuxième bâtiment de la Coopérative fédérée, en novembre 1955.

Collection de Gérard Massé





Carnet d'un membre fondateur de la Société coopérative agricole de Sainte-Marthe

Collection d'Hélène Downs

La relance de la commercialisation du lait

C'est en 1935, à la fin de la crise économique, que le cercle agricole de Sainte-Marthe renaît sous une autre appellation : la Société coopérative agricole de Sainte-Marthe. Parrainés par l'agronome du comté, M. Henri Reid, appuyés par d'autres fonctionnaires du gouvernement et bénéficiant de la recommandation du curé M. McDonald, les agriculteurs se regroupent, s'affilient à la Coopérative fédérée en fondant la Société coopérative agricole de Sainte-Marthe dont le but est de commercialiser les produits de leurs fermes et d'acheter en commun les produits nécessaires à leurs exploitations. Il faut inculquer dans les esprits que la force est dans l'Union.

La Société coopérative agricole de Sainte-Marthe

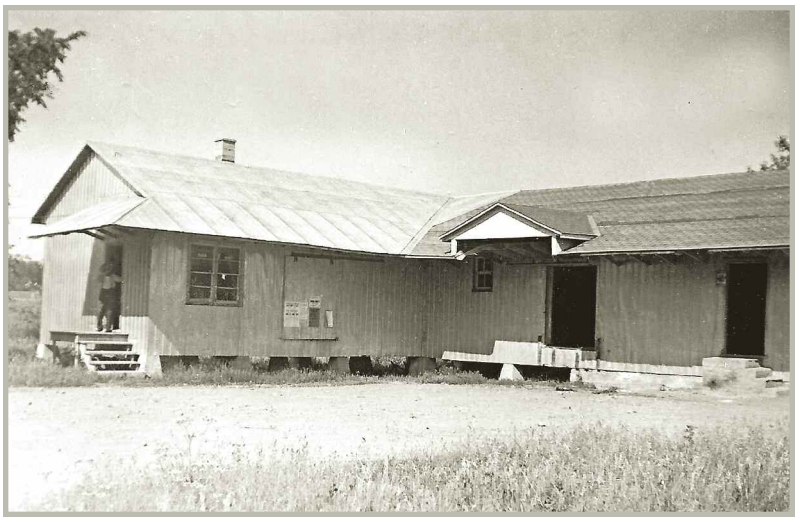
À la fin du premier exercice, le 15 novembre 1935, la Société coopérative agricole de Sainte-Marthe compte 54 membres. Ces derniers s'engagent à livrer à la Coop leur production de lait, de crème, de grains et graines de semence et des animaux vivants destinés à l'abattage. Il est aussi convenu qu'ils y achèteront ce dont ils auront besoin pour l'exploitation de leur ferme : engrais alimentaires, ficelles, etc., et ce, durant une période de cinq ans à partir du 1er septembre 1935. Le capital-actions consiste, en principe, en dix actions ordinaires au coût de 10 $ chacune, payable en 4 versements annuels égaux, ce qui équivaut à une petite fortune à l'époque. Cette somme constitue souvent les économies de quelques années de travail et certains doivent même s'endetter pour amasser le capital nécessaire à cet investissement.

William Downs apportant des bidons de lait au chemin

Collection de Heather Farmer-Bertrand

Le premier champ de production à s'organiser est la transformation du lait en denrées standardisées. Les membres de la

Coopérative accentuent leur contrôle sur la mise en marché des produits laitiers. Sous la présidence de M. Denis Montpetit, ils procèdent, en 1936, à l'acquisition de la fabrique de beurre et de fromage d'Alfred Proulx. C'est une fabrique de construction relativement récente, la précédente ayant été détruite par le feu le 19 novembre 1928. Le 2 mai 1938, la Coopérative achète de Mme Peter Monaghan une pointe de terrain de forme irrégulière (60 pieds du côté nord sur 40 pieds du côté est) pour la somme de 40 $. Les premières années semblent se dérouler assez bien. La Société achète en 1942 la dernière fromagerie indépendante, celle de Joseph Séguin. Après une seule année d'opération, cette fromagerie est revendue puis démolie; on en retrouve encore les vestiges dans le rang Haut Sainte-Marie. La Société se concentre alors sur la fabrication du beurre et sur la vente de produits d'utilité générale aux producteurs agricoles. Nous traiterons de ce dernier volet dans la seconde partie de ce chapitre consacrée aux commerces.



La Coopérative vers 1950-1960, où le bureau est localisé du côté de la montée Saint-Henri. On voit Lionel Besner sur la galerie.

Collection de Denise Besner

Le 15 mai 1943 est un jour funeste pour la Coopérative, puisqu'un incendie détruit la beurrerie et l'entrepôt. On achète alors un terrain de M. Michel Murphy pour y construire une beurrerie, alors que l'entrepôt de marchandises est reconstruit sur le site de l'ancienne beurrerie, là où se trouvait le premier magasin de la Coop. À la beurrerie, on s'assure de la qualité des produits en embauchant des hommes compétents dans l'industrie du beurre. Le geste est d'autant plus important puisque la rétribution versée par la beurrerie représente la principale source de revenus de la plupart des cultivateurs. Les bidons de crème ramassés sur les fermes des sociétaires sont transportés par camion et déchargés au débarcadère de la beurrerie. En 1954, l'agriculture à Sainte-Marthe est encore basée sur l'industrie laitière, les meilleures vaches pour la production du lait étant surtout des Holsteins.

À partir des années 1960, la vocation de la beurrerie change. On y reçoit alors le lait en vrac afin d'y faire de la caséine, élément primaire du fromage. La concurrence étant très vive, plusieurs cultivateurs cherchent à vendre leur lait au meilleur prix en l'envoyant soit à Saint-Eugène ou à Pont-Château. Le 21 septembre 1971, après avoir envisagé plusieurs fois de cesser les opérations, qui sont peu rentables, la Société coopérative agricole de Sainte-Marthe décide de vendre ses droits à la Coopérative de Granby, au cours d'une assemblée générale extraordinaire. La beurrerie est vendue en 1974 pour en faire une maison privée.

La polyculture

Vers 1950-1955, on transporte une liasse d'avoine à la grange pour soigner le moulin à battre. Roch est en avant alors qu'Émile et Gaston sont en arrière.

Collection de Françoise Aubry-Bertrand

Parallèlement à l'industrie laitière, les cultivateurs récoltent de l'avoine, du foin et du maïs qu'ils gardent dans des silos pour nourrir les troupeaux et les surplus sont vendus à de très bons prix. Les plantes fourragères sont au cœur de l'économie agricole puisque la production laitière dépend de la qualité de ces plantes. Ce qu'on appelle plantes fourragères, communément appelées « le foin », sont en fait des plantes qui appartiennent à deux grandes familles : les légumineuses (dont le fruit est une gousse comme la luzerne et le trèfle) et les graminées (garnies d'épillets comme le blé, l'avoine, l'orge et le maïs). En 1954, les cultivateurs récoltent surtout le foin, le trèfle, le millet et l'avoine.

Les effets de la Deuxième Guerre

La Seconde Guerre mondiale a un profond effet sur l'agriculture. Le Canada, comme les États-Unis, l'Australie et l'Argentine, sert de grenier aux alliés et fait des efforts particuliers pour stimuler la production agricole. En fait, dans ce domaine, les années de guerre sont propices à l'expansion et à la prospérité. On acquiert de nouveaux terrains, ce qui fait qu'il devient essentiel qu'on modernise et qu'on agrandisse les bâtiments. Les tracteurs remplacent les chevaux et de nouvelles cultures sont implantées durant cette période.

La betterave à sucre

La culture de la betterave à sucre au Québec se développe durant la Seconde Guerre mondiale à la suite de l'établissement d'une raffinerie à Saint-Hilaire. Elle est inaugurée en 1944 et poursuit ses activités jusqu'en 1985. En plus de financer la construction de l'usine et l'achat de l'outillage, le gouvernement libéral d'Adélard Godbout met des instructeurs à la disposition des producteurs de betteraves. Plusieurs cultivateurs de Sainte-Marthe se lancent dans cette production.

De la culture du lin à celle de la luzerne

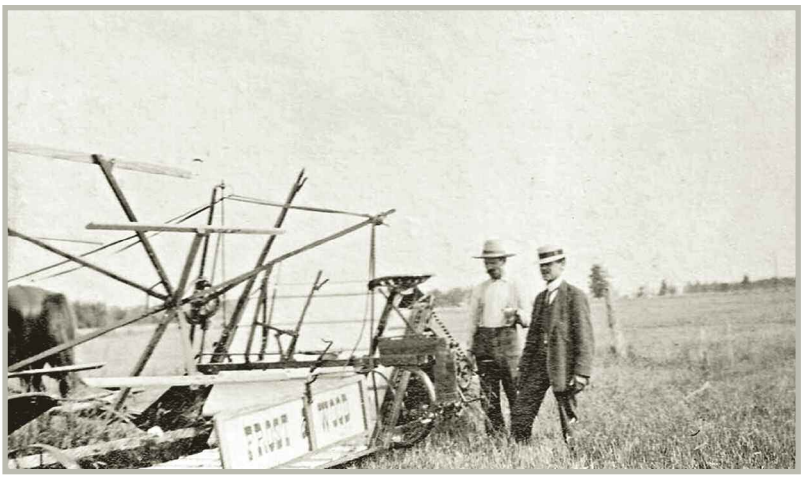
Au début de la Seconde Guerre mondiale, le lin est en très forte demande parce qu'il sert à fabriquer des sacs de toile, des sous-matelas et des tentes pour les soldats. De nombreux cultivateurs du Québec participent à l'effort de guerre en semant du lin. Le lin récolté est transformé en filasse dans les manufactures et il est expédié sous cette forme vers des fabriques plus spécialisées. C'est à DeBeaujeu qu'est organisée en 1929 la Société coopérative des producteurs de lin de Vaudreuil-Soulanges. Cette société exploite cinq manufactures de lin, deux dans Soulanges (DeBeaujeu et Saint-Clet) et trois dans Vaudreuil (Sainte-Marthe, Saint-Rédempteur et Dorion).

La récolte du lin rassemble Aurèle Lalonde, Adrien Vachon, ?, Alcide Séguin, Léo Fex et Charles-Émile Vachon (de gauche à droite).
Collection de Charles-Émile Saint-Denis

La plus importante industrie ayant existé à Sainte-Marthe est la Société coopérative de lin fondée en 1935 et présidée par le curé McDonald. Au plus fort des opérations, on emploie 85 hommes répartis sur des périodes de dix heures de travail, soit une équipe de jour et l'autre de nuit. Durant les premières années, avant l'arrivée de la machine agricole, on fauche le lin à la faucille, on le ramasse avec une fourche et on attache les bottes de lin avec de la corde pour les faire sécher. Les premières arracheuses et botteleuses de lin font leur apparition dans les

Euclide Sauvé, Rosina Quesnel et leur fils Florent dans un champ de lin en juillet 1941.

Collection de Pierre Lagacé



Euclide Sauvé et Horace Leclerc, derrière une lieuse à grains.

Collection de Pierre Lagacé

années 1940 et proviennent de la Belgique. Les terres de Sainte-Marthe, bien préparées, donnent de très bonnes récoltes de lin qui rapportent beaucoup aux agriculteurs, car ils peuvent faire de l'exportation. Cette culture est devenue la meilleure source de revenus pour la classe agricole de la région et remplace pour un temps la culture dominante du foin. À Sainte-Marthe, en 1944, les ventes de lin se chiffrent à 163 046,87 $ avec un surplus de 5 158,63 $ et une ristourne de 631,62 $ distribuée aux membres. Pour une population de 1200 âmes, ces chiffres sont éloquents. La Coopérative compte alors 68 actionnaires et 36 membres affiliés, sous la présidence de Denis Montpetit et la gérance de Lionel Besner. Eugène Cyr en est le dernier président.

La Société coopérative de lin ferme en 1950, car la demande est devenue presque nulle. La bâtisse reste fermée jusqu'en avril 1957, date à laquelle la famille Verdonck l'achète pour former une compagnie sous le nom de « Les Produits de Luzerne Belcan Inc. ». D'origine flamande, la famille Verdonck arrive au Canada en 1953 et s'oriente d'abord vers la transformation du foin, puis se tourne vers la déshydratation de la luzerne. Une bonne partie de la luzerne est cultivée sur leurs terres mais ils en achètent aussi des cultivateurs de la région. Cette entreprise fait aussi le commerce et la culture du maïs.

Les érablières des années 1950

Les érablières sont l'orgueil de nos ancêtres. Au début du XXe siècle, on commence à faire de cette corvée une période de réjouissance autour du carême. Presque tous les cultivateurs ont leur terre à bois, qui fournit le bois de chauffage, où, au printemps, on entaille les érables à la main. C'est un temps de l'année où les gens s'amusent. Même les élèves du village, accompagnés de leurs enseignantes, vont se sucrer le bec.

Lors d'une partie de sucre en 1956, Roger Bertrand et Guy Thauvette posent près des chevaux.

Collection de Heather Farmer-Bertrand

L'équipement change avec les années. Les contenants faits d'écorce de bouleau sont remplacés par des chaudières de bois, puis d'aluminium ou de plastique et sont munies de couvercles pour garder la sève propre, exempte de neige, d'écorce et de brindilles. Cette sève est transportée à la cabane sur des traîneaux tirés par des chevaux et par la suite par des tracteurs. La sève est bouillie dans des réservoirs de métal plats, ou « évaporateurs », jusqu'à l'obtention de sirop. Avec les nouveaux procédés, une moyenne d'environ 32 gallons de sève d'érable sont nécessaires pour fabriquer 1 gallon de sirop d'érable, comparativement à seulement 22 gallons de sève pour faire un gallon de sirop vers 1851. On voit que maintenant le sirop est plus concentré, donc meilleur. La sève doit bouillir le même jour qu'elle est recueillie; aussi doit-on entretenir un bon feu vif et régulier. La cabane à sucre est alors envahie de la délicieuse odeur d'érable et remplie de la vapeur provenant du processus d'évaporation. C'est la raison pour laquelle le toit de la cabane à sucre possède une petite hotte qui s'ouvre pour laisser sortir l'excès de vapeur. La cabane à sucre typique, avec ses ouvertures caractéristiques dans la toiture, n'a guère plus d'un siècle. Une fois que le dernier « bouillage » est fait, les amis et voisins sont invités à une partie de sucre. La principale attraction est la dégustation de la tire d'érable sur la neige, quand le sirop bouillant est versé en gros filets sur la neige propre et que la tire devient très froide et difficile à mâcher; c'est une expérience qu'on ne peut oublier.

Plusieurs cultivateurs continuent d'exploiter leur érablière pour le plaisir et leur consommation personnelle. Nous ne pouvons tous les nommer, la liste serait trop longue.

La cabane à sucre de Fortunat Bertrand en mars 1942. De gauche à droite : Jean-Paul MacDonald, Ernest Besner et Fortunat Bertrand, suivi de ses fils, Gaston (9 ans), Émile (13 ans) et Roch (23 ans).

Collection de Heather Farmer-Bertrand

À la cabane à sucre d'Ubald Bourbonnais vers 1950, alors qu'on avait invité tous les élèves du village accompagnés des religieuses que l'on voit en arrière.

Collection d'Huguette Bourbonnais-Dupras

À la cabane à sucre d'Ubald Bourbonnais : M. le curé Hyacinthe Brais, sœur Jeanne-Alice, Marie-Jeanne Bourbonnais et deux autres religieuses; et en avant : Yolande et Huguette Bourbonnais.

Collection de Paul Felx

Le crédit agricole

Dès 1936, le gouvernement donne aux cultivateurs de la province le crédit agricole. Cette mesure permet à bien des cultivateurs, profitant d'emprunts à bon marché, de conserver leurs terres, de stabiliser leurs familles, de payer leurs dettes, d'améliorer leurs fermes, d'établir leurs fils et d'envisager l'avenir avec confiance.

L'industrie laitière en plein essor

À la fin des années 1950, le paysage des rangs de Sainte-Marthe révèle l'essor de l'industrie laitière. De belles maisons ancestrales sont chacune entourée d'un jardin et de fleurs, séparée par deux ou trois terres et occupée par une famille d'agriculteurs qui cultivent les terres qui y sont adjacentes. Les fermes, qui approvisionnent aussi les beurreries, se dotent progressivement de silos. On en retrouve sur presque toutes les fermes laitières et leur nombre est habituellement un très bon indicateur de la prospérité du propriétaire. De plus, tous les champs sont entourés de clôtures pour contenir les troupeaux de vaches laitières.

Kent Hodgson et Brady, sur son tracteur Cockshutt 70 en 1942.

Collection de Kent Hodgson

La perspective actuelle de l'agriculture à Sainte-Marthe

À partir des années 1960 et 1970, de profondes transformations vont changer la nature des exploitations agricoles, de même que le paysage. Les fils ne reprennent plus les fermes sur lesquelles leurs parents ont vécu. La progression de la ville de Montréal vers l'ouest de l'île procure des emplois soit dans la construction, soit dans les nouvelles usines. On ne résiste pas à l'attrait d'un salaire régulier et de fins de semaine de loisir. À la télévision, maintenant implantée partout, la société de consommation affiche tous les jours une autre façon de vivre que celle de l'ancien monde rural.

PANORAMA

Ce poème illustre bien le décor champêtre des années 1950 à Sainte-Marthe. Écrit par le Dr René Coulombe, ce poème est tiré d'un recueil intitulé *Pastorales hymnes* que maître Gérard Coulombe, fils de l'auteur, fait publier.

Assis à ma fenêtre
À droite du grand hêtre
Je vois le panorama
Comme au cinérama
Dérouler son tapis
Presque à l'infini
De champs émaillés
De couleurs variées
L'horizon
Tout au loin
Fait d'une vague de monts
Peinte avec soin
Par le rouge du Couchant
D'une vraie couleur de sang
Se fond dans le ciel
Où les nuages s'amoncellent
Pour dormir la nuit
Loin du bruit
Ce champ à gauche
Berce avec débauche
L'or de ses avoines
Étalées comme des antennes
Recevant du vent
Vie et mouvement

La longue robe bleue
Qu'on tissée les fleurs du lin
Pour le champ du milieu
Ne peut venir que du moulin
Que commande la Nature
Pour vêtir ses créatures
Là-bas sur ma droite
S'en va en file étroite
Un troupeau de vaches à lait
Dans un ordre parfait
D'un pas lent et solennel
Conscientes du rôle éternel
Que leur a donné la Nature
Pour nourrir ses créatures
Bêtes sublimes maternelles
Qui du lait de leurs mamelles
Non contentes de nourrir
Leurs petits doivent fournir
Aussi les enfants des hommes
Pour qu'à la fin suprême sacrifice
À l'abattoir on les assomme
Pour le plus grand bénéfice
De la table de l'humain
Quel affreux destin

À la ferme de Roch Bertrand en 1981
Collection de Françoise Aubry-Bertrand

Dans cette période, les fermes vont se vendre massivement. C'est alors qu'on voit plusieurs agriculteurs européens s'établir dans Vaudreuil-Soulanges. À Sainte-Marthe, par exemple, s'installent des membres de la famille Delattre venue de France au début des années 1970; puis la famille Van Houtte, d'origine belge, tout comme la famille Verdonck établie à Sainte-Marthe depuis les années 1950, vient pour sa part s'établir pour pratiquer l'agriculture au début des années 1980. Pour certains immigrants des dernières décennies, l'attrait des « grands espaces canadiens » à proximité de Montréal, l'emploi de la langue française et le partage d'une même religion, pour d'autres, ont fait en sorte qu'ils ont choisi notre région pour donner un nouveau souffle à leur carrière d'agriculteur. Ces nouvelles familles d'agriculteurs, avec l'expertise de leur pays d'origine et leur regard neuf sur le potentiel de nos terres, ont très certainement contribué à faire évoluer les exploitations agricoles sur de nouvelles bases.

Cependant, on doit reconnaître que l'histoire moderne de l'agriculture commence par un appui accru de la part du gouvernement provincial, par la syndicalisation du métier et par les techniques modernes mises en place, telles que le drainage du sol, la fertilisation des champs, la bonne qualité des semences et l'alimentation équilibrée du bétail. Les cultivateurs se spécialisent dans la production de lait, de sirop d'érable, de grandes cultures de toutes sortes, allant du maïs aux petits pois,

dans l'élevage des poulets, des moutons, des bœufs et des chevaux pour les sports équestres comme l'équitation et le polo.

Cette dernière section est un préambule à la deuxième partie du chapitre qui est axée sur les commerces de Sainte-Marthe. Avec l'industrialisation, les cultivateurs deviennent des producteurs, voire des entrepreneurs, qui rassemblent les moyens financiers, le personnel et tous les éléments nécessaires à la production de biens propres à la consommation. Il y a d'abord des fermes de taille moyenne qui représentent pour ainsi dire l'établissement agricole type. On trouve d'autres entreprises agricoles qui se spécialisent dans des productions plus artisanales ou dans des niches commerciales comme le sirop d'érable. Enfin, il y a un nombre plus restreint de fermes de plus grande envergure.

L'industrie laitière encore présente

Selon les rapports du ministère de l'Industrie et du Commerce de 1965, Sainte-Marthe est la paroisse qui possède le plus de fermes dans Vaudreuil, soit 146 fermes pour une valeur totale de 2 776 000 $. Elle se classe ainsi deuxième dans Vaudreuil-Soulanges, après Saint-Polycarpe qui en compte alors 161. Des changements importants surviennent dans l'industrie quand, en 1967, on fixe un prix unique pour le lait et que, dans les années 1970, les quotas laitiers font leur apparition. Les producteurs de lait doivent se munir d'un permis pour chaque litre de lait vendu aux usines. Ce mode de contrôle est un moyen prévenant les surplus et les pénuries. Quand le système est mis en place, les quotas sont attribués gratuitement aux producteurs laitiers de l'époque mais depuis, ils se vendent entre producteurs par encan, ce qui fait considérablement monter les prix, entraînant la vente de plusieurs fermes.

En 1986, le recensement de Statistique Canada indique que seulement 95 personnes, soit 19 % de la population de Sainte-Marthe, travaillent dans l'industrie agricole. Parmi les facteurs qui contribuent à cette diminution de fermes laitières, il faut notamment évoquer la valeur élevée des fermes potentiellement disponibles pour la relève; le prix des quotas, qui varie selon

La ferme de la famille de Robert Séguin
Collection de Claude Gravel

l'offre, accroissant substantiellement la valeur marchande des fermes, et, par conséquent, le montant du capital à investir, ce qui est prohibitif pour la plupart des aspirants agriculteurs; le difficile accès au financement pour la relève; la complexité des démarches administratives et les obstacles posés aux jeunes qui veulent démarrer une ferme de petite taille ou conjuguer l'exploitation d'une ferme à une autre activité professionnelle.

Le nombre de fermes laitières diminue progressivement alors que leur taille augmente. En 2008, cinq fermes seulement se spécialisent dans la production laitière à Sainte-Marthe : la ferme de Denis Bourbonnais; celle de Gaétan Brunet, qui élève aussi des moutons; celle de Christian Campeau; celle de Jocelyn Montpetit et celle de Robert Séguin. Pour garder et même augmenter leurs quotas, ils doivent être à l'affût de toutes les innovations dans le domaine. Ils doivent s'assurer que le troupeau laitier a une alimentation équilibrée. Le succès de l'entreprise repose également sur l'amélioration génétique.

À l'insémination artificielle, qui se pratique depuis plusieurs décennies, s'ajoute maintenant la transplantation d'embryons. Les installations sont modernisées; lorsque le lait est trait, il est conduit par les tuyaux du lactoduc jusque dans le bassin refroidisseur qui se trouve dans la laiterie adjacente à l'étable. Le rôle du bassin refroidisseur est justement de refroidir le lait et de le garder au froid, entre 1 et 4 degrés Celsius, pour éviter le développement de bactéries non désirables en attendant l'arrivée du camion-citerne.

Ces entreprises agricoles sont généralement formées d'associés provenant d'une même famille : parents et enfants, conjoints, frères ou sœurs.

Les diverses productions

Il y a aussi des élevages complémentaires de porcs, de veaux, de moutons, de volailles et de dindes. Sainte-Marthe compte aussi quelques apiculteurs et quelques cultivateurs spécialisés dans l'élevage des poulets et qui bâtissent de grands poulaillers : les fermes Campeau et Van Houtte. M. Kent Hodgson élève des bœufs qu'il envoie à l'abattoir de Saint-Hyacinthe. F. Farmer et D. Desrochers s'initient aussi à cette production.

Marie-Anne Verdonck fait revivre une ancienne tradition familiale en produisant de façon artisanale des farines de blé et de seigle, qu'elle commercialise sur la ferme qu'elle partage avec son mari, Fernand Marcoux. Ce dernier est cultivateur et président du Syndic des semences généalogiques du Québec.

La grande culture

Vers les années 1960, le gouvernement provincial comprend le rôle important que joue l'agriculture dans notre province et il est convaincu qu'une classe agricole stable est essentielle à la prospérité du Québec. C'est dans cet esprit qu'il subventionne le drainage des terres, augmentant ainsi leur rendement. En 1963, on draine les premières terres de Sainte-Marthe avec des

Lors du drainage des terres à Sainte-Marthe, un camion apporte les tuyaux de plastique au champ, une autre machine creuse un sillon et une troisième, que l'on voit en arrière du camion, enfouit les tuyaux.

Collection de Jean-Réal Séguin

Semoir à maïs

Collection d'Yves Campeau

CI-DESSUS : Séchoir à maïs chez Robert Stephenson

Collection de Peter Stephenson

EN HAUT : La culture des pois chez Ronald Verdonck. On déverse de 8 à 10 tonnes de pois dans le camion.

Collection d'Huguette Bourbonnais-Dupras

drains en terre cuite installés à l'aide d'une machine appartenant au gouvernement provincial. Aujourd'hui, presque toutes les terres sont drainées avec des drains en plastique.

Il importe de fertiliser le sol pour le rendre propice à la grande culture. Les producteurs laitiers valorisent l'épandage de fumier surtout à l'automne. Pour tous les producteurs, les nouvelles techniques de fertilisation deviennent une condition incontournable à la productivité et à la rentabilité.

C'est par l'innovation et l'amélioration de l'efficacité des moyens de production que les agriculteurs peuvent élever leur niveau de revenu et améliorer leur qualité de vie. En 2005, on recense une quarantaine de fermes vivant de la grande culture. Les cultures dominantes sont le maïs-grain et le soya. Dans une moindre mesure, on retrouve également les céréales tels le blé, l'orge et l'avoine, ainsi que les légumes de conserverie comme les pois, le maïs sucré et les haricots.

Les fermes équestres

Il est intéressant de constater que le comté de Vaudreuil-Soulanges possède la plus forte concentration de fermes équestres par kilomètre carré en Amérique du Nord. Après Saint-Lazare, Sainte-Marthe possède le plus grand nombre de fermettes à vocations équestres dans le comté. Certaines fermes élèvent des chevaux de course de compétition internationale, d'autres ont organisé des champs d'entraînement, et certaines se spécialisent dans le dressage des chevaux et les cours d'équitation. Le Club de Polo National s'entraîne et fait des compétitions sur des terrains aménagés pour ce sport à Sainte-Marthe. Plusieurs fermes élèvent des chevaux pour faire des randonnées et de l'équitation. Certaines offrent de prendre des chevaux en pension. Toutes ces fermes génèrent des retombées économiques importantes, qu'il s'agisse de l'achat de foin, de ripe

Les chevaux de Gilles Lapointe

Collection de Françoise Aubry-Bertrand

ou d'équipement de toutes sortes. De plus, plusieurs métiers disparus revivent, comme le maréchal-ferrant. Finalement, la municipalité vit une première au Québec, puisqu'elle obtient l'autorisation que des fermettes, avec écurie, de 12 000 m2, s'installent dans une zone agricole.

L'industrie des acériculteurs

La cabane à sucre de Lionel DeBellefeuille

Collection de Claude Gravel

L'érablière des Roy

Collection d'Huguette Bourbonnais-Dupras

Dès 1925, les producteurs de sirop d'érable du Québec se regroupent pour former une société coopérative afin de faire front commun contre les exigences qui risquent de provoquer la ruine des marchés. Officiellement incorporée sous le nom de « Les Producteurs de sucre d'érable du Québec », la Coopérative a son siège social à Lévis. En se regroupant, les producteurs se donnent le pouvoir d'obtenir un juste prix pour leur production et prennent le plein contrôle de tous les aspects de leurs industries. Les acériculteurs du Québec sont maintenant en mesure d'approvisionner à la fois les marchés industriels et de détail, avec des produits de l'érable stockés, conditionnés et emballés dans les meilleures conditions possibles.

« Citadelle, Coopérative de producteurs de sirop d'érable », la dénomination sociale de la Coopérative depuis 1996, s'est engagée à être le chef de file mondial dans la production, la transformation et la commercialisation du sirop d'érable. L'Amérique du Nord représente 65 % des exportations et le marché outre-mer se partage le reste. À elle seule, la Coopérative alimente 85 % du marché japonais.

Sainte-Marthe est privilégiée, puisque la municipalité compte beaucoup d'érablières de type commercial. Ces érablières utilisent un système de tuyaux qui relie les arbres les uns aux autres et conduit la sève directement à la cabane à sucre. Il ne faut pas manquer d'aller visiter leur évaporateur, mais surtout, on se doit de goûter au fameux repas traditionnel des cabanes à sucre, suivi d'une dégustation de la tire d'érable. Elles sont devenues de véritables commerces, mais leurs propriétaires ont su garder leur cachet d'antan qui attire à Sainte-Marthe des centaines de visiteurs au printemps.

La Cabane rouge appartenant à Carl Dupras

Collection de Claude Gravel

Certains acériculteurs se spécialisent dans la transformation du sirop en sucre, en beurre, en gelées et en bonbons à l'érable, comme L'érablière des Roy qui a remporté en 2000 deux prix accordés par la Coopérative de producteurs de sirop d'érable, celui du « Grand Maître Sucrier International » et celui de « Collection d'excellence ».

La Sucrerie de Saint-Henri, propriété de François Belliveau.

Collection de Claude Gravel

Conclusion

La vie de notre paroisse demeure donc essentiellement liée à la vie agricole. Les petites fermes familiales d'autrefois sont devenues de véritables entreprises à la fine pointe de la technologie et des méthodes modernes de gestion. Cependant, elles ne sont pas des entreprises comme les autres. En effet, les producteurs agricoles jouent un rôle crucial dans la société parce qu'ils produisent la nourriture que nous consommons tous les jours. C'est pour rendre hommage à ces cultivateurs d'hier et d'aujourd'hui que nous leur avons consacré la première partie de ce chapitre.

Moissonneuse batteuse et silo à maïs contemporains

Collection d'Yves Campeau

La vie commerciale

En même temps que les premières familles s'établissent sur les terres agricoles de Sainte-Marthe, le village se dessine autour du cœur de la paroisse avec la construction de l'église, du presbytère et d'une école. Au village, il y a une salle commune ou paroissiale où l'on se réunit pour exercer son droit démocratique. On y vient aussi pour fêter, on y organise de grandes fêtes et toutes les occasions sont bonnes pour le faire.

C'est au village que sont regroupés presque tous les commerces pouvant combler les besoins les plus généraux, voire quotidiens, de la population rurale. On y trouve, entre autres, une auberge et quelques services essentiels offerts par le meunier, le boulanger, le cordonnier, le ferblantier et le forgeron, etc. C'est aussi au village qu'on vient consulter le notaire ou le médecin. Mais le village n'est pas qu'un centre de service, on y habite aussi; il arrive même qu'un cultivateur, lorsqu'il donne sa terre à ses descendants, vienne s'y installer. Bref, Sainte-Marthe, c'est un village composé d'institutions, d'un centre récréatif, de commerces et de résidences privées.

Dans ce chapitre, nous parlerons de la vie commerciale et décrirons comment cette vie a évolué au fil des années, voyant certains établissements disparaître et d'autres s'ajouter; voyant certains métiers traditionnels remplacés par des commerces de détail plus spécialisés. Commençons par le début, et explorons les métiers d'autrefois, qu'ils soient situés au village ou dans les rangs, quoique, déjà en 1851, on note la présence de plusieurs corps de métiers au cœur du village.

Les artisans d'autrefois

Les meuniers

Elsie Hodgson devant la maison du meunier vers 1945

Collection de Kent Hodgson

Nous l'avons vu, dès 1834, au moment où les premières terres sont concédées, les premiers colons doivent aller faire moudre leur grain au moulin seigneurial à Rigaud. Le 27 mars 1852, Joseph Latour, meunier, reçoit en concession la terre n° 140 de Sainte-Marie et il doit faire fonctionner le moulin existant, qui appartient au seigneur Marie-Charlotte de Lotbinière. Les colons se réjouissent d'avoir accès à un moulin près de chez eux.

Dès l'année suivante, en 1853, Isaac Vipond fait construire un moulin sur ses terres selon le modèle des moulins anglais. Il semble que le maçon qui l'a construit aurait utilisé des pierres de granit rouge en tranche mince et l'on dit que ces pierres proviendraient du trou à Ouellette. On peut encore voir les pierres de fondation dans la rivière, au pied de la maison du meunier qui existait encore en 2000 sur les terres de Kent Hodgson.

Moulin d'Angleterre encore en service dont la partie, à l'avant-plan, est très basse.

Collection de Kent Hodgson

D'autres meuniers ont pratiqué le métier dans la paroisse. Isidore Poirier est meunier en 1911, là où est situé le moulin à scie de la famille Lauzon. Candide Sureault est le dernier à posséder une meunerie située sur une partie du lot nº 282 dans le village. Sa mère l'avait aidé à s'y établir, en 1941, pour l'exempter d'aller à la Deuxième Guerre étant donné que son métier était utile aux cultivateurs.

Candide Sureault, propriétaire, Ovide Chartrand et Lucien Lalonde posant devant la meunerie qui sert aussi de moulin à scie. Lors des élections, l'endroit devient aussi un bureau de vote.
Collection de Rachelle Sureault

Les boulangers

Le premier boulanger recensé en 1881 est Louis Brazeau et sa boulangerie est située au 617, rue Principale, au village, dans le même bâtiment où Armand Prévost était marchand. Ovila Ranger lui succède, au même endroit, à compter de 1902, et il sera remplacé par Denis Ladouceur en 1905. Il est alors habituel que le boulanger aille de maison en maison, distribuer le « pain

quotidien », pétri avec la farine des meuniers. En 1911, c'est Adélard Bertrand, Adélard Montpetit et Jean-Baptiste Vincent qui prennent la relève. D'autres suivront plus tard : Mériadec Bourbonnais, Dollard Charbonneau, Georges Dugas, Henri Lalonde et Bercius Thauvette.

Les journaliers, les charpentiers et les menuisiers

En 1851, on recense dans la paroisse 43 journaliers ou charpentiers. Les simples journaliers constituent le deuxième groupe le plus nombreux au sein de la population marthéenne du siècle dernier, venant juste après les agriculteurs. Ce sont très souvent des jeunes en voie de s'établir sur leur terre alors qu'ils amorcent le défrichement ou qu'ils accumulent un capital afin d'acheter une terre déjà productrice. C'est un travail temporaire qui est souvent payé à la journée. C'est pourquoi, par extension, on en est venu à appeler « journalier » tous ceux qui n'exercent pas un métier reconnu.

Le 18 mai 1949, lors de la construction de la grange d'Henri Bourbonnais. On voit en haut Ovide Chartrand et Bruno Desrochers qui sont allés poser le drapeau.

Collection d'Henri Bourbonnais

Le travail des charpentiers se limite à l'assemblage de pièces de bois constituant l'ossature des bâtiments, surtout des granges. Les menuisiers, quant à eux, sont plus nombreux; ce sont des artisans qui travaillent le bois et qui finissent l'intérieur des maisons aussi bien que l'extérieur. Parmi eux, Camille Couturier, demeurant dans le rang Saint-Guillaume, fabrique aussi des meubles en 1851.

Dans le vocabulaire courant, on appelle « ouvriers » les travailleurs du bois. Le bois provient des terres de Sainte-Marthe. Au début, la transformation du bois se fait avec des outils rudimentaires mais, au fur et à mesure que l'on défriche les terres, des moulins à scie sont construits et les premières maisons en planches font peu à peu leur apparition.

PAGE PRÉCÉDENTE, EN BAS :

Devant sa maison, en octobre 1905, Denis Ladouceur pose fièrement assis dans sa voiture fabriquée par J.B. Montpetit voiturier, avant de faire sa « tournée ».

Collection de Réjean Bertrand

Les moulins à scie

Un moulin à scie, situé au 436 de la rue du Moulin, est construit par John Hughes vers 1902 sur un terrain acheté en 1889 de

Victor Saint-Denis. John Hughes le vend en 1908 à Isidore Poirier. Le recensement de 1911 indique que ce dernier est aussi meunier sur ce lot. Avait-il installé, comme Candide Sureault, la meunerie d'un côté et le moulin à scie de l'autre ? Quoiqu'il en soit, il le vend en 1920 à Donat Lauzon, qui est le dernier à opérer un moulin à scie à Sainte-Marthe. Les quincailleries et les commerces de matériaux de construction les remplaceront.

Au moulin à scie, Alcide Lauzon, Armand Lauzon, propriétaire, Wilfrid Lauzon et Diomède Lauzon, propriétaire. Germain et Damien sont aussi responsables du moulin.
Collection de Heather Farmer-Bertrand

Les ferblantiers et les plombiers

Le premier ferblantier est Honoré Desjardins en 1881. Sa boutique est située sur le lot nº 359 dans Saint-Guillaume, qu'il louait. La principale boutique de ferblantiers plombiers est située au 694, rue Principale; elle appartient à Honoré Moncion, qui l'achète en 1891 de Victor Saint-Denis. Denis Martin lui succède de 1896 à 1902, suivi d'Alphonse Lapointe de 1902 à 1909. Trefflé Forest achète cette boutique de ferblantier et l'exploite jusqu'en 1916 alors qu'il la revend aux frères Ambroise et Wilfrid Carrière. Les frères Carrière y travaillent jusqu'en 1926. Cette année-là, Ambroise construit sa boutique de l'autre côté du chemin, au 689, rue Principale. Dosilva Brosseau est

La boutique Carrière & Frère, ferblantiers, sera démolie et Florent Brazeau achètera la maison et bâtira un garage à côté.
Collection de Solange Brazeau

La maison d'Ambroise Carrière, située au 689, rue Principale, en 2007.

Collection de Claude Gravel

longtemps son adjoint, et après la mort d'Ambroise, il exerce seul ce métier. Ambroise Carrière est le ferblantier en activité le plus grand nombre d'années.

Les tanneurs, les selliers et les cordonniers

Située au 679, rue Principale, la maison de Jean-Baptiste Montpetit, marchand et voiturier en 1877, est ensuite louée à Aldémar Bourbonnais, tanneur.

Collection de Rita Saint-Denis

À la fin du XIXe siècle et au début du XXe siècle, le cuir est un matériau essentiel dans la vie de nos pionniers, entre autres utile dans la confection des chaussures, de certains articles de l'habillement et notamment pour la fabrication des attelages des chevaux. Avant de travailler le cuir, il faut le préparer, et c'est la spécialité du tanneur. Dès 1851, notre paroisse compte quatre tanneurs : Jean-Baptiste Cholette, Joseph Cyr, Basile Farmer et Benjamin Tessier. Vers 1875, Didace Fiset prend la relève et il sera suivi d'Alphonse Maisonneuve en 1880. Le dernier tanneur que nous connaissons est Aldémar Bourbonnais en 1881, résidant au 679, rue Principale.

Le sellier est un spécialiste qui façonne les harnais, de la bride au bacul, pour atteler les chevaux qui travaillent à la ferme, aux chantiers et qui transportaient leurs maîtres. À l'époque, un bon sellier confectionnait des harnais qui convenaient aussi bien aux travaux des champs qu'à la promenade du dimanche. William Desjardins est le premier sellier. Dès 1881, il occupe un empla-

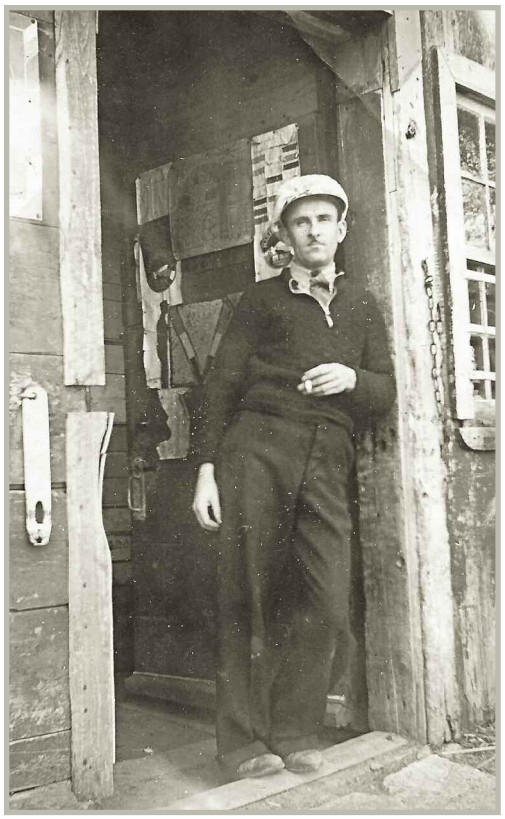
cement sur le lot nº 276 dans Saint-Guillaume, au village, voisin du tanneur Aldémar Bourbonnais.

Le cordonnier, quant à lui, s'occupe de la confection et de la réparation des chaussures, de la bottine aux « souliers de bœuf ». C'est son principal gagne-pain, même s'il s'adonne parfois à la confection ou à la réparation de sacs d'école, de courroies, de sacs à multiples usages, de tabliers de forgeron ou de menuisiers, etc. Les cordonniers trouvent dans leur métier l'occasion de faire des œuvres d'art. Ils fabriquent eux-mêmes les chaussures que l'on ménage alors comme la « prunelle de ses yeux ». En 1851, Charles Bélanger et Patrick Coghlan pratiquent ce métier à temps plein, tandis que Joseph Charlebois et James Tremble le font tout en étant aussi cultivateurs. En 1878, Édouard Neany est cordonnier dans sa boutique qui occupe la moitié du lot nº 344 de Saint-Guillaume. Amable Daoust, et son fils Napoléon, assureront la relève pendant plus de 50 ans. Le métier se transforme et le dernier cordonnier et sellier à Sainte-Marthe est Joseph Roy.

Les charrons, les forgerons et les voituriers

Voilà des mots qui désignent des métiers différents, mais dans le contexte de la fin du XIXe siècle, on semble cependant les utiliser de façon confuse. Selon le dictionnaire, un charron est celui qui fabrique des chariots, des charrettes, ainsi que les roues de ces véhicules, et les roues en question sont cerclées à chaud par le forgeron. Ce dernier travaille le fer au marteau après l'avoir fait chauffer à la forge; en plus du cerclage des roues, il façonne des pièces en tous genres, de petites et de moyennes dimensions. Le grand nombre de forgerons de notre paroisse au cours de cette période englobe probablement tous ceux qui ferrent les chevaux, qu'on appelle généralement des maréchaux-ferrants. Pour sa part, le voiturier est la personne qui conduit une voiture à cheval.

Dès 1851, deux charrons pratiquent leur métier dans la paroisse : Henry Portelance, demeurant sur le lot nº 511 de Saint-Henri, et Charles Proulx, cultivateur sur sa terre nº 352 de



Charles-Émile, en 1936, prend la même posture que son père devant la forge qu'il a transformée en un poste de mirage d'œufs avec son beau-frère, Adrien Vachon.
Collection de Rita Saint-Denis

La boutique du voiturier Adélard Saint-Denis, située au 731, rue Principale. Il peint et vernit ses voitures à l'étage. On voit devant la boutique Adélard et trois de ses enfants : Gérald, Cécile et Rita.
Collection de Rita Vachon

Saint-Guillaume. En 1902, Louis Garand et Pierre Piché se disent voituriers, mais dans la réalité, ils devaient être aussi charrons. Les derniers à exercer ce métier sont Wilfrid et Adélard Saint-Denis, au 731, rue Principale.

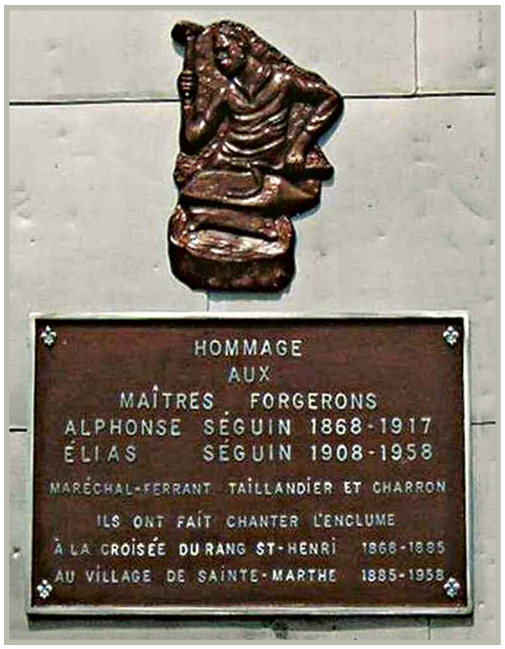
La boutique de forge est souvent un des lieux où se rencontrent les rentiers du village. Plusieurs boutiques de forge et de voituriers se sont installées à travers la paroisse. En 1851, les premiers forgerons recensés sont Michaël Bannon et Jacques Pilon. Le cultivateur Joseph Bertrand, demeurant au n° 283 dans Saint-Guillaume, au cœur du village, juste à côté du magasin d'Émery Lalonde, exerce aussi ce métier à temps partiel, de même qu'Hyacinthe Poudrette, cultivateur, sur sa terre n° 405 dans Saint-Guillaume Nord. Hilaire Brazeau achète cette forge en 1891. Il y est toujours en 1902 puisqu'il est inscrit dans la brochure « Businesses, Manufactures, Merchants and Tradesman for Vaudreuil County 1902 ».

Alphonse Séguin exerce ce métier de 1868 à 1917. Il s'établit d'abord à Saint-Henri, sur le lot n° 498, où il construit une

Élias Séguin dans sa boutique de forge. Il prend la relève de son père en 1908, et ce, jusqu'en 1958. C'est lui qui transforme la forge, comme on le voit sur cette photographie de 1925.
Collection de Robert Séguin

Des objets confectionnés par Élias Séguin : large penture de porte, clef pour rond de poêle, crochet à foin, crochet à bois, crochet à contre-vent, tisonnier, poignée d'égoïne faite à partir d'un fer à cheval, crochet à bacul pour les chevaux de trait, trépied pour pied de cheval, grattoir à sabots pour nettoyer le sabot du cheval à ferrer, gouges de forgeron utilisées pour façonner des raies de roues de voitures dans le cadre de la réparation de boggies et d'autres voitures agricoles, ciseau à froid (à fret).
Collection de Robert Séguin

résidence, une forge en pièce sur pièce, une fermette comportant un poulailler, une porcherie et une étable de deux places servant aussi d'écurie pour un cheval. En 1885, il vient s'installer au village sur le lot n° 281 appartenant à Émery Ouimet. Là encore, il construit une résidence du style « maison québécoise ». Il y déménage sa forge et les petits bâtiments de la ferme de Saint-Henri pour les disposer en ligne, en fond de cour, jointifs les uns aux autres. Le benjamin de la famille, Élias Séguin, prend la relève de son père en 1908, et ce, jusqu'en 1958.



À droite, la boutique de forge d'Élias Séguin, et ci-dessus, la plaque commémorative fixée à la boutique dans le cadre du 50e anniversaire du décès d'Élias Séguin. La sculpture est l'œuvre de Michel Gerbeau, sculpteur, et de Luc Fafard, mouleur-fondeur.

Collection de la famille d'Élias Séguin

Ils ne sont pas les seuls à exercer le métier; François-Xavier Lucas est aussi forgeron en 1878, au 664, rue Principale. Joseph Massé achète cette boutique en 1903; en plus d'être forgeron, il est aussi huissier et constable. Son fils Damien prendra la relève.

Ildaire Normandeau, fils de Charles et Appoline Leduc, est forgeron en 1884 sur une partie de la terre no 62 dans Sainte-Julie, qu'il achète en 1883. Il épouse, le 12 mai 1884, à Sainte-Marthe, Marie Chartrand, fille de Joseph et Angèle Lalonde. Son fils Edmond sera aussi forgeron. Une autre boutique de forge s'installe dans Sainte-Julie, celle de Julien Geneau. Son fils, Ovila Geneau, lui succède et sera le dernier forgeron de Sainte-Marthe.

Théodule Desjardins achète une partie de l'emplacement situé au 553, rue Principale, en 1890, pour y installer une boutique de forge. Elle est vendue en 1891 au forgeron Flavien Ladouceur, puis à Arthur Séguin en 1903, qui, bien qu'il soit aussi forgeron, la loue à Alexandre Poirier. Théodule reprend la boutique et la revendra en 1944 à Gaétan Asselin.

Le début des années 1940 marque un moment décisif dans l'évolution de l'agriculture au Québec. La prospérité retrouvée des agriculteurs entraîne inévitablement la prospérité de tous les bons artisans à qui ils demandent des services. Les forgerons en

sont les premiers bénéficiaires, à Sainte-Marthe comme ailleurs. Durant les années 50, avec la commercialisation, la spécialisation et la mécanisation accélérée de l'agriculture, les chevaux de trait disparaissent presque tous pour être remplacés par les tracteurs et il en est de même sur les routes avec les automobiles. Ce progrès entraîne peu à peu la fermeture des boutiques de forge. Le forgeron traditionnel et polyvalent, à la fois modeleur de métal, soudeur, maréchal-ferrant, charron et taillandier, perd graduellement sa clientèle habituelle au profit de nouveaux métiers et commerces en émergence comme les mécaniciens, les quincailliers, les concessionnaires de machines agricoles et les commerçants de matériaux de construction. Heureusement qu'une société de loisirs naissante, incluant la pratique des sports équestres, prend partiellement le relais et amène à la forge des chevaux de course sous harnais et des chevaux de randonnée, moins lourds, et ce, encore en 2009.

Ci-dessus : La boutique de forge d'Arthur Séguin, démolie et remplacée par la salle Massé.
Collection de Heather Farmer-Bertrand

En haut : La maison et la boutique de forge de Joseph Massé avant 1914
Collection de Gérard Massé

Le métier de forgeron n'est pas le seul à voir son existence remise en cause. Au village de Sainte-Marthe, l'atelier du ferblantier Ambroise Carrière, du sellier-cordonnier Joseph Roy, du meunier Candide Sureault, du classeur d'œufs Charles-Émile Saint-Denis, la boulangerie d'Émery Quesnel, les moulins de sciage Sureault et Lauzon et bien d'autres vont tous être emportés par la vague de changement des modes de production et de consommation. Le marché local, qui a fait vivre jusqu'à sept forgerons au début du siècle, en 1911, dont Théodule Desjardins, Joseph Massé, Antoine Courval, Joseph Piché, Alphonse Séguin, Benjamin Carrière et Adélard Saint-Denis, arrive à peine, vers 1950, à justifier la présence des deux boutiques de forge tenues par Élias Séguin et Ovila Geneau.

La maison et la boutique de forge d'Ovila Geneau, et en avant-plan ses deux enfants : Huguette et Denise.

Collection de Denise Geneau Lauzon

Une manufacture de briques en 1875

Le 15 février 1875, on fonde la Société de la briqueterie de la paroisse de Sainte-Marthe. La première assemblée publique est annoncée à deux reprises à la porte de l'église de la paroisse, après la messe du dimanche, les 7 et 14 février 1875, par le Dr Émery Lalonde, convoquant ainsi tous les habitants de ladite paroisse à son bureau le 15 courant.

Le curé de la paroisse, Charles-Antoine Boissonneault, est élu président et François-Xavier Boileau est désigné secrétaire. La société compte 29 actionnaires qui doivent posséder au moins une action de 25 dollars. Il semble que cette briqueterie était située sur le lot no 366 dans Saint-Guillaume, appartenant à J. B. Brunet, puis à Émery Lalonde. On y utilise la glaise rouge pour fabriquer les briques.

Les professions libérales

Parmi les personnages importants des paroisses de campagne, deux familles de professionnels tenues en haute estime viennent immédiatement après le curé : ce sont les médecins et les notaires. Autrefois, pour vivre et faire honneur à leur rang, ils devaient cumuler quelques fonctions lucratives, en dehors de leur profession, ou avoir quelques à-côtés rémunérateurs ou même cultiver un lopin de terre ou au moins un jardin.

À toutes les étapes de son histoire, Sainte-Marthe a toujours compté sur un personnage de marque dont la vie est intimement liée au développement et au bien-être de la paroisse. À certaines époques, c'est le curé qui joue ce rôle de premier plan, comme le curé McDonald, par exemple, qui a été, entre autres, commissaire et président de la fabrique de briques. En d'autres temps, ce sont plutôt des hommes d'affaires ou des professionnels qui exercent cette influence prépondérante, comme les notaires, les médecins ou les politiciens.

Les notaires

Les notaires d'autrefois sont des intermédiaires essentiels entre l'Ordre régi par les lois et les gens du peuple. Contrat de mariage, contrats en tout genre, achats, engagements, promesses, protestations, mise en demeure, réclamations de toutes sortes, testaments et inventaire des biens nécessitent l'intervention d'un notaire. Comme le prêtre au confessionnal et le médecin dans son bureau, le notaire est l'homme qui reçoit le plus de confidences. Avec discrétion, il joue aussi un rôle social important en s'occupant du secrétariat des seigneurs, des municipalités puis des commissions scolaires. Il participe aux institutions du pouvoir local en exerçant les charges de juge de paix, de marguillier, de maire et même de député.

Le 28 juillet 1847, est sanctionnée la première loi d'organisation professionnelle du notariat. Le premier notaire à venir s'installer à Sainte-Marthe est Damase Ollier. Il avait été reçu notaire le

15 octobre 1849 et avait d'abord exercé à Sainte-Anne-des-Plaines, du 3 novembre au 3 décembre de la même année. Il pratique à Sainte-Marthe, du 29 décembre 1849 au 30 décembre 1858, où il est aussi secrétaire-trésorier du conseil municipal et du conseil scolaire, de 1855 à 1856. Après avoir quitté la paroisse, il exerce son métier jusqu'en 1874 dans le comté de Terrebonne, à Yamachiche, à Saint-Célestin, à Sainte-Sophie-d'Halifax, à Notre-Dame-de-Bon-Secours, dans le comté de Papineau, à Waterloo, à Thurso, à Sainte-Cécile-de-Masham, dans le comté de Pontiac et dans celui d'Ottawa, à Sainte-Anne-de-Stukely, à Montréal et à Saint-Pierre-de-Broughton.

En 1860, Antoine Lefebvre achète un emplacement au 506, rue Principale, où il exerce son métier de notaire jusqu'en 1889. Il pratique aussi à Vaudreuil. Il est lui aussi secrétaire-trésorier du conseil municipal et du conseil scolaire, de 1864 à 1873 et de 1876 à 1889. Il décède le 17 novembre 1898, à l'âge de 67 ans, à Sainte-Marthe. Il était marié à Alice Proulx et quatre enfants sont nés de cette union à Sainte-Marthe : Adélard (1857-1864), Fleur (1860-1860), Arthur (1861-1920) et Romuald (1866-1873).

Richard Lamarre a aussi été notaire et secrétaire-trésorier pour la municipalité et la commission scolaire, de 1873 à 1875.

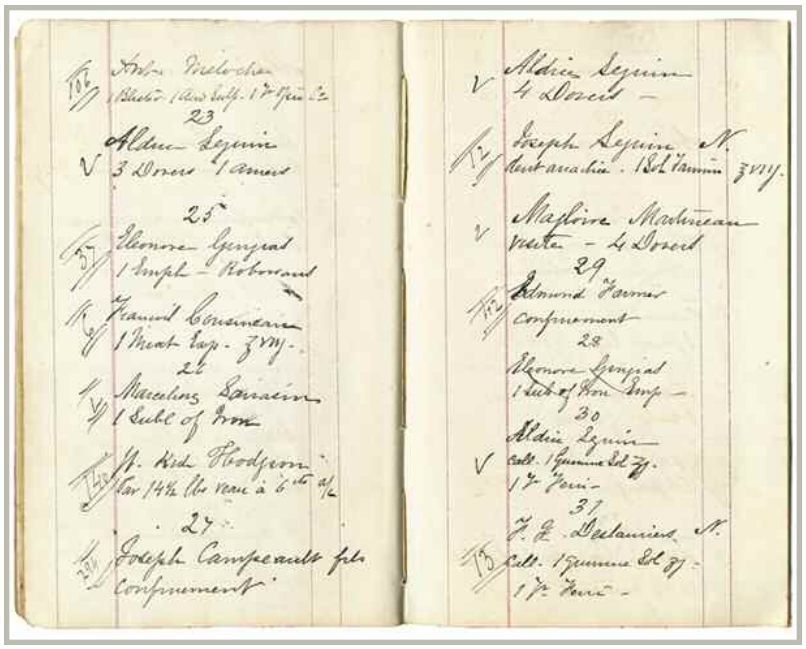
Le notaire Adhémar Jeannotte achète en 1889 la propriété du notaire Antoine Lefebvre où il exerce le même métier jusqu'en 1910, alors qu'il déménage à Coteau-Landing. Il est aussi secrétaire-trésorier pour la municipalité et la commission scolaire, de 1889 à 1910. Marié à Camilla Bourque, il est le père de huit enfants nés à Sainte-Marthe : J. Édouard (1890-1957), notaire et membre de l'Assemblée législative à Québec de 1948 à 1957; Charles-Auguste Xiste (1892-1907); Lyonaire Joseph (1893-1893); Rachel (1894-); Adhémar (1895-1969), qui a été principal de l'École normale de Valleyfield et curé à Vaudreuil; Bruno (1897-1970), banquier et homme d'affaires; Joseph Louis Garcia (1901-1994), vicaire à la cathédrale de Valleyfield et curé à Beauharnois et Marguerite (1903-1974). Le notaire Jeannotte est le dernier à pratiquer sa profession à Sainte-Marthe; son petit-fils, le notaire Jean-Louis Jeannotte, viendra une fois par semaine en 1958 exercer son métier chez Rémi Quesnel.

Les médecins

Autrefois, le « docteur » ne disposait que de son esprit perspicace et de son dévouement pour appuyer sa science dans le diagnostic des maladies. Il devait, de par sa formation universitaire, connaître la médecine générale et la chirurgie et faire preuve de grandes qualités intérieures telles la bonté et le courage. Il n'était pas rare que le « docteur » doive extraire une dent, amputer un membre, réduire une fracture, réparer des blessures graves et, naturellement, mettre au monde des enfants. Il veillait sur la santé de tous, depuis le nourrisson jusqu'au vieillard. Le médecin de campagne était celui qui enseignait une bonne hygiène de vie et qui fabriquait des médicaments. En période d'épidémies, c'est lui qui veillait à minimiser les risques de propagation. Les modes de paiement différaient d'un patient à l'autre; en argent pour la plupart ou en échange de biens et de services pour certains. Lorsqu'une famille était très pauvre, il ne demandait pas d'honoraires. L'histoire des médecins de campagne recèle des trésors de dévouement, d'abnégation et de sagesse.

Plusieurs médecins viennent s'installer à Sainte-Marthe; on peut même dire qu'il y a toujours eu un médecin qui pratiquait dans la paroisse jusqu'en 1976. Le Dr Ovide Pelletier est médecin et aussi secrétaire municipal, du 4 août 1856 au 21 janvier 1864. Lui et son épouse, Marie-Adèle Duvernay, ont eu quatre enfants, tous nés à Sainte-Marthe. Le Dr Pelletier meure le 18 août 1873 à l'âge de 40 ans. Le Dr Alfred Beaudet, quant à lui, est aussi maire de la paroisse du 22 janvier 1870 au 5 décembre 1870. Il aurait pratiqué à Sainte-Marthe jusqu'en 1876, année de son départ. Marié à Annie Tucker, le médecin a une fille née à Sainte-Marthe, Marie.

Le Dr Émery Lalonde est né à Sainte-Marthe, le 22 juin 1851. Il est le fils d'Émery Lalonde, marchand, et de Marie-Claire-Louise Prévost. Il a étudié au Collège des Sulpiciens ainsi qu'à l'École de médecine Victoria, à Montréal, et il est reçu médecin en 1873. Il exerce sa profession pendant trois ans à Sainte-Marthe. Il avait épousé à Montréal, dans la paroisse Saint-Jacques, le 22 octobre 1873, Émélie-Rosalie Gariépy, fille d'Alfred Gariépy et de Rosalie Fortin. Deux de leurs enfants sont nés à Sainte-Marthe : Rosalie



Carnet de visites médicales d'Émery Lalonde, de 1875-1876.

Photographe inconnu. P29B 3 Fonds Emery Lalonde. Centre d'histoire La Presqu'île.

en 1874 et Auguste Alfred Émery, né en 1876 et décédé en 1877. Au moment où le Dr Émery Lalonde demeure encore à Sainte-Marthe, il écrit dans son carnet des notes médicales indiquant qu'il exerce des fonctions variées comme celle d'arracheur de dents. Ce carnet de visites de 1875-1876 nous renseigne explicitement, et au jour le jour, sur les interventions pratiquées et les maladies les plus fréquentes frappant la population à la fin du siècle. Sa connaissance des plantes lui permet sans doute de devenir un consultant auprès de la compagnie pharmaceutique J.O. Lambert Limitée, bien connue pour son sirop salvateur. Il s'installe à Rigaud en 1876 et y pratique sa profession. Candidat libéral dans Vaudreuil, il remporte un siège à l'élection de 1890, mais l'élection est annulée le 31 octobre de la même année. Toutefois, il est réélu lors d'une élection partielle le 22 novembre 1890. Il remporte encore le scrutin comme député libéral en 1897 et en 1900. Son siège devient vacant lors de sa nomination comme registrateur conjoint de Montréal-Est, le 25 avril 1901, poste qu'il occupera jusqu'en 1922. Il décède à Montréal, le 6 juin 1925, à l'âge de 73 ans et 11 mois, puis est inhumé dans le cimetière Notre-Dame-des-Neiges trois jours après son décès.

En 1881, le Dr Léonidas M. Brunet loue la maison de Francis Madden.

Le Dr Jean Girouard, né à Saint-Benoît (Mirabel), le 7 mars 1856, fils de Jean-Joseph Girouard, notaire, et d'Émélie Berthelot, fait ses études au Collège Saint-Sulpice et à l'École de médecine Victoria à Montréal. Il est admis à la pratique de la médecine le 24 mars 1879. Il exerce sa profession pendant deux ans à Saint-Philippe-d'Argenteuil (Chatham) et à Sainte-Marthe. Le 15 mai 1883, il épouse à Montréal, dans la paroisse Saint-Jacques, Marie-Lydia Laviolette, fille de Joseph-Gaspard Laviolette et d'Antoinette-Corinne Bédard. Le 2 avril de la même année, il achète de Jean-Baptiste Besner l'emplacement situé au 576, rue

Principale, à Sainte-Marthe, où il exercera sa profession de médecin jusqu'en 1884, alors qu'il vend sa propriété puis s'installe à Longueuil. Il décède le 12 novembre 1940 à 84 ans, à Longueuil.

Le Dr Denis Berthiaume est né en 1867 à Sainte-Marthe. Il est le fils de Moïse Berthiaume, hôtelier, et d'Anna Massé. Il fait ses études au collège Bourget de 1879 à 1886. Tout jeune médecin, il épouse Catherine Goodman et il vient s'installer au 331, montée Sainte-Marie, à Sainte-Marthe. Deux de leurs enfants y sont nés : Lucienne en 1896 et Lucien en 1897. Il quitte son village natal pour aller pratiquer à Montréal. Il décède le 24 août 1937 à 69 ans, à Saint-Télesphore, et est inhumé à Sainte-Marthe.

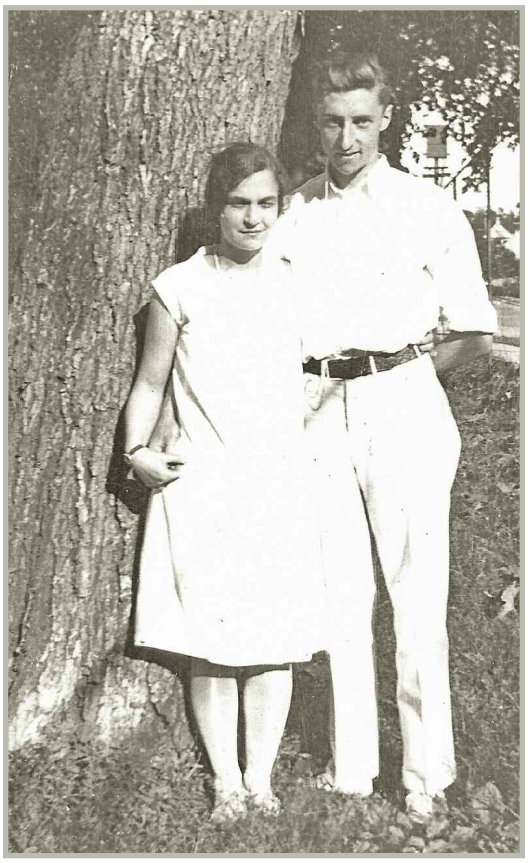
Le 31 janvier 1899, le Dr Henri Lafleur achète l'emplacement situé au 331, montée Sainte-Marie, appartenant au Dr Denis Berthiaume. Il y exerce sa profession pendant deux ans. Il vend cet emplacement à Joseph Séguin, qui transformera cette maison en hôtel.

Le Dr Wilfrid Théorêt épouse, le 19 janvier 1885, à Sainte-Marthe, Marie-Louise Lepage. Une seule fille naît de leur union à Sainte-Marthe, Irène, née le 24 octobre 1892 et décédée à Montréal à l'âge de 80 ans. Le Dr Théorêt meurt le 25 février 1896 à Sainte-Marthe à l'âge de 34 ans. Marie-Louise se remarie avec J.-P.-Arthur Archambault, aussi médecin à Sainte-Marthe, le 18 octobre 1897. Ce dernier exerce sa profession jusqu'en 1927, dans sa maison privée située au 571, rue Principale, qu'il achète d'Alphonse Cool en 1903.

Notre dernier médecin de campagne

Le Dr René Coulombe, fils d'Adélard et de Carmelle Savard, est né à Notre-Dame-de-Grâce le 14 mars 1906. Il est reçu médecin en 1931 et épouse le 4 juin de cette même année celle qui sera sa compagne de vie pendant 42 ans, Emma Leduc. Ils auront cinq enfants : Renée, Huguette, Guynemer, Gilles et Gérard. Le Dr Coulombe est un homme aux multiples talents, dont les centres d'intérêt et les activités sont incroyablement variés.

Adélard Coulombe et Carmelle Savard posent avec deux de leurs enfants : Léo débout sur la chaise et René assis sur les genoux de sa mère.
Collection d'Huguette Coulombe



Emma Leduc et René Coulombe au court de tennis, à Notre-Dame-de-Grâce, en 1927.
Collection d'Huguette Coulombe

C'est après avoir pratiqué la médecine à Knowlton et Lachute qu'il s'installe à Sainte-Marthe en 1933 et commence à y pratiquer la médecine. Il loue d'abord une chambre chez Edmond Lamer, pas loin de l'église, et il chante à la messe de six heures du matin, tous les jours. Ceci l'amènera, plus tard, à devenir maître de chapelle de la chorale de la paroisse, pendant plus de 25 ans. Par sa grande simplicité et son extrême dévouement, il sait s'intégrer rapidement à la vie de la paroisse et des paroisses environnantes.

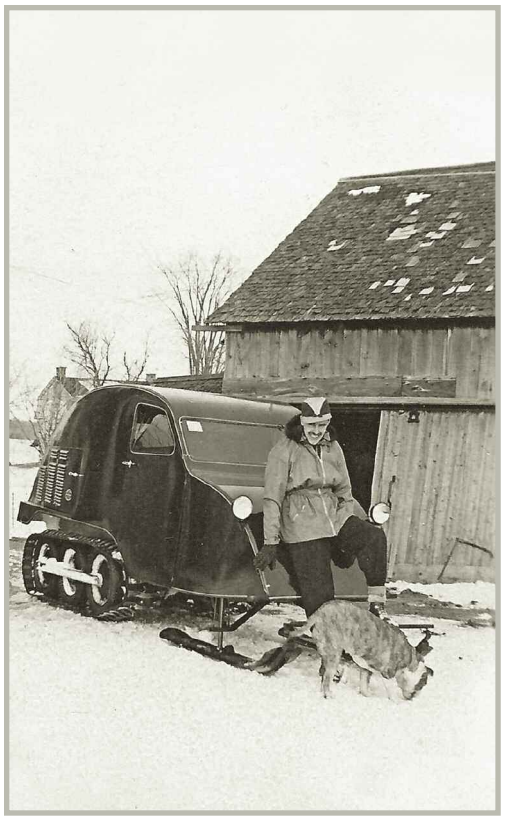
Au printemps 1934, il loue une maison près de l'église et de l'école, au 485, rue Principale, et son épouse vient le rejoindre avec ses deux filles, auxquelles s'ajouteront trois garçons, tous

La maison du village

Collection d'Huguette Coulombe

nés à Sainte-Marthe. En 1949, il achète une terre sur la côte dans le rang Bas Saint-Guillaume de Sainte-Marthe. La même année, il fait également les plans d'une grande demeure de style normand qui deviendra la résidence familiale. C'est le menuisier du village, Armand Felx, aidé de ses deux fils, Paul et Wilfrid, et des deux fils du docteur, Guymener et Gilles, alors adolescents, qui construit cette maison en 1950. Il se guide sur une maquette à l'échelle fabriquée par le docteur. Cette maison, dont les murs sont ornés de plusieurs dizaines de toiles peintes par le Dr Coulombe, est maintenant habitée par Gérard Coulombe, le benjamin de la famille.

Ce même docteur, qui chante et qui peint, est aussi cultivateur et éleveur de bovins. Cela lui permet de parler semences, engrais et récoltes, avec ses clients, qui sont pour la plupart des agriculteurs. Il ne prend jamais de vacances, préférant aller quelques heures avec son tracteur dans ses champs. C'est le type notoire du médecin de campagne, remarquable de conscience professionnelle et de désintéressement. Authentique, il se dépense jour et nuit au service de l'humanité souffrante. « La

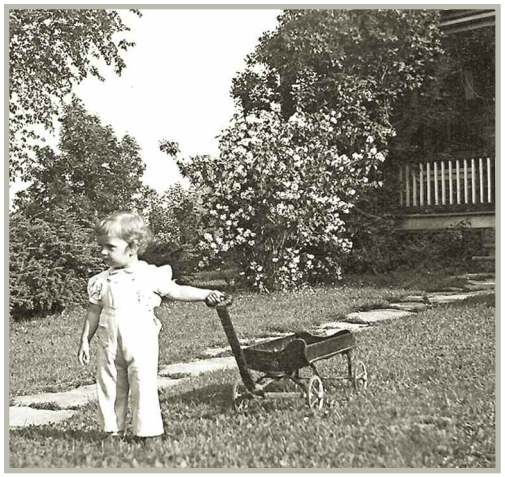


Le Dr Coulombe devant son autoneige

Collection d'Huguette Coulombe

Le Dr Coulombe et son épouse supervisant les devoirs de Huguette, Renée, Guynemer et Gilles.

Collection d'Huguette Coulombe



Gérard devant la maison du village

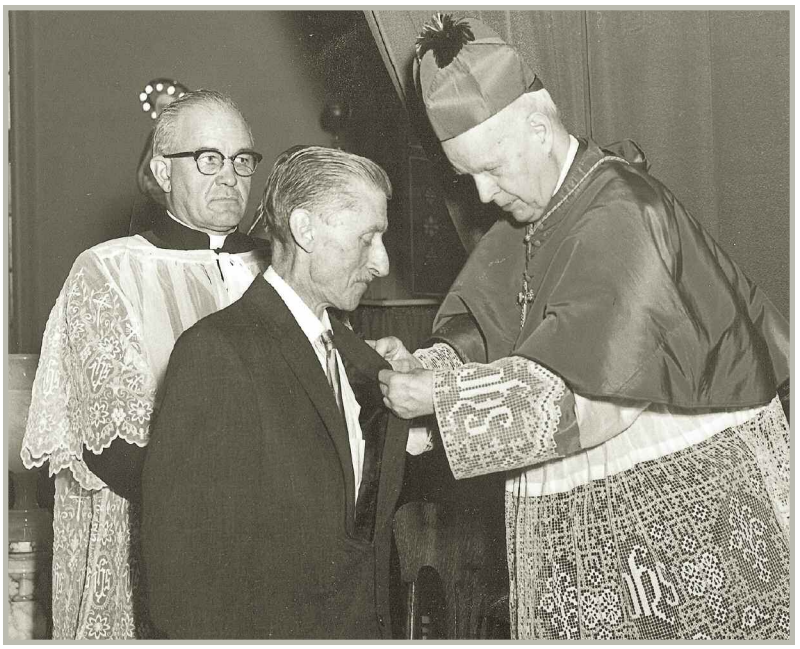
Collection d'Huguette Coulombe

Le Dr Coulombe jouant avec ses enfants; il avait aménagé un terrain de croquet pour eux (Huguette, Gilles assis au centre, Renée et Guynemer).

Collection d'Huguette Coulombe

maison du docteur » accueille le petit avec la fièvre, la mère qui mettra un enfant au monde, ou son époux venant quérir sa présence, le père qui vient de subir un accident, etc. Mme Coulombe marche sur les traces de son époux. Tout en supervisant l'éducation de ses enfants, elle participe à la fondation du Cercle des Fermières de Sainte-Marthe, qu'elle présidera en 1939.

Le 21 juin 1939, lors d'une fête qui marque son 25e anniversaire de pratique médicale et de maître de chapelle à Sainte-Marthe, le Dr René Coulombe est décoré de l'ordre du Mérite diocésain pour son implication dans la communauté chrétienne. Il reçoit cette haute distinction de Mgr J.-Alfred Langlois.



Le Dr Coulombe reçoit l'ordre du Mérite diocésain.

Collection d'Huguette Coulombe

Plus tard, le Dr Coulombe devient maire de Sainte-Marthe, du 12 juillet 1960 au 20 avril 1964, et par la suite préfet de la MRC de Vaudreuil-Soulanges. Il pratique la médecine jusqu'à sa mort, en 1976. Durant presque un demi-siècle, il a été l'unique médecin de Sainte-Marthe, assistant à presque toutes les naissances des résidents de cette paroisse. Il a en effet assisté plus de mille accouchements à domicile, se déplaçant en hiver en traîneau à cheval, vêtu d'un gros manteau de chat sauvage et de longues mitaines également en chat sauvage, confectionnées par son épouse. Épuisé à cause de tous ces très longs et rigoureux hivers, il a construit lui-même, avec l'aide du garagiste du village, presque avant Joseph Bombardier, sa propre autoneige. Le respect sacré qu'il avait de sa profession, son dévouement de tous les instants envers ses patients, sa vaste culture et son désir

Sur le parvis de l'église, lors du 25e anniversaire de pratique médicale et de maître de chapelle à Sainte-Marthe.

Collection d'Huguette Coulombe

La maison conçue par le Dr Coulombe
Collection d'Huguette Coulombe

constant de la transmettre, comme une chose vivante et en évolution, et son caractère humain au sens le plus noble du terme, ont laissé à tous ceux qui l'ont connu un souvenir impérissable. C'était un homme admiré et admirable. Ses fils Gérard et Gilles sont demeurés à Sainte-Marthe.

Guynemer, Renée, Gérard, Huguette et Gilles.
Collection d'Huguette Coulombe

La famille de Gilles et Huguette Tremblay compte six enfants : Anne-Marie, Jacqueline, Sylvie, Guillaume, François et René, et seize petits-enfants.
Collection d'Huguette Tremblay

Un député de chez nous

Alphide Sabourin, fils de Bazile Sabourin, cultivateur, et de Mathilde Bourbonnais, est né à Sainte-Marthe, le 3 juillet 1886. Il est baptisé sous le prénom de Joseph-Wilfrid. Il fait ses études à l'école de Sainte-Marthe et au collège Bourget de Rigaud. Il devient agriculteur, organisateur et directeur de la première coopérative de culture du lin dans le comté de Vaudreuil. Il est aussi directeur de l'Association des éleveurs de chevaux belges de la province de Québec, membre de l'exécutif de la Société d'industrie laitière du Québec et du Club Holstein-Friesian de Montréal et Vaudreuil-Soulanges, et conseiller à vie du Bureau général d'accommodation et d'exposition de la Petite Industrie. De plus, il est président de l'Union catholique des cultivateurs (UCC) pendant 15 ans, correspondant agricole pour la revue *Statistique internationale* et collaborateur du journal *Le Devoir*. Il exerce également la fonction de juge de paix pendant 18 ans. Il est courtier d'assurances dans la région de Vaudreuil-Soulanges et membre du Club de réforme, du cercle Le Forum social et des Chevaliers de Colomb.

Il épouse, le 7 juin 1910, à Sainte-Marthe, Évelina Ranger, fille de Jean-Baptiste et Philomène Legault. Le couple a dix-sept enfants, dont seule Marie-Jeanne, épouse de Médard Marcoux, est demeurée à Sainte-Marthe. Alphide a résidé sur les terres paternelles, sur le lot n° 180 dans Sainte-Marie Nord (Albert Bernard), avant de venir s'installer au village en 1932, au 531, rue Principale.

Il est élu président de la commission scolaire de Vaudreuil et maire de Sainte-Marthe de 1939 à 1943 et, durant cette période, il est aussi préfet du comté de Vaudreuil en 1942. Candidat libéral défait dans Vaudreuil en 1936, il est élu député libéral dans Vaudreuil-Soulanges en 1939 et est réélu en 1944. En 1948, il est enquêteur au département du Revenu national pour le district de Montréal.

Il décède à Montréal, le 6 octobre 1957, à l'âge de 71 ans et 3 mois et il est inhumé dans le cimetière de Sainte-Marthe, le 10 octobre 1957.

Alphide Sabourin et Évelina Ranger

Collection d'Yvon Roussin

Marie-Jeanne Sabourin

Collection d'Yvon Roussin

Ci-contre :

Alphide et cinq de ses filles : 1re rangée : Claire et Marie-Jeanne; 2e rangée : Bibiane, Marguerite et Françoise.

Collection d'Yvon Roussin

Les premiers commerces

Les premiers marchands en 1851

Au milieu du XIXe siècle, le magasin général, en plus d'être un lieu commercial, est un lieu de rendez-vous où l'on échange ses opinions sur tout et rien, un endroit à partir duquel les nouvelles se répandent. Le marchand général a donc une influence certaine dans la vie sociale du milieu. On trouve des marchands généraux non seulement au village, mais aussi dans les rangs de la paroisse.

Ils sont des fournisseurs indispensables de certaines denrées, introuvables ailleurs que chez eux, comme le sel, le sucre, les épices, les tissus importés, les gâteries et les bonbons, mais aussi les ustensiles courants pour la cuisine et les articles concernant le travail tels habits, bottes, outils, huile à lampe ou moulée de grain. Dans les années 1850, la pratique du troc est chose courante. Comme l'argent est très rare, les gens payent la marchandise achetée au magasin avec tout ce qu'ils peuvent donner en retour. Ainsi, un cultivateur ayant produit un surplus de sucre d'érable peut l'échanger pour des rouleaux de fils barbelés, ou encore, un surplus de légumes cueillis au potager s'échange pour de la mousseline. Avec le marchand général, tout se négocie.

Dès 1851, on accourt de toutes parts aux trois premiers magasins de la paroisse.

Le premier est celui de Calixte Thauvette. Natif de Rigaud, il avait épousé Scolastique Séguin, native de Saint-Eustache, et en 1851, le couple a quatre enfants baptisés à Sainte-Marthe : Louisa, 11 ans; Lia, 9 ans; Napoléon, 6 ans, et Caroline, 2 ans. Son magasin, qu'il avait acheté de Joseph Mesnard en 1837, est situé sur le lot n° 353 dans Saint-Guillaume Nord, près de la rivière à la Raquette et en face de Michaël Farrell. C'est une résidence-magasin qui est le centre d'intérêt de la petite communauté agricole puisque trois autres personnes vivent avec la famille Thauvette : Marcelle Pilon, domestique, née à Rigaud, et deux garçons s'occupant de la ferme. Calixte possède 60 arpents dont 33 sont cultivés en 1851, dont 19 arpents de blé, 1 arpent d'orge, 3 arpents de foin et 10 arpents d'avoine, et 17 sont laissés en pâturage. Il possède 5 vaches laitières, 2 veaux, 3 chevaux, 13 moutons et 7 porcs. Il a produit 600 tonnes de foin, 30 livres de laine, 15 verges de flanelle, 200 livres de beurre et 400 livres de lard lors de la même année. Son fils Honoré continue le commerce en 1878 au même endroit. Le fait qu'il soit situé près de la rivière à la Raquette nous permet de penser qu'il est le premier marchand à s'installer à Sainte-Marthe. Les premiers colons et les trappeurs qui arrivaient par cette rivière au printemps devaient certainement s'y arrêter, pour s'approvisionner avant de se rendre sur leur terre poursuivre le défrichage commencé l'année précédente.

Émery Lalonde et son épouse Marie-Claire Louise Prévost, vers 1880.

Photographe inconnu. P29/J,1 Fonds Emery Lalonde. Centre d'histoire La Presqu'île.

Vers 1880, les quatre fils d'Émery Lalonde, père, se donnent rendez-vous pour une séance de photographie, sans doute dans les studios Archambault Photo, à Montréal. Le père à la barbe fleurie est confortablement assis, Émery est assis près de lui, alors que ses trois frères, Auguste, Rodolphe et Armand, prennent une pose de circonstance pour la postérité.

Photographe Archambault Photo Montréal. Collection André Groulx. Centre d'histoire La Presqu'île.

Le deuxième magasin est celui d'Émery Lalonde. Natif de Rigaud, fils d'Antoine et Véronique Génus, il avait épousé à Vaudreuil, le 27 août 1849, dans la paroisse Saint-Michel, Marie-Claire-Louise Prévost, fille de François-Hyacinthe Prévost, notaire, et d'Angélique-Athalide Turgeon. Elle donnera naissance à onze enfants, dont l'aîné Jean-Baptiste Émery-Alfred sera médecin à Sainte-Marthe pendant trois ans. Émery Lalonde est marchand, son magasin général est dans sa maison privée située au 571, rue Principale, qu'il achète de James Madden en 1851. Lors du recensement de 1851, ils occupent une partie du lot n° 284 dans Saint-Guillaume Sud, au cœur du village, où il cultive de l'avoine, sur un demi-arpent, et élève une vache laitière et trois cochons. Cette année là, il produit 250 livres de lard. Le 3 mai 1852, il reçoit en concession la terre n° 168 dans Sainte-Marie Nord. Il est aussi maire de 1858 à 1862 et de 1866 à 1868 en plus d'être maître de poste. Il est élu député conservateur dans Vaudreuil en 1871 et réélu en 1875 et en 1878 et encore en 1881, sans opposition cette fois. Son siège devient vacant en 1882 lorsqu'il est nommé fonctionnaire au palais de justice de Montréal. Il meurt à Montréal, le 25 avril 1888, à l'âge de 66 ans et 11 mois. Il est inhumé le lendemain à Montréal dans le cimetière Notre-Dame-des-Neiges.

Télesphore Ollier est le troisième marchand. Il est né à Sainte-Anne et n'étant pas propriétaire, il doit louer un local. Il est probablement marchand ambulant, c'est-à-dire colporteur.

Les hôtels

Les hôtels faisaient partie du paysage du village. L'hôtelier pouvait louer une chambre à un passant, mais la principale raison d'être de son commerce était d'offrir à ses concitoyens un lieu de détente où l'on vendait des boissons alcoolisées, au grand dam des curés. Pour ce faire, l'hôtelier devait détenir un permis du conseil municipal. On dénombre à Sainte-Marthe, de 1856 à 1901, au moins trois hôtels.

L'hôtel Canada

L'hôtel Canada est situé face à la montée de Saint-Henri, entre le magasin Lionel Besner et la maison du Dr René Coulombe au village. En 1863, la municipalité accorde une licence de boisson à Moïse Berthiaume, premier propriétaire de l'hôtel. Ses fils Arthur et Albert prennent la relève jusqu'en 1912. Durant l'année 1912, H.P. Bluteau, Antoine Viens, E. Magnan et Paulus Savard s'y succèdent jusqu'à ce que, finalement, le shérif le saisisse pour Moïse Berthiaume. Moïse reprend l'hôtel le 23 décembre 1912, et le revend à Placide Sabourin. Joseph Vallée en est le propriétaire en 1917, puis L.J.O. Chevrier lui succèdera en 1918, suivi d'André Franche, dit Laframboise, de 1919 à 1921. L.J.O. Chevrier reprend l'hôtel de 1921 à 1926, alors que Sylvio Lamer en deviendra propriétaire de 1926 à 1955. Gaston Farmer en prend possession de 1955 à 1965 et le vend à Arthur Beauchamp qui l'opérera de 1965 à 1966. Raymond Brouillette s'en porte acquéreur en 1966 et le revend à Marcel et Mario Rozon en 1979. L'hôtel est ravagé par les flammes le 20 janvier 1984.

L'hôtel Canada
Collection de Wilfrid Felx

L'incendie, le 20 janvier 1984. Le terrain appartient maintenant à Yves Décarie.
Collection de Rita Bourbonnais

Un hôtel situé dans l'ancienne maison de Jean-Baptiste Massé

Mme Adam (à droite), lorsqu'elle tenait l'hôtel situé dans l'ancienne maison de Jean-Baptiste Massé, située au 553, rue Principale, et sa fille (à gauche).

Collection de Heather Farmer-Bertrand

En 1875, la municipalité accorde une deuxième licence de boisson à François Adam dont l'hôtel est situé au 553 de la rue Principale. Il vend son commerce à Hughes Chevrier en 1890 dont la licence est aussi accordée en 1890. Delphis Legault lui succède, en 1892, mais revend l'hôtel dès 1893 à André Laframboise. Le dernier hôtelier à demeurer à cet endroit est Joseph Séguin; il a acheté l'hôtel en 1897. Après lui, le commerce change de vocation, puisque le propriétaire suivant, Louis Garand, est voiturier en 1902. La famille de Jean-Baptiste Massé est la dernière propriétaire du bâtiment; on en parle en détail dans la section des familles pionnières.

L'hôtel Commercial

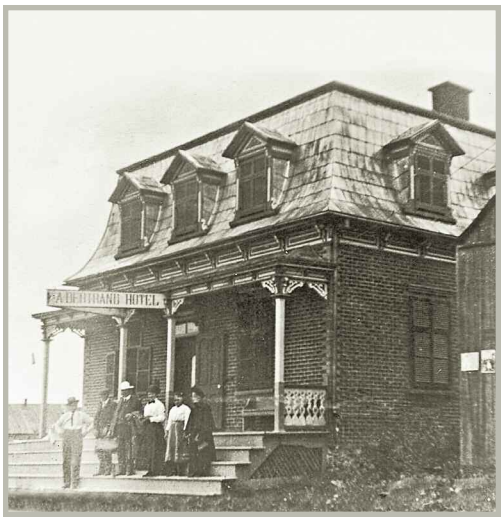
L'hôtel Commercial est situé sur la montée Sainte-Marie sur le lot 279. C'est sans doute l'édifice qui a eu le plus de propriétaires dans Sainte-Marthe : 24 propriétaires s'y sont succédé à partir de François Langevin, dit Lacroix, qui reçoit en concession toute la terre no 26 dans Saint-Guillaume Sud. En 1875, son fils Jean-Baptiste vend cette partie du lot à Wilfrid Saint-Denis. Puis, le bâtiment devient la maison du Dr Denis Berthiaume, et ensuite celle du docteur J.B. Henri Lafleur.

Lorsque Joseph Séguin achète cette maison, le 12 avril 1901, et qu'il l'aménage en hôtel, il devient le premier hôtelier sur cet emplacement. Archibald (Atcher) Bertrand l'achète le 25 mai 1904 et y demeure jusqu'en 1920. Il se marie à Emma Séguin, le 13 novembre 1877, à Rigaud, et est l'arrière-petit-fils de Vital et Marie-Angélique Séguin, de la quatrième génération de la famille Bertrand. Le huitième à devenir propriétaire de cet hôtel est Sylvio Lamer, le 14 septembre 1920. Une licence de boisson est accordée dès l'année suivante, en 1921, à J. Victor Marcoux, lorsqu'il achète l'hôtel le 22 janvier 1921. Osée Marleau est le propriétaire suivant à compter du 16 juin 1926, et il le demeure jusqu'au 30 mai 1945 alors que Roméo Millette, vendeur de Rigaud, en prend possession. Ubald Bourbonnais l'acquiert le

11 mai 1946 et le vendra à D'assise Pharand, le 15 mars 1950. De 1957 à 1967, Jean-Baptiste Ethier, Ulric Paradis, Ernest Fabre, Firman Allard, Adalbert Riendeau, Jean Derôme, Roger Provencal, Ulric Paradis, Arthur Robinette et Gérard Deslandres se succèderont. L'hôtel brûle le 8 septembre 1968. Emma Quesnel achète le terrain et son neveu Richard Lavigne y bâtit sa maison en 1979.

Les magasins du début du XXe siècle

Les trois premiers magasins généraux disparaissent donc au début du XXe siècle pour faire place à d'autres commerces de détail. C'est d'abord dans les fromageries qu'on les retrouve, avec les bureaux de poste. Certains propriétaires de fromageries se disent marchands et, selon nos recherches, ils ne vendent que leurs produits. Quoi qu'il en soit, le village comptera plusieurs magasins. Au début des années 1960, on compte cinq magasins généraux dans le village, soit ceux de la famille Ubald Bourbonnais, de la famille Raymond Quesnel, de la famille Lionel Besner, de la famille Gaston Campeau et de la famille Ernest Besner, et les gens du village et de la paroisse y font leurs emplettes. On y vend alors de tout, allant de la farine, en passant par les tissus et les souliers. On y vend même, à la fin des années 1940 et début des années 1950, de la mélasse en vrac. Tous ces magasins vendent de l'essence; un gallon impérial se vend alors à 0.369 ¢, soit l'équivalent de 0.08 ¢ le litre. Comme on y trouve



L'hôtel d'Atcher Bertrand. À remarquer le banc du quêteux sur la galerie.

Collection de Heather Farmer-Bertrand

En haut, à gauche :

L'hôtel d'Osée Marleau, où l'on vend aussi de l'essence à la pompe. On voit sur la galerie Émile Quesnel et Mme et M. Osée Marleau.

Collection de Heather Farmer-Bertrand

tout, on se rend rarement dans les grands magasins des villes environnantes. C'est l'époque où le « libre service » n'existe pas et où le client reste d'un côté du comptoir et l'épicier se rend chercher le produit rangé ordinairement sur de petites étagères, derrière le comptoir.

Les magasins du village du début du XXe siècle vont disparaître pour faire place à des commerces à vocations plus spécifiques. Déjà, parmi les magasins cités, certains vont changer de vocation. Le magasin Bourbonnais deviendra un restaurant avant de disparaître complètement, le magasin Quesnel deviendra la Compagnie « Matériaux de Construction Rémi Quesnel Inc. », le magasin de Roméo Campeau deviendra un dépanneur et le bureau de poste de Sainte-Marthe.

Des magasins avec les fromageries

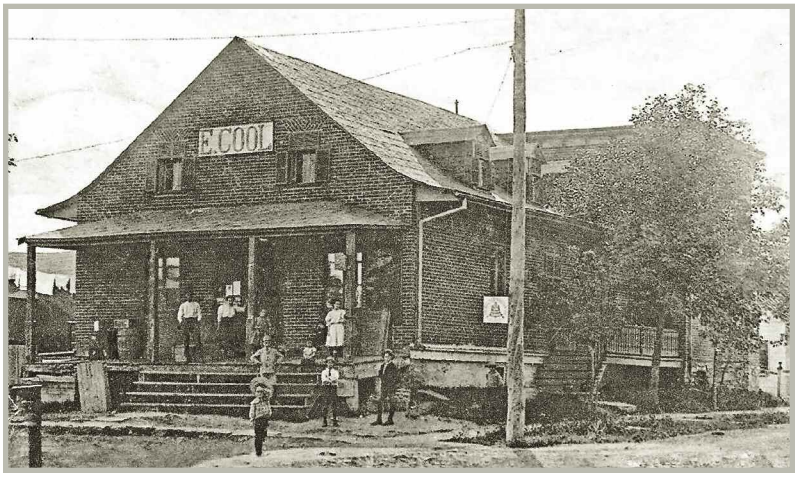
À Sainte-Marthe, quatre magasins sont opérés à même des fromageries. Le premier est opéré par Aldéric Séguin, marchand et maître de poste en 1880, au 404, dans le rang Saint-Guillaume Nord. Son fils Rosario Séguin lui succède comme marchand et maître de poste et il ajoute une fromagerie à son commerce, en 1904. Le deuxième, Maurille Besner, est marchand sur les lots n°s 1 et 2 dans Sainte-Julie, achetés le 1er juillet 1883. Il est aussi maître de poste de 1883 à 1886. Il vend son commerce à Alfred Ranger qui le transforme en fromagerie en 1904 et qui opère le bureau de poste de 1913 jusqu'à sa fermeture, en 1917. Le troisième commerce du genre est opéré par Jean C. Poirier dont le magasin est situé sur le lot n° 63 dans Sainte-Julie Nord, en 1883. Et finalement, le quatrième, un magasin général avec bureau de poste, est situé au carrefour de la montée et du rang Sainte-Marie, sur le lot 171, côté nord-ouest. Jean-Baptiste Chartrand en est le propriétaire.

Le magasin Bourbonnais

Un premier magasin-résidence s'installe à l'angle de la rue Principale et de la montée Sainte-Marthe, juste en face de

l'ancien magasin d'Émery Lalonde, au 581, rue Principale. Le premier marchand est Bercius Thauvette, qui achète ce commerce en 1878 et y installe une boulangerie. Joseph Thauvette prend la relève en 1881, suivi par Émile Cool qui achète le commerce en 1886. Il meurt le 18 août 1905 et son fils du même nom prend la relève de son père jusqu'en 1912.

Avant de poursuivre, élaborons au sujet de la famille d'Émile Cool, premier du nom. Il est né à Diksmuide, en Belgique, le 14 janvier 1841. À l'âge de 14 ans, il s'embarque avec son père et sa mère, Léon Cool et Sophia Neirynck, pour le Canada. La famille habite d'abord Montréal avant de s'installer à Sainte-Marthe. Le couple a trois enfants qui deviennent tous résidents de la paroisse. Léopold est marié à Marie Célina Gauthier et aura sept enfants baptisés à Sainte-Marthe. Émile, le marchand, épouse Joséphine (Eugénie) Berthiaume, fille de Moïse et Mary Kennedy, le 28 octobre 1889, et aura quinze enfants. Et enfin, Cordélia, qui épouse le 5 septembre 1892 Adélard Lacroix, cultivateur, aura six enfants de cette union. Malheureusement, Adélard décède à l'âge de 34 ans, le 22 août 1901. Mariée en secondes noces à Romuald Cyr (fils de Flavien et Virginie Chartrand), marchand, le 23 août 1902, elle donnera naissance à trois autres enfants.



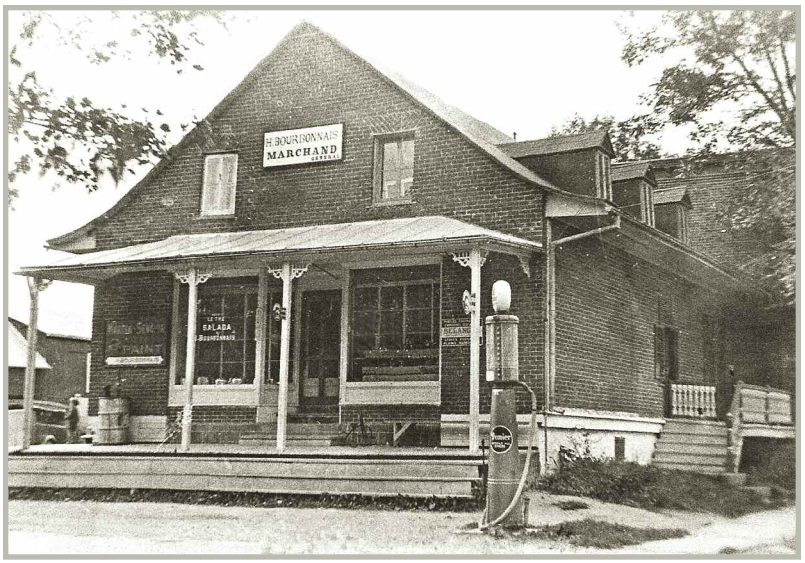
Le magasin d'Émile Cool, d'où l'on peut téléphoner. À voir le nombre d'enfants sur la photo, on peut penser qu'il s'agit de la famille d'Émile junior.

Collection de Richard Lavigne

Revenons au magasin, en 1912, quand Rosario Séguin s'en porte acquéreur. Il épouse Bridget Downs, née le 1er novembre 1862 à Sainte-Marthe et décédée le 1er octobre 1932 au même endroit. Avant d'être marchand, il avait été aussi maître de poste et fromager dans la Haut Saint-Guillaume, conseiller, du 8 janvier 1894 au 11 janvier 1897, commissaire en 1911 et secrétaire-trésorier de la municipalité scolaire de 1912 à 1920. Le couple a 8 filles dont trois d'entre elles, Thérèse, Marie-Hélène et Agnès, se sont mariées à Sainte-Marthe. Les cinq autres filles sont décédées dans la vingtaine d'une épidémie de tuberculose aiguë entre 1921 et 1928. Rosario Séguin est aussi décédé au cours de la même période, en 1925.

Le magasin de Rosario Séguin

Collection de François Leroux



Le magasin d'Henri Bourbonnais

Collection de Heather Farmer-Bertrand

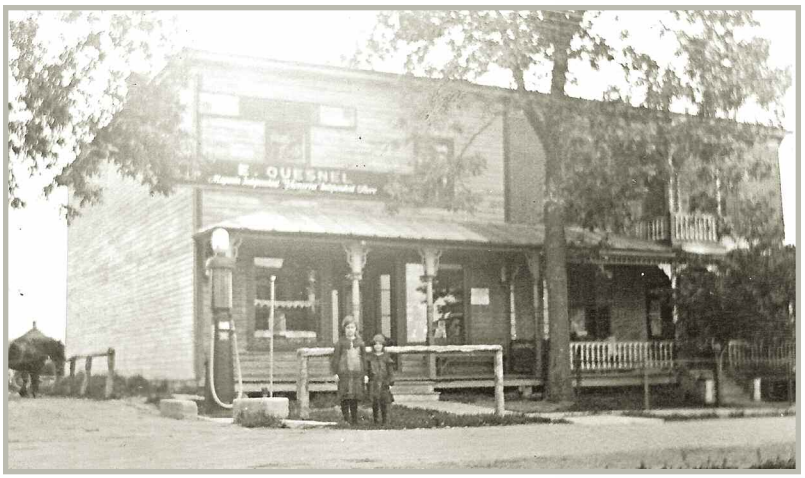
Le magasin d'Ubald Bourbonnais

Collection de Daniel Charlebois

Joseph Viau achète le magasin le 1er octobre 1921 et le transmet à son fils, Philias Viau, le 9 mars 1925. Henri Bourbonnais succède à son beau-père, le 26 avril 1926, et vend aussi de l'essence à la pompe, tout comme son voisin l'hôtelier. Ubald Bourbonnais devient propriétaire du magasin le 6 août 1953 et le transforme en restaurant.

Magasin Quesnel

Un deuxième magasin-résidence ouvre ses portes au 618 de la rue Principale; le premier propriétaire à exploiter ce magasin est Édouard Bourque en 1880. Après sa mort, sa veuve, Marie Aubry, continue d'administrer ce magasin avec son deuxième



Le magasin Quesnel vers les années 1920, alors qu'Émery Quesnel y opère aussi un bureau de poste et une boulangerie.

Collection de Rita Bourbonnais

Le magasin Quesnel

Photographe inconnu. FQ48,15.1 Fonds Yves Quesnel. Centre d'histoire La Presqu'île.

mari, Nazaire Chartrand. Lorsqu'elle décède en 1897, Nazaire reprend le commerce à son nom et le vendra à Émery Quesnel en 1903. Depuis, le magasin appartient à la famille Quesnel. En plus du magasin, Émery Quesnel administre à même son commerce le bureau de poste de Sainte-Marthe depuis 1904 et aménage à l'arrière du magasin une boulangerie vers 1920. À sa mort, ce sont ses fils, Raymond et Rémi, qui administrent le magasin de 1952 à 1956. Ce sont eux qui décident d'ajouter à l'inventaire des matériaux de construction. En 1956, les deux frères se séparent; Rémi gardera le commerce du bois, situé au 623, rue Principale, tandis que Raymond gardera le magasin général. À la mort de ce dernier, en 1958, ses sœurs, Berthe et Simone, gèrent le magasin général et le bureau de poste. Finalement, lorsque la dernière décède, Emma Quesnel, leur

belle-sœur, veuve de Rémi, qui administrait déjà le commerce de bois de son mari depuis son décès en 1974, l'achète. Avec son neveu Richard Lavigne, elle transforme le magasin général en quincaillerie et développe le commerce des matériaux de construction. Nous y reviendrons à la fin de ce chapitre.

Magasin de Lionel Besner

Un troisième magasin-résidence ouvre ses portes en 1881 au 513, rue Principale. C'est Élie Milard qui est le premier propriétaire de ce magasin et on lui accorde une licence pour permis d'alcool en 1893. Il demeure propriétaire jusqu'en 1910, et par la suite le magasin sera transformé en résidence privée. En 1919, Wilfrid Séguin, marchand, achète cette maison et en fait un magasin-résidence. Joseph Brabant l'achète en 1920 pour en faire sa résidence privée. Sa fille, Marie-Anne, et son époux, Thomas Barry, en prennent possession en 1934. Quelques années passent et en 1948, Lionel Besner, qui est aussi gérant de la Coopérative agricole, y ouvre un magasin général épicerie, que l'on appelle maintenant un dépanneur, avec pompe à essence. Ce commerce est voisin de l'hôtel Canada et très près de l'école. C'est ainsi qu'en sortant de l'école, les petits garçons du village vont sur la galerie de bois grise du magasin pour boire une bouteille de boisson gazeuse à 7 ¢ et manger un petit gâteau à 10 ¢. Une barre de chocolat se vendait 5 ¢ ou 10 ¢, une barre de crème glacée, 10 ¢, le petit sac de croustilles (chip), 5 ¢ et le gros sac, 10 ¢. Il offre également de l'essence sous la marque de commerce SUPERTEST jusqu'en 1973. Mme Besner ferme le magasin en 1975, après le décès de son mari. Depuis ce temps, c'est une résidence privée.

Le magasin de Lionel Besner
Collection de Denise Besner-Latour

Magasin Roméo Campeau

Il est situé dans le village, sur le lot nº 273 dans Saint-Guillaume, au 669, rue Principale. Roméo Campeau achète cet emplacement en 1931 de Zébalde Bourbonnais. Il construit un magasin général adjacent à sa demeure, mais il se spécialise surtout dans la boucherie. Il le transmettra à son fils Gaston. Gaston le vendra à Maurice Desmarteau en 1976. La famille Lavergne achète ce commerce et le transforme en dépanneur en 1979, qui accueille aussi le bureau de poste.

Le Magasin d'Ernest Besner

Ce commerce, lui aussi affilié à une boucherie, est situé au 674, rue Principale. Ernest Besner achète la propriété de son beau-père, Joseph Roy, en 1951, puis il construit à côté une petite boucherie qu'il opère jusqu'en 1973.

Ci-dessus :

L'épicerie et bureau de poste Lavergne, en 2009.

Collection d'Aline Lauzon-Lavergne

En haut :

Cette photographie de Suzanne et Bernard Lalonde permet de voir, de l'autre côté de la rue, le magasin Campeau, où l'on vend entre autres de l'essence de marque B-A.

Collection de Josée Campeau-Vadnais

Les bouchers

Roméo Campeau et Ernest Besner ne sont pas les premiers bouchers de la paroisse. En 1851, Moïse Dupras est boucher sur ses terres nos 390 et 391, dans Saint-Guillaume Nord, avant de déménager son commerce au village, au 606, rue Principale. À sa mort, son fils Fortunat continue le commerce; trois générations de Dupras ont été bouchers : Moïse, Fortunat et deux de ses fils, Aldébert et Zotique. Il y a aussi Donat Campeau qui ouvre sa boucherie en 1926, Zotique Dupras étant son principal collaborateur. Osée Danis et Hildège Lalonde sont aussi bouchers. Plus tard, Alcide Bourbonnais opérera une boucherie connexe à son restaurant.

Les restaurants

Restaurant d'Alcide Bourbonnais

Le restaurant d'Alcide Bourbonnais

Collection de Rita Bourbonnais

Le restaurant d'Alcide Bourbonnais est situé en face du magasin Quesnel, au 633 de la rue Principale. Il avait acheté cet emplacement d'Emmanuel Brunet, le 22 novembre 1928. Il aménage un restaurant dans la maison et une boucherie dans la cour arrière. Il vend son commerce le 17 février 1939 à Joseph Masse. Plus tard, Denis Chartrand achètera cet emplacement et le transformera en mercerie.

Restaurant d'Ubald Bourbonnais

Ubald Bourbonnais transforme son magasin général en restaurant, situé à l'angle de la rue Principale et de la montée Sainte-Marie, vers 1959. Pour 20 ¢, on pouvait y manger un « Cheeseburger », un sandwich au jambon ou un hot dog. Un paquet de cigarettes se vendait 37 ¢. Ce restaurant était le

Le restaurant d'Ubald Bourbonnais. Ce dernier est accompagné de son épouse, Marie-Jeanne Quesnel, et de sa fille Yolande.

Collection d'Huguette Bourbonnais-Dupras

rendez-vous des jeunes. Au son d'un orchestre de Rigaud, garçons et filles venaient y danser les fins de semaine. Ubald Bourbonnais fermera le restaurant et aménagera deux logis dans la partie du bas, dont un sera loué à la succursale de la Banque Nationale, ainsi qu'un autre logement dans la partie du haut du magasin. Il habitera la résidence adjacente au restaurant et son fils Yvan habitera aussi cette résidence jusqu'à sa mort. La compagnie « Construction Rémi Quesnel inc. » achète l'emplacement en 1998 et le magasin-résidence sera démoli par la suite en 2002.

Restaurant d'Armand Felx

En 1943, Armand Felx, demeurant au 659, rue Principale, construit un restaurant attaché à la maison. Comme il y installe une table de billard, le lieu devient le rendez-vous des jeunes gens. Il le loue à Émile Brazeau et par la suite à Émile H. Lalonde. Plus tard, le commerce est transformé en salon funéraire.

Le restaurant d'Armand Felx, vers 1957; on aperçoit à l'avant-plan Lise et Anne Felx, Josée Campeau et Luce Felx.

Collection de Josée Campeau Vadnais

Au Vieux-Fort

Le restaurant « Au Vieux-Fort » est situé au 343, Sainte-Marie. Il est ouvert le 1er juillet 1972 par Gérard Therrien qui en est le propriétaire. « Au Vieux-Fort » est le rendez-vous des motoneigistes en hiver. De plus, Gérard et sa famille organisent des randonnées de chevaux et des compétitions de tir aux câbles et construisent un mini-golf. Ce restaurant ferme ses portes le 1er avril 1979. Gérard et son épouse, Lucia Grenier, en font leur résidence.

Restaurant de Bruno Piché

En 1930, Bruno achète le magasin d'Ovila Lacroix pour le transformer en boucherie et finalement en restaurant, situé au 645, rue Principale. Bruno est un des premiers à posséder une télévision qu'il dispose dans son restaurant qui devient rapidement le rendez-vous des sportifs. Il demeure dans la famille Piché jusqu'à ce que Jacqueline Piché, restauratrice pour un temps, le convertisse en résidence privée.

Épicerie de Georges Grenier

Au carrefour du rang Sainte-Marie et de la montée Sainte-Marie, du côté est, il existe depuis 1942 une petite épicerie avec service d'essence appartenant à Georges Grenier. Après avoir été modifiée en un restaurant, elle devient une résidence.

La mercerie Chartrand

Cette mercerie est située en face du magasin Quesnel, au 633 de la rue Principale, là où il y a d'abord eu le restaurant d'Alcide Bourbonnais. Denis Chartrand devient propriétaire de cet emplacement en 1948 et construit en annexe une mercerie qu'il exploitera jusqu'à sa mort. Son épouse prend alors la relève jusqu'en 1983. Le bâtiment est depuis converti en résidence privée.

La mercerie de Denis Chartrand

Collection de Gaétane Martineau-Downs

Les salons funéraires

Avant 1953, Gaston Campeau est directeur de funérailles et offre un service d'ambulance associé à Duncan Roussin de Rigaud.

À un certain moment, il y a deux salons funéraires dans le village. Le premier, celui de la famille d'Émery Quesnel, affilié à Aubry de Rigaud, est situé au 522 de la rue Principale et ne demeure pas ouvert très longtemps. Le second, celui d'Armand Felx, est fondé en 1953 alors qu'il transforme son restaurant en salon funéraire. Il en est le directeur de funérailles jusqu'à sa mort en 1985. Il est affilié à Duncan Roussin de Rigaud, sous le nom de Roussin & Felx. En 1985, le salon funéraire devient la propriété du Complexe Funéraire Riopel & fils inc. jusqu'en 2007.

Enseigne de Gaston Campeau, directeur de funérailles à Sainte-Marthe.

Collection de Josée Campeau-Vadnais

Armand Felx, directeur des funérailles, en tête du cortège d'Elzéar Leroux.

Collection de Paul Felx

Le restaurant d'Armand Felx, transformé en salon funéraire.

Collection de Paul Felx

La banque

Pour faciliter les opérations commerciales à Sainte-Marthe, le conseil municipal presse la Banque Provinciale d'ouvrir une succursale. La première banque est située au 553 de la rue Principale, dans la maison de Jean-Baptiste Massé, qui en est le gérant pendant 35 ans. La Banque transporte ensuite sa succursale au magasin d'Ubald Bourbonnais, situé à l'angle de la rue Principale et de la montée Sainte-Marie, où Yvon Massé remplacera son père à titre de gérant. Par la suite, les successeurs d'Yvon sont Hubert Dehoey, Alvina Viau et Mme Eugène Lauzon. Cette succursale ferme le 9 mars 1981. Par la suite, la municipalité fait des démarches pour ouvrir une Caisse Desjardins, mais sans obtenir de résultat.

La maison de Jean-Baptiste Massé, où l'on peut voir, du côté droit, l'entrée de la banque.

Collection de Gérard Massé

Les anciens garagistes

Le garage Downs

Desales et Léo Dupras bâtissent un garage situé au 320 de la montée Sainte-Marie, en 1944. Thomas Downs et Roland Joannette l'achètent en 1946, mais peu de temps après, Roland vendra sa part à Viateur Downs. En 1961, Thomas devient l'unique propriétaire du garage où il aura été mécanicien pendant environ 26 ans. En 2009, le garage n'est plus en service.

Devant le garage Downs : Viateur Downs, Maurice Danis et Lise Dupras, Thomas Downs, Desales et Robert Dupras, et Gaston Campeau.

Collection de Robert Dupras

Le garage Brazeau

Florent Brazeau construit ce garage en 1942, à côté de sa maison centenaire ayant jadis appartenue à plusieurs ferblantiers. Il est situé au 694, rue Principale.

La maison de Florent Brazeau; on l'aperçoit au premier plan alors que son épouse, Béatrice Dumoulin, est debout sur la galerie arrière.

Collection de Solange Brazeau

Le garage de Florent Brazeau, qui pose juste devant.

Collection de Solange Brazeau

Les commerces et les industries d'aujourd'hui

Nous n'avons pas voulu faire une nomenclature de tous les commerces existants, mais nous avons choisi de décrire cinq commerces qui sont situés sur des sites riches en histoire. Nous avons aussi intégré, à la suite, les Serres hydroponiques qui constituent la seule industrie de Sainte-Marthe.

La Société coopérative de Sainte-Marthe

Les locaux de la Société coopérative de Sainte-Marthe sont d'abord situés au 490 de la rue Principale. Après avoir eu comme principale occupation, pendant plus de 35 ans, la transformation du lait, la Coopérative se concentre sur l'exploitation d'une meunerie, sur la vente de produits d'utilité générale aux producteurs agricoles et aux autres résidents des environs. Au début, on moulait, dans un gros crible, situé près du petit pont sur la rue Principale, le grain que le cultivateur membre apportait pour l'utilisation sur sa ferme. Par la suite, dès 1943 et 1944, on achète de plus en plus les grains tout préparés, puisque la Coop acquiert plusieurs wagons de grains (blé, orge et avoine) qui arrivent à la gare de Saint-Clet en vrac. La Coop les entrepose alors dans des silos avant de les empocher.

Le nouvel édifice situé au 790, Saint-Guillaume, en 2008.

Collection d'Huguette Bourbonnais-Dupras

Pour répondre aux demandes de ses membres, la Coopérative aménage un magasin à l'avant de l'entrepôt et, en 1951, puisque les affaires vont bien, elle fait un premier agrandissement de 20 pieds de longueur avec une aile de 55 pieds comprenant un bureau de 10 sur 20 pieds. L'agronome Henri Reid écrit en 1954 que la Coopérative de Sainte-Marthe est l'une des plus actives de la région avec un chiffre d'affaires de 279 934 $. En 1974, on y ajoute une annexe de 25 pieds par 55 pieds et finalement, en 1983, on ajoute un garage. En 1989, les membres veulent agrandir mais comme le terrain est trop petit, ils décident alors de bâtir un magasin plus vaste et plus fonctionnel sur un terrain plus grand, au 790, Saint-Guillaume. La Société coopérative procède à un autre agrandissement en 2008; la superficie de la quincaillerie passe de 4200 à 6700 pieds carrés, ce qui fait place à la distribution de nouveaux produits.

Cette coopérative agricole a tenu bon, malgré les vents et marées économiques, et aujourd'hui elle peut compter sur une nouvelle clientèle tels les amateurs de chevaux, qui se font de plus en plus nombreux dans la région, tout en continuant de servir sa clientèle première, les agriculteurs.

Ventilation Air Sol inc.

En 1989, Édouard Lawlor achète le local de la Coopérative laissé vacant au 490, rue Principale, pour y aménager un commerce d'appareil de chauffage et de climatisation en tous genres, sous le nom de Ventilation Air Sol inc. L'édifice, d'une superficie de 5000 pieds carrés, est un atout majeur lors de la transaction, en plus du fait que la municipalité de Sainte-Marthe ne facture pas de taxe d'affaires. Il remplace le garage et enlève la pompe à essence de la Coopérative fédérée pour y aménager une cour extérieure plus pratique et il rénove l'intérieur en aménageant des locaux plus modernes, qui répondent mieux à la nouvelle

L'entreprise Ventilation Air Sol Inc.
Collection d'Huguette Bourbonnais-Dupras

entreprise. C'est une entreprise familiale bien intégrée dans la communauté, qui emploie 10 à 15 employés. Édouard Lawlor est aussi conseiller municipal depuis 2005.

Agrocentre Belcan Inc.

Agrocentre Belcan Inc.
Collection d'Huguette Bourbonnais-Dupras

Situé au 180 de la montée Sainte-Marie, dans l'ancienne manufacture de lin, Agrocentre Belcan Inc. est d'abord fondé en 1956 par Georges Verdonck. Trois générations de la famille Verdonck se succèdent à la tête de cette entreprise. Elle se distingue par son approche vis-à-vis de sa clientèle puisqu'elle offre un suivi à toutes les étapes de production de la grande culture, allant de la vente des graines de semences, à celle des fertilisants ou des produits de protection de culture. Un service d'épandage et de pulvérisation et un service de consultation agronomique sont aussi offerts aux clients qui en font la demande. L'entreprise voit aussi au séchage des grains de maïs et au nettoyage du soya avant de le mettre en marché. Au cours de cette dernière étape, elle peut aussi offrir les ressources nécessaires pour la vente des produits destinés à l'exportation, le soya étant orienté vers le marché asiatique pour la consommation humaine. Les

Cette partie de l'Agrocentre Belcan Inc. est l'ancienne manufacture de lin.
Collection d'Huguette Bourbonnais-Dupras

actionnaires sont Ronald et Luc Verdonck et un associé, Grégory Haney. La compagnie compte environ 30 à 35 employés et fait appel à plusieurs sous-traitants.

Matériaux de construction Rémi Quesnel inc.

En 1974, Richard Lavigne succède à son oncle Rémi Quesnel à la tête de cette entreprise située au 623, rue Principale. Il aménage la section de la quincaillerie et les bureaux dans l'ancien magasin d'Émery Quesnel, tandis que la section des matériaux de construction est située de l'autre côté de la rue, sur l'ancien terrain de Rémi Quesnel. En 1980, Richard, son épouse, France, et Emma Quesnel, décident de former la compagnie « Matériaux de construction Rémi Quesnel inc. » L'accueil personnalisé, le respect du client et la connaissance des produits font la renommée de ce commerce. Richard Lavigne sait faire grandir son commerce tout en tenant compte des besoins de sa clientèle, en offrant des produits de qualité pour la rénovation et la construction en tous genres. Le commerce rayonne maintenant au-delà du comté de Vaudreuil-Soulanges et compte une clientèle fidèle qui revient de génération en génération. C'est une entreprise familiale dynamique, puisque les trois fils font maintenant partie de la compagnie qui compte environ huit employés.

Dans la cour du commerce : Joël, Yannick, Mathieu, France Fex, Richard Lavigne et René Coulombe.

Collection de Richard Lavigne

La relève est assurée : Mathieu Lavigne, Emma Quesnel portant le fils de Mathieu, Dereck, et Richard Lavigne.

Collection de Richard Lavigne

Auberge des Gallant

L'Auberge des Gallant est située au 1171, chemin Saint-Henri, sur le versant sud de la montagne de Rigaud, dans un microclimat où, chaque printemps, trois acériculteurs sont les premiers à produire le sirop d'érable au Québec.

L'auberge des Gallant

Collection de Linda Gallant

L'histoire de cette terre est captivante. Le premier propriétaire de ce lot est Charles Farmer, qui l'obtient en concession, le 15 juin 1836, du seigneur de Rigaud, Marie-Charlotte de Lotbinière. Son fils William Farmer lui succède, et ensuite son petit-fils, son homonyme, Charles Farmer. Ce dernier vend cette terre à Josephus Lefebvre après que son épouse fut décédée, deux mois après avoir donné naissance à son septième enfant, en 1918. C'est cette année que commence l'histoire d'un commerce de transport mis sur pied par la famille Lefebvre. Josephus fait du commerce, d'abord avec les chevaux. Plus tard, ses fils, Gérard et Philippe, fonderont respectivement les compagnies de transport suivantes : la « Glengarry Transport » et la « Rigaud Transport inc. ». En 1947, Lionel Perron, capitaine de l'armée, achète cet emplacement avant de mourir accidentellement sur le rang Saint-Henri.

En 1968, Gérard Gallant, un restaurateur de Montréal à la recherche d'une maison ou d'un autre restaurant, vient visiter cette propriété. En entrant dans la cour, il voit dans le champ beaucoup de chevreuils qui le regardent arriver. Il a un coup de foudre pour le paysage avec la vallée et les vallons qui lui rappellent sa Gaspésie natale. Il en fait sa résidence privée de 1968 à 1972, puis il la transforme en un petit restaurant de 26 places qu'il nomme « Le Domaine des Gallant ». À l'étage, il aménage six chambres qu'il loue à l'occasion à ses clients, mais le volet hébergement débute réellement en 1982 alors que Linda se joint à lui dans l'entreprise. Le couple, qui administre alors seul le commerce, a l'idée de faire confectionner des mangeoires pour les chevreuils devant les fenêtres, permettant ainsi à leurs clients de les admirer. L'idée fait boule de neige; c'est le seul restaurant si près de Montréal où l'on peut manger et voir des chevreuils en même temps. En 1988, l'établissement change de nom pour « L'auberge des Gallant ». Depuis 1991, l'établissement est maintenant une auberge 4 étoiles, membre du Réseau

Hôtellerie Champêtre, et un restaurant, aussi 4 étoiles selon le guide DEBEUR. La propriété compte cinq arpents de jardins botaniques, auxquels s'ajoutent en 1996 un spa santé et, en 2000, une érablière de 10 000 entailles avec salle de réception, construite en bois rond, où l'on offre des repas cabane à sucre. L'entreprise est renommée au-delà des frontières du Québec et est connue internationalement. Chaque été, depuis quelques années, des mariages y sont organisés pour des gens qui viennent d'aussi loin que l'Australie, la Nouvelle-Zélande, le Japon, l'Angleterre, la France, etc. Du Japon et des États-Unis, on vient découvrir les produits de l'érable pour faire ensuite la promotion des bienfaits du sirop d'érable ailleurs. Au Québec, Linda Gallant fait plusieurs reportages et participe à plusieurs émissions de télévision, notamment La bosse des noces, Donnez au suivant et Salut Bonjour à quelques reprises. Il est bien de constater que les enfants du couple font aussi partie de l'entreprise : Neil est chef à l'auberge, Michaël est responsable de la cabane à sucre, Steven est au service à la clientèle et Sonia Fréchette, leur belle-fille, est responsable du spa.

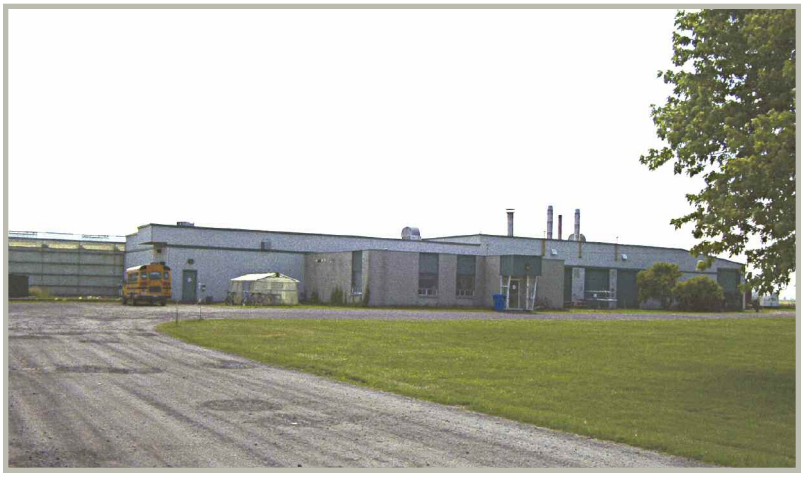
L'auberge des Gallant peut affirmer qu'elle est une destination quatre saisons. L'hiver, un sentier de motoneige et un autre sentier de ski de fond et de raquette sont accessibles à proximité, sans oublier les chevreuils, qui sont toujours au rendez-vous. Le printemps est marqué par l'effervescence du temps des sucres alors que, pendant l'été, l'auberge bat au rythme des mariages qui s'y déroulent dans le cadre enchanteur des jardins fleuris. Et finalement, à l'automne, on y vient pour admirer le feuillage coloré et pour se faire dorloter au spa.

Les Serres du Saint-Laurent inc.

« Les Serres du Saint-Laurent inc. », située au 335, Sainte-Marie, est une entreprise privée québécoise qui produit la tomate Savoura. En 1989, à Portneuf, dans un premier complexe de serres, commence la culture hydroponique de la tomate Savoura, qui est dès lors disponible alors dans l'Est du Québec. L'entreprise accroît ensuite ses productions en achetant plusieurs serres, dont celle de Sainte-Marthe, en 1996. Depuis le début,

Les serres hydroponiques des Serres du Saint-Laurent inc.

Collection d'Huguette Bourbonnais-Dupras



Les bureaux administratifs des Serres du Saint-Laurent inc.

Collection d'Huguette Bourbonnais-Dupras

l'entreprise s'applique à cultiver une tomate de qualité supérieure, appréciée en toutes saisons à travers le Québec pour son goût unique et sa fraîcheur exceptionnelle. La tomate Savoura est présentement produite dans six serres différentes au Québec, pour un grand total de 18 hectares de jardin couvert, soit l'équivalent de 37 terrains de football.

Conclusion

À travers ces commerces, on perçoit l'effervescence économique et sociale qui animait le village de Sainte-Marthe, mais on comprend aussi, en toile de fond, que la population y trouve des lieux propices aux rassemblements et aux échanges. On le constate, ces maisons étaient principalement regroupées au village, autour des institutions religieuses, scolaires, municipales et récréatives. Ce qui faisait du village un lieu très vivant.

Nous percevons aussi que les professions et les métiers, si importants aux yeux des gens de Sainte-Marthe, sont interreliés et un indice du fort sentiment d'appartenance à leur milieu.

Conclusion générale

Ainsi se termine ce voyage dans le temps. Un regard sur la vie religieuse a permis de témoigner de la générosité des gens qui ont construit la paroisse, de leur amour et de leur foi. Un survol de la vie scolaire a mis en lumière le fait que les gens de Sainte-Marthe ont su se donner les moyens d'avoir une bonne instruction et que ces lieux d'éducation ont accueilli des hommes et des femmes qui sont devenus les gardiens des traditions religieuses et culturelles. Une étude de la vie municipale a fait ressortir que l'apprentissage de la démocratie s'est fait pour le mieux-être des citoyens, comme l'a été l'amorce de l'organisation de la vie sociale. Et finalement, un coup d'œil sur la vie économique, basée essentiellement sur l'agriculture mais aussi sur les commerces de services et de détail, a fait découvrir le rôle vital que joue l'agriculteur dans l'économie et aussi prendre conscience de l'importance du rôle que chacun a à jouer dans la société. Le positionnement de la majorité des commerces au cœur du village fait comprendre qu'ils sont des lieux de rassemblement, au même titre que l'église et la salle municipale, où les gens peuvent remplir leur devoir religieux et civique, où ils y viennent aussi pour s'instruire et pour s'amuser.

Nous espérons avoir levé le voile sur la façon de vivre, de travailler, de s'amuser, de se renseigner, de s'organiser et de s'aimer de toutes les familles pionnières de Sainte-Marthe, et que ce livre devienne un puissant promoteur du sentiment d'appartenance d'une communauté humaine déjà tricotée serrée. Ce passé, à la fois si proche et si lointain, est garant de l'avenir. Tout comme ces familles qui ont œuvré avec beaucoup de détermination au développement de la municipalité de Sainte-Marthe, la population actuelle participe à l'élaboration d'un avenir prometteur. Cet avenir passera sûrement par une réflexion sur la façon de préserver le patrimoine et ses institutions, qu'elles soient religieuses, scolaires, municipales ou récréatives, sans freiner la croissance humaine et économique de la municipalité. Il faut saluer l'engagement des citoyens désireux de préserver cet héritage architectural. Cependant, la préservation du patrimoine

touche aussi une autre dimension très fragile, celle de l'environnement. Sainte-Marthe demeure une municipalité où il fait bon vivre dans un décor champêtre avec des fermes, des champs et une magnifique montagne en arrière-plan. On se doit de préserver cette nature. Il y a aussi un village qui, à travers le temps, a toujours été le cœur de la paroisse et on doit non seulement le protéger, mais aussi le revitaliser. Cet environnement, qui rend cette paroisse si accueillante, c'est aussi la mentalité des gens enclins à la tolérance et au partage qui favorise une approche dynamique capable de trouver des solutions à l'organisation d'un environnement sain, où jeunes et moins jeunes peuvent vivre en harmonie, où chacun peut vivre ses activités professionnelles ou récréatives dans le respect de tous.