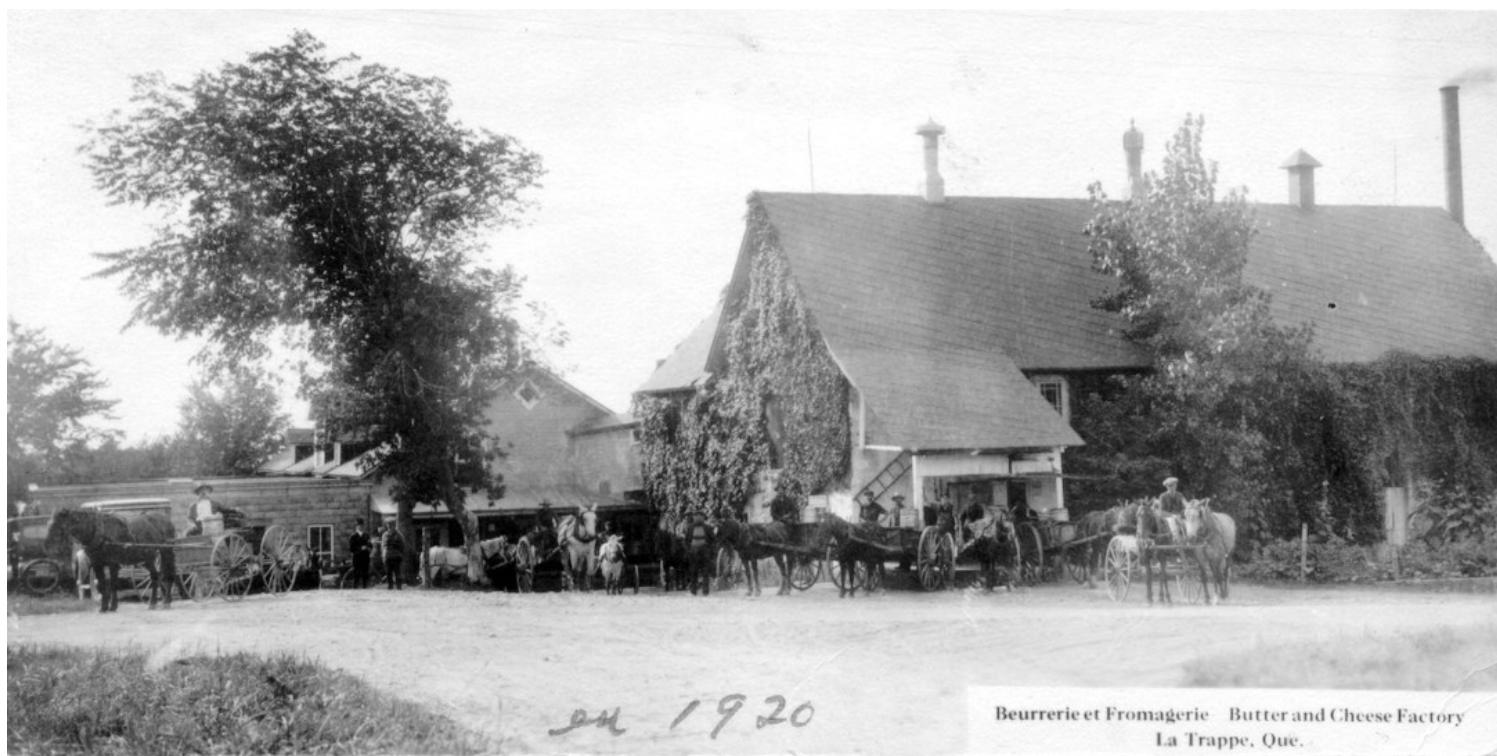


Diversification de l'industrie laitière à Oka



Fonds: Société d'histoire d'Oka

Le Domaine des Oystriers : Un peu d'histoire

Nouveauté! C'est arrive en 2015!

Montage photo: Un incendie et la reconstruction

Nouveauté! Le clocal de la SHO sera ouvert le soir!



contact@chocolateriemf.com
www.chocolateriemf.com

Mathilde Fays
inc

CHOCOLATERIE

Chocolat fins et
confiseries artisanales

47, rue Notre-Dame
OKA (Québec) J0N 1E0
514.464.3003



DENIS DURAND
Propriétaire

LA PLACE POUR VOTRE VÉHICULE

GARAGE DENIS DURAND ENR.

43, St-Dominique
Oka (Québec) J0N 1E0
Tél. : (450) 479-8825

Tél.: 450 415-0651
Téléc.: 450 415-0654
magasin.abbaye.oka@videotron.ca
magasin-abbayeoka.com
1500, chemin Oka, Oka (Québec) J0N 1E0

Magasin de l'Abbaye d'Oka
Bernard Beauchamp
gérant

Vervillos
Votre party entre bonnes mains!

ANIMATION • DISCO MOBILE • SONORISATION

Éric Verville

Téléphone : 514.833.6811
Courriel: vervillos@vervilloos.com
www.vervilloos.com

affiliés à

uniprix
SANTÉ



Pierre Belisle
Marie-Thérèse Dorion
Josiane Kachami
Pharmaciens-propriétaires

9, rue Notre-Dame
Oka (Québec) J0N 1E0
T 450 479-8448 F 450 479-6166

-Grande sélection de produits

- Section pour bébé (lait, couches, produits la mère poule, etc.)

- Kiosque pour impression photos

Heures d'ouverture

Lun-Mar-Mer	9h00 – 19h00
Jeu-Ven	9h00 – 21h00
Samedi	9h00 – 17h00
Dimanche	Fermé

Pour plus d'informations, appelez-nous au 450-479-8448



CENTRE DE RÉNOVATION BASTIEN INC.

265, St-Michel
Oka (Québec) J0N 1E0
Téléphone : 450 479-8441
Télécopieur : 450 479-8482

Traverse
Oka-Hudson

158, Main, Hudson (Québec) J0P1H0
☎ 450 458-4732
☎ 514 771-8733
www.traverseoka.ca
admin@traverseoka.ca

100
ans years
1909-2009

Claude Desjardins



Mot du président

Par Robert Turenne

Les membres du CA

Robert Turenne
Président

Réjeanne Cyr
Vice-présidente

Marjolaine André
Secrétaire

Lucie Béliveau
Trésorière

Gilles Piédalue
Administrateur

Réal Raymond
Administrateur

La perte de deux anciens membres de la société d'histoire d'Oka nous a tous affectés cette année. Noël Pominville était un des membres fondateurs de la SHO en 1985, et son premier président. Marc Bérubé était membre, puis vice-président, depuis des décennies. Deux textes sont inclus à leur mémoire.

Le commerce des produits laitiers, le beurre en particulier, a toujours fait partie de la vie Oquoise. Gilles Piédalue a fait une étude inédite à partir de documents récemment donnés à la Société.

Marjolaine André présente une vue historique sur le quartier des Oystriers.

Réal Raymond a fait une recherche dans les photos anciennes, que nous continuons à découvrir, et nous fait découvrir en couverture arrière un montage relié à un incendie.

Encore cette année, une rubrique présente les faits saillants de la vie oquoise l'année passée.

Une nouveauté! Le local de la société d'histoire sera ouvert le premier mercredi soir du mois à partir de septembre. En fait, le local sera ouvert tout l'après-midi, comme d'habitude, mais la fermeture sera reportée à 20:00.



Auto P. Masson-Enr.

141 rue Notre-Dame, Oka, QC J0N 1P0

Patrice Masson

Tél (450) 479-8378 • Téléc (450) 479-8379
Assistance Routière 1-855-276-9307

Dans ce numéro :

- 3- Mot du Président
- 4- Le domaine des Oystriers
- 6- La diversification de l'industrie laitière à Oka
- 16- Nouveau! C'est arrivé en 2015
- 18- Nécrologie

Société d'histoire d'Oka

2017 chemin d'Oka
C.P. 3931
Oka QC J0N 1E0
www.shoka.ca

ISBN 0835-5770

Dépôt légal:

Bibliothèque nationale du Canada
Bibliothèque nationale du Québec

Licence (CC-by-nc-sa). Le contenu de cette publication peut être reproduit avec mention de la source, à la condition de l'attribuer à l'auteur en citant son nom. Utilisation non-commerciale seulement. Les textes n'engagent que la responsabilité de l'auteur. La Société d'histoire d'Oka est membre de la Fédération des sociétés d'histoire du Québec.

L'histoire d'un quartier d'Oka: le domaine des Ostryers

Par Marjolaine André

Chaque quartier a son histoire. De la fondation de la Mission du lac des Deux-Montagnes en 1721 à aujourd'hui, le paysage et la vie des citoyens du village d'Oka ont bien changé. Oka compte 5500 citoyens répartis dans plusieurs quartiers bien définis qui ont chacun leur histoire. Mais quand est-il du quartier Domaine des Ostryers qui surplombe le lac des Deux-Montagnes et ses champs de cultures à perte de vue?



Le Domaine des Ostryers fut créé en juillet 1989 afin d'y établir un quartier résidentiel. On retrouve sur le site un arbre appelé ostryer de Virginie ou bois-de-fer. Cette essence est l'une des plus dures et des plus résistantes au pays. C'est un bois combustible, mais difficile à fendre. Dans les forêts, il s'associe fréquemment à l'érable à sucre, au hêtre, au bouleauⁱ. « Sur le terrain de ce quartier, on retrouve une petite forêt peuplée d'ostryers, d'où son nom »ⁱⁱ.

L'histoire des lots 195-147 et 195-212 remonte au début de la colonie lorsque les Sulpiciens reçoivent en concession du roi Louis XV, toutes les terres de la Seigneurie des Deux-Montagnes. En 1934, ils vendent ces lots à Charles Masson qui les revend à son tour à Raoul Lacroix un an plus tard. Celui-ci s'en sert comme pacage pour ses nombreuses bêtes. À sa mort, sa veuve, Antoinette Lecours en prend possession jusqu'en 1961, date à laquelle son fils

Antoine devient propriétaireⁱⁱⁱ. Jusqu'en 1989, les Lacroix exploitent ces terres agricoles.

En 1988, M. Lacroix demande l'autorisation à la Commission de protection du territoire agricole du Québec (CPTAQ) de "lotir, d'aliéner et d'utiliser" les lots 195-147 et 195-212 à d'autres fins qu'à l'agriculture. "Les lots visés comprennent 28 arpents de pâturage et 42 arpents de boisé mixte. Le demandeur voulait vendre cette parcelle pour fins de développement résidentiel"^{iv}.

La Commission prend la décision que cette demande n'est pas justifiée. Elle considère que ces terres peuvent encore servir de pacage et conserver leur statut agricole.

M. Lacroix refait une demande de révision en 1989. Voici les arguments apportés à la Commission par le demandeur pour faire valoir son point de vue. "Que le terrain en cause ne peut servir de pacage qu'à raison de 40 % puisque le restant de la propriété est situé en montagne et boisé qui implique une superficie de 28

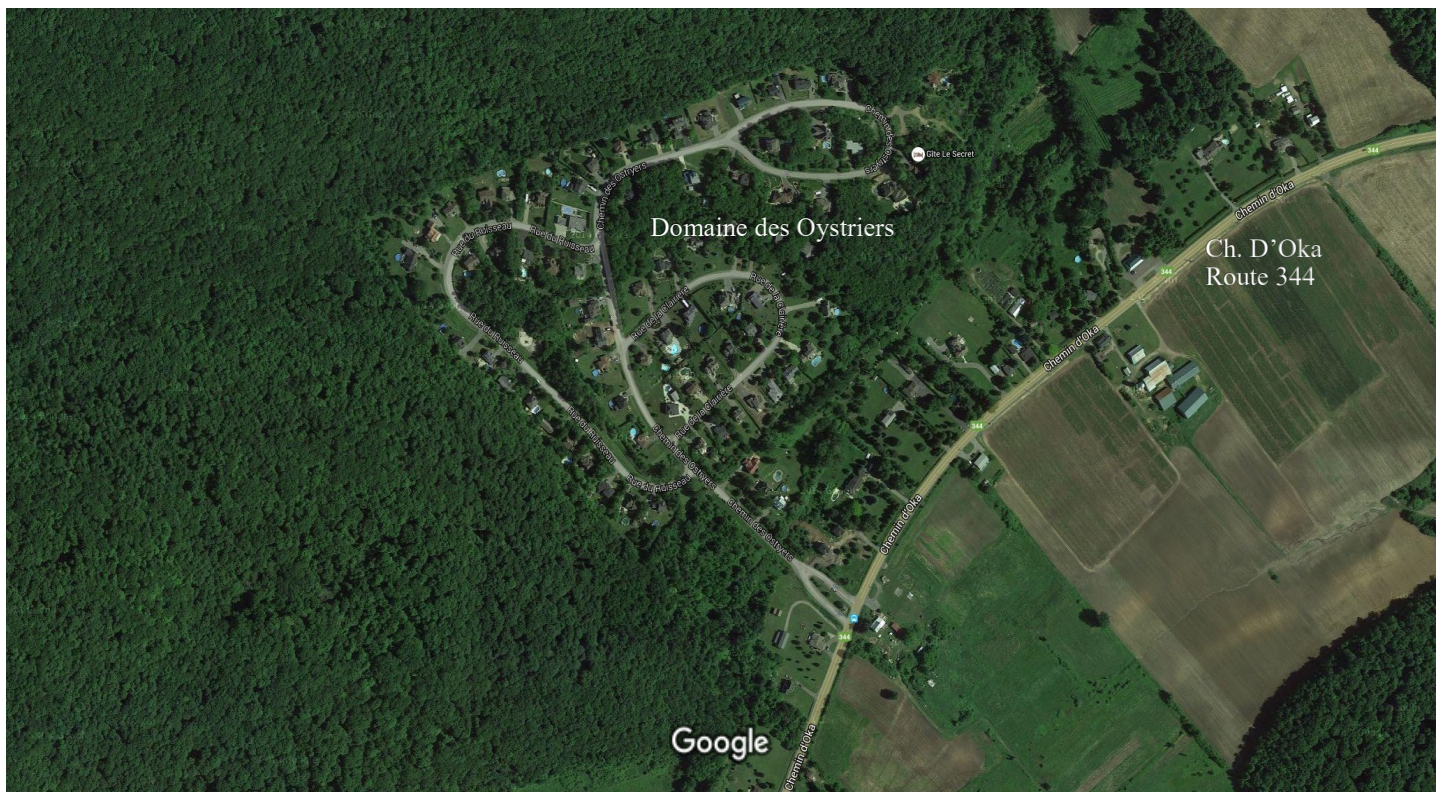


arpents. D'autant plus que le boisé n'a aucune valeur commerciale et est sans érable, que ce boisé est de faible qualité.”^v. Cette fois, la CPTAQ se rend à l'évidence que l'ajout de résidences dans ce lieu ne changerait rien à la situation des fermes environnantes. M. Lacroix a donc l'autorisation d'utiliser ces terres à d'autres fins par la Commission, mais ceci engendre quelques réticences des voisins qui n'approuvent pas la décision légale. En juillet 1989, Antoine Lacroix vend ses lots à Serge Pharand (inspecteur en bâtiment à la municipalité d'Oka et homme d'affaires) et à Edmond Proulx (inspecteur en bâtiment à la Paroisse d'Oka). Ils deviennent propriétaires et promoteurs sous le nom de la société Environnement Supérieur inc. (dissoute en 2007). Leur slogan : Bâtir pour l'avenir. Leur feuillet publicitaire en fait la promotion dans ses termes : un endroit privilégié, un concept original, un investissement sûr, un emplacement exceptionnel et un site écologique protégé. Le projet résidentiel est nommé Domaine des Ostryers. Les terres furent loties et les promoteurs entreprennent les travaux de construction des rues, d'installation d'aqueduc et du terrassement de la phase I^{vi}, avec toutes les approbations municipales que requiert ce genre de projet résidentiel.

Le Domaine des Ostryers accueille surtout des maisons de qualité supérieure comme le voulaient les promoteurs de l'époque. En mai 1991, on installe à l'entrée du Domaine un panneau qui identifie ce quartier, et qui s'y trouve encore aujourd'hui. Le quartier comporte trois rues : le chemin des Ostryers, la rue de la Clairière et la rue du Ruisseau. Le Domaine compte aujourd'hui 75 résidences, deux terrains sont vacants. Je tiens à remercier messieurs Eddy Proulx, Serge Pharand, Jacques Fournier, Charles Elie Barrette pour leur chaleureuse collaboration à la recherche.

- i <http://espacepurlavie.ca/flore-biodome/ostryers-de-virginie-bois-de-fer>
- ii Proulx, Edmond. Propos recueillis par l'auteure.
- iii Index des immeubles de la Paroisse de l'Annonciation. www.registrefoncier.gouv.qc.ca.
- iv Commission de Protection du territoire agricole du Québec. www.cptaq.gouv.qc.ca/ Décision 141458, 31 octobre 1988.
- v Commission de Protection du territoire agricole du Québec. www.cptaq.gouv.qc.ca/ Décision 141458, 10 avril 1989.
- vi Proulx, Edmond. Propos recueillis par l'auteure.

Google Maps



Images ©2016 DigitalGlobe, Données cartographiques 50m

Diversification de l'industrie laitière à Oka, 1884-1938

Par Gilles Piédalue

À Oka comme dans bien d'autres régions, l'industrie laitière a permis l'établissement d'une partie importante de la structure industrielle du Québec à la fin du 19^{ième} siècle. En stimulant l'agriculture, la demande nationale et internationale pour les produits laitiers a fait naître un réseau de plus en plus dense d'entreprises de transformation, dont les fabriques de beurre et de fromage. Sources de revenus supplémentaires en région, ces nouvelles activités ont contribué à limiter l'exode rural et à stimuler des industries connexes comme la viande, le cuir, l'équipement agricole et le transport. Dans cet article, nous examinons d'abord le contexte nord-américain de cette diversification de l'agriculture. Nous en verrons ensuite ses effets à Oka, en particulier la fondation de trois fabriques de beurre et de fromage.

Développement de l'industrie laitière au Québec dans le dernier tiers du 19^{ième} siècle

Au Québec, le passage à l'économie de marché s'accroît durant la guerre de Sécession. De 1861 à 1865, les exportations d'avoine, d'orge, de beurre et de laine vers les États-Unis doublent tandis que celles de fromage triplent. Mais le non-renouvellement du traité de Réciprocité ferme le marché américain à la fin de la guerre civile. Forcées de créer un espace économique pour assurer leur développement et le remboursement des dettes liées à la construction ferroviaire, les colonies britanniques de l'Amérique du Nord se fédèrent et fondent le Canada (1867). Protégé par les barrières tarifaires de la National Policy (1878), le marché canadien est unifié par un chemin de fer transcontinental dès 1885.

À l'abri de la concurrence américaine, une industrie axée sur la transformation des produits de la ferme (sous-produits de la laine et du cuir, viande et légumes en conserve, farine) se développe pour satisfaire la croissance du marché

local. La demande américaine pour l'avoine, le foin et les chevaux dédiés au transport urbain encourage l'élevage et la production de fourrage. À partir des années 1880, incapable de rivaliser avec la production agricole de l'Ontario et de l'Ouest mais profitant d'une demande croissante pour les produits laitiers en Angleterre, l'économie agricole au Québec s'organise définitivement autour de l'industrie laitière. Dans les années 1890, l'apparition de compartiments frigorifiés sur les trains et les navires permet l'exportation à grande échelle de beurre et de fromage.

Lente avant 1870, la spécialisation de l'agriculture au Québec s'accroît dans les trois décennies suivantes. La culture du blé fait place à celle des céréales et des plantes fourragères (dont l'orge, l'avoine et le foin) destinées aux animaux d'élevage (en particulier les chevaux) et aux bovins laitiers. En 1901, le blé n'occupe plus que 2,9% de la superficie cultivée par rapport à 6,9% en 1871. De 1870 à 1901, le nombre de fromageries et de beurreries passe de 11 à 2 918 fabriques, la production de beurre de 24 à 43 millions de livres et celle de fromage de 0,5 à 80,1 millions de livres. Le nombre de bovins laitiers progresse d'un demi à trois quart de million de têtes de 1891 à 1901. Ainsi dès 1901, le Québec arrive au premier rang des provinces canadiennes pour la production du beurre. L'industrie laitière s'impose déjà comme la clef de voûte de l'agriculture au Québec et dans une certaine mesure de son industrie.

La beurrerie des Trappistes, première fabrique de transformation du lait à Oka, 1884-1938

Arrivés à Oka en 1881, les Trappistes possèdent déjà en 1884 un troupeau laitier et une beurrerie capable de transformer une partie du lait des habitants des environs. À peine dix ans plus tard, le cheptel de l'abbaye comprend de 100 à 150

bêtes à cornes, la beurrerie produit annuellement 40 000 livres mais aussi du fromage doux. Par exemple en 1888, les moines produisent une meule de 25 livres de parmesan par jour pour satisfaire leurs besoins, le surplus étant semble-t-il écoulé sur le marché montréalais via un intermédiaire. Limitée, la production de fromage se fait à la beurrerie ou à proximité. Ainsi à La Trappe comme dans bien des fabriques, on associe trop souvent les opérations de beurrerie avec celles de la fromagerie.

Fin 1892 pour réduire l'endettement lié à la construction du second monastère, les moines tentent de développer la fromagerie en expérimentant de nouveaux produits. Cette initiative coïncide avec la fondation de l'École d'agriculture d'Oka et la volonté du Ministère québécois de l'Agriculture de favoriser l'enseignement de la fabrication du fromage. Grâce à un nouveau maître-fromager arrivé en 1893 du monastère américain de Gethsémani et à l'aménagement d'une cave d'affinage en 1894, l'abbaye réussit à améliorer la qualité de son fromage. Formé à l'abbaye de Port-du-Salut, le frère Juin commence à produire un fromage semi-ferme, plus mou que le cheddar mais plus consistant que le brie. Déjà plusieurs fois médaillé en Europe, le moine rafle les premiers prix des expositions provinciales de 1893, 1894 et 1896 pour son fromage de type Port-du-Salut. La production reste limitée et Alphonse Juin se charge lui-même de la distribution. Centré d'abord sur Montréal, Québec et Ottawa, il tente en 1900 d'entrer sur le marché de Toronto. En 1902, l'abbaye ne fabrique le « Fromage de la Trappe » qu'en pains de 3 ou 5 livres, un produit de nouveau primé l'année suivante en Angleterre.

Si l'abbaye traitait environ 1 170 000 livres de lait en 1893, elle ne retrouve ce niveau qu'en 1909. Dans le Comté des Deux-Montagnes, l'expansion de l'industrie laitière est telle que le nombre de fabriques de beurre et de fromage passe de 9 à 32 entre 1884 et 1897. Sans fabrique officiellement reconnue en 1884, la paroisse L'Annonciation d'Oka en possède trois en 1894, soit celles de La Trappe, de William Lalonde et

de Raphaël Charest. Il apparaît que dès ce moment des concurrents privent l'abbaye des 720 000 litres de lait que les habitants lui livraient l'année précédente. Jusqu'en 1902, la production semble se limiter à la traite du troupeau de l'abbaye et sert principalement à l'alimentation des moines et des étudiants de l'École d'Agriculture. L'abbaye n'enregistre une hausse de sa production laitière qu'à partir de 1903 et ne retrouve qu'en 1909 le volume de production atteint en 1893. Mais la production de fromage reste modeste. Ainsi en 1914 suite à sa visite à Oka, le ministre de l'Agriculture énumère les principales réalisations des moines sans mentionner son industrie fromagère.

La production fromagère démarre à peine que le feu détruit successivement la scierie en 1894 et l'année suivante le moulin à farine, la boulangerie et la buanderie. On reconstruit seulement la boulangerie et la buanderie en 1895. Non assurés, la scierie et le moulin ne peuvent être rebâties faute de fonds. Le feu affecte encore une fois la production en 1899. Il consomme la fromagerie, la beurrerie, la menuiserie et tout le bois d'œuvre. Non assurés parce que non assurables, les bâtiments sont malgré tout reconstruits près du rang Ste-Sophie. Par contre, la fromagerie reste dans des locaux temporaires jusqu'à son aménagement avec la beurrerie en 1910-11. La situation financière reste préoccupante. Comme en 1893, l'abbaye doit emprunter principalement aux communautés religieuses en 1897 et en 1898.

Pour ménager la susceptibilité d'une partie de l'opinion publique, l'abbé renonce aux quêtes, un moyen utilisé intensivement par son prédécesseur pour financer l'édification des deux derniers monastères. Comme l'Institut fait tout juste ses frais en 1916, il compte plutôt sur la vente de produits laitiers. Après avoir atteint un minimum en 1897-98, les prix de gros au Canada repartent à la hausse pour retrouver en 1903 leur niveau de 1890. Le prix des produits laitiers suit la même tendance en progressant de 25 % de 1900 à 1910, de 14 % de 1910 à 1914 et de 19 % de 1914 à 1916. La Première Guerre mondiale stimule

vigoureusement la demande et la production laitière du monastère passe de 1 176 578 livres à 2 042 140 livres de 1909 à 1921.

La beurrerie de Raphaël Charest, 1894-1922

Grâce au fonds George Charest de la Société d'histoire d'Oka, nous possédons de l'information sur la beurrerie de Raphaël Charest. Inauguré en 1867, le quai d'Oka permet l'arrivée régulière de gros vapeurs et l'établissement d'un bureau de poste permanent. C'est à cette époque que l'on rapporte la présence au village de Cyprien Charest (1825-1897). Originaire de Sainte-Geneviève, Charest épouse Angélique Lacroix à Oka en 1869. Sachant lire et écrire, il succède aux Sulpiciens comme maître de poste. Il remplit cette tâche durant 27 ans, de 1869 à 1896. De plus aux différents recensements, il se déclare boulanger (1871) et par la suite marchand (1881, 1891). Si son commerce est possiblement à l'origine de sa fortune, on en ignore pour le moment la nature. Ses fils, Jean-Baptiste Raphaël (1870-1924) et Joseph-Clément (alias Cyprien) (1871-1939) reprennent ses affaires après son décès en 1897.

Les deux frères se trouvent bientôt réunis en affaires. Si Joseph-Clément hérite de la propriété familiale en 1897, Raphaël profite probablement du support paternel pour fonder une beurrerie en 1894. Déclarant un emploi de commis marchand au recensement de 1891, Raphaël n'a que 24 ans lorsqu'il inaugure la fabrique située rue St-Michel. Déclaré charpentier au recensement de 1891, Joseph-Clément aurait rejoint par la suite son frère à la beurrerie. En 1901, son acte de mariage le qualifie de fabricant de beurre comme son frère. De plus, l'acte de baptême de son fils Georges-Eugène-Cyprien identifie encore les deux frères comme fabricant de beurre le 20 mars 1904.

De 1895 à 1898, la beurrerie traite en moyenne 574 481,5 livres de lait annuellement (voir le tableau 1). On peut estimer la quantité de beurre produit à 22 000 livres par année, soit à environ la moitié de la production de La Trappe en 1893. Durant cette période, la beurrerie s'approvisionne

chez une quarantaine de producteurs qui possèdent en moyenne trois vaches. Par ailleurs, 25% de ces producteurs ont plus de quatre vaches et fournissent 63% du lait utilisé à la beurrerie. À l'époque et plus précisément en 1921, on estime à environ 4 400 livres de lait par année la production d'un bovin laitier comparativement à 16 000 livres en 2001. Par ailleurs et selon les saisons, les pourcentages de gras du lait se comparent à ceux obtenus de nos jours, soit entre 3 % et 5 %.

Plusieurs producteurs laitiers de la beurrerie sont des membres en vue de la communauté et occupent un poste de conseiller municipal de 1881 à 1935 (voir tableau 1). Sur seize producteurs de 5 vaches et plus, six ont occupé un poste de conseiller municipal. Chez les autres producteurs, douze ont aussi assumé le même genre de responsabilité (voir tableau 1). L'activité de la beurrerie introduit les Charest dans le cercle des notables qui permet leur entrée sur la scène municipale. Secrétaire-trésorier de la municipalité de 1897 à 1917, Raphaël occupe une dernière fois cette fonction quelques mois avant sa mort accidentelle en 1924. Après avoir été conseiller en 1908, Joseph-Clément devient maire de 1909 à 1910 et de 1934 à 1935. Durant les années 1910, les frères Charest investissent dans l'immobilier. Ils acquièrent plusieurs terrains au village, principalement en 1912 et en 1913. Ils achètent même près d'Oka l'île Orithé pour en faire un club privé de chasse et de pêche. Raphaël diversifie ses activités en devenant entrepreneur de voirie tandis que Joseph-Clément investit dans l'hôtellerie. Après 1898, on ne connaît pas pour le moment l'évolution des affaires de la beurrerie Charest. Présignons qu'elle subit les mêmes fluctuations de marché que celle de La Trappe.

La beurrerie de William Lalonde (1894-1916?)

Né à Oka en 1843 et marié à Joséphine Desjardins en 1870 à St-Eustache, William Lalonde a un fils sulpicien et plusieurs filles. Au recensement de 1861, William déclare être voyageur. Résident d'Oka au recensement de 1881, Lalonde se dit voyageur en plus d'être hôtelier. Ce recensement l'identifie aussi avec

Cyprien Charest et Isidore Harbour comme l'un des trois marchands du village. En 1894, il possède une beurrerie à son nom. Lalonde exerce encore le métier de beurrier au recensement de 1901. William Lalonde décède le 28 février 1917 (inhumation le 3 mars) et son acte de décès le qualifie de bourgeois. Il est possible que sa beurrerie soit celle de Pointe-aux-Anglais, une fabrique acquise par Raphaël Charest un peu avant son décès.

Les hauts et les bas de l'économie de marché (1914-1938)

Ayant surproduit en 1913, l'abbaye enregistre une perte significative début 1914. Mais les affaires se relèvent en août avec le déclenchement de la guerre. En septembre, l'abbaye conclut une entente de commercialisation de son fromage avec l'agence Popper & Gray de New-York. Renouvelé aux cinq ans, l'accord fait de cette firme le principal partenaire d'affaires américain de l'abbaye avant 1939. L'abbaye développe aussi des relations avec des agences à Philadelphie (1923), Chicago (1924, 1927) et à Boston (1927, 1928). En plus de remplir la même fonction que Popper & Gray à Montréal, la Kraft McLaren s'associe avec le monastère dans le développement de nouveaux produits. Par exemple dans l'expérimentation du fromage à la crème Kay en 1930-31, les deux parties assument leur part de l'aménagement de l'unité de production et de l'équipement.

Dans une économie privée de mécanismes de régulation, ces ententes permettent de contrer dans une certaine mesure la concurrence déloyale. Durant la Première Guerre mondiale, les investissements massifs dans l'appareil de production créent à partir de 1920 une surabondance de biens. La vive concurrence qu'elle entraîne durant les années 1920 conduit à la crise de 1929. Caractérisée par un nombre record de faillites et de fusions d'entreprises, la crise perdure jusqu'à la fin des années 1930.

La concurrence entre les fabriques apparaît dès 1920. Raphaël Charest poursuit l'abbaye pour non-respect d'un accord de répartition des

producteurs laitiers entre les fabriques. On règle finalement à l'amiable deux ans plus tard. En misant sur la qualité de son produit et son secret de fabrication, l'abbaye se croyait bien protégée. Mais au printemps 1921, l'abbaye subit la concurrence inattendue d'ex-employés. Associés à Charest, Oscar et Amédée Joannette produisent dans sa fabrique de Pointe-aux-Touristes (maintenant Pointe-aux-Anglais) un fromage semblable à celui des moines appelé « Fromage d'Oka ». Charest fournit le capital et Joannette l'expertise. Les conséquences sont immédiates, 50 000 livres de fromage s'accumulent dans les caves de l'abbaye. Détenteurs depuis avril d'un brevet d'exclusivité pour leur fromage, les moines intentent un procès pour contrefaçon et vol de procédé de fabrication. La situation du marché s'aggrave. Incapable d'écouler sa production à Montréal, Charest finit par vendre ses deux postes à l'abbaye en 1924. À Pointe-aux-Anglais, on garde le poste d'écémage afin de conserver la clientèle des agriculteurs de la région. Deux mois plus tard, l'abbaye suspend temporairement sa production faute de vente.

Les procédures contre Amédée Joannette s'éternisent sans qu'un terrain d'entente soit trouvé avec l'abbaye. Après avoir vu ses manœuvres déjouées plusieurs fois par l'abbaye, Joannette s'associe en 1925 à la nouvelle fabrique de Labrosse & Lanciault à St-Benoît. Il y produit son imitation du fromage des moines sous une autre étiquette, « Le Régat ». Pour contrer cette concurrence, l'abbaye baisse son prix et adopte le format d'une livre de Labrosse & Lanciault. On retrouve bientôt du « Régat » à bon prix chez plusieurs distributeurs américains et canadiens, même chez ceux liés à l'abbaye par des ententes d'exclusivité. En plus d'autoriser Popper & Gray à réduire son prix, l'abbé n'hésite pas à rencontrer au besoin ses distributeurs. Au bord de la faillite en 1932, Labrosse & Lanciault s'associe à Château Cheese d'Ottawa, une filiale de la fromagerie new-yorkaise Borden. Tout en conservant ses droits sur « Le Régat », Labrosse et Lanciault permet à Château Cheese de produire à St-Benoît son fromage de contrefaçon sous l'étiquette « Canabec ». L'abbaye prouve à

Borden que ce produit n'est qu'une imitation et abaisse son prix. Château Cheese admet avoir été trompé sur l'authenticité du « Régal ». En octobre 1932, la beurrerie de St-Benoît fait faillite et l'abbaye rachète à Joannette ses droits sur «Le Régal » en 1935.

Au cours des années suivantes, on rapporte deux autres tentatives d'imitation du fromage de l'abbaye. Précédemment associé à Joannette dans l'affaire du « Régal », l'ex-frère Placide agit en 1941 comme conseiller auprès de la Compagnie Kraft. Appelé Jolicoeur, cet ancien moine beurrier encourage Kraft à intervenir auprès d'Ottawa afin que l'abbaye ne s'oppose plus à la distribution en Ontario du «Fromage d'Oka » via ses filiales. De plus, Kraft voudrait faire homologuer, produire et distribuer en Amérique le « Roka », un fromage semblable à celui des moines. L'abbaye suit l'avis d'Ottawa et s'y oppose. Kraft reçoit la même réponse lorsqu'elle demande dix ans plus tard l'exclusivité de la mise en marché au Canada. La même année, l'abbaye réussit à bloquer la distribution du « Trappists Cheese » produit par une société ontarienne.

Durant la Deuxième Guerre mondiale, Ottawa réserve le fromage canadien à l'Angleterre. Mais l'abbaye obtient malgré tout la permission d'exporter aux États-Unis. Par contre en 1943, la rareté du lait force Ottawa à maintenir au niveau de 1942 le volume d'exportation vers les États-Unis. Les Américains rationnent aussi les ventes de fromage canadien. Mais favorisé par une forte demande, le « fromage d'Oka » échappe à ces restrictions. À partir de 1952, Ottawa rend obligatoire la pasteurisation. Dans le cas du « fromage d'Oka », le remplacement du lait cru par le lait bouilli demande une période d'ajustement qui s'étire jusqu'en 1957. La révision de l'ensemble du procédé de fabrication demande la création d'un laboratoire de contrôle de la qualité, la formation du personnel, le réaménagement de l'unité de production et l'installation d'équipement spécialisé (séparateurs, pasteurisateurs). La pasteurisation

élimine la forte odeur du fromage et aurait permis d'intéresser un plus grand nombre de consommateurs. Le retrait du marché américain négocié par l'abbaye en 1964 semble avoir été largement compensé par l'extension du marché canadien. À partir de 1957, on confie l'administration de la fromagerie à des laïcs. Ainsi déjà à cette époque, le vieillissement et la diminution des effectifs de la communauté affectent les industries de l'abbaye.

En conclusion et comme nous venons de le voir, l'industrie laitière a contribué significativement à la création d'entreprises de transformation à Oka. Par ailleurs, plusieurs aspects de cette contribution mériteraient d'être abordés. Mentionnons par exemple l'extension et l'amélioration du réseau de transport (quais, routes, accès aux chemins de fer), l'électrification rurale et l'extension des cultures fourragères. En terminant, merci à tous ceux qui ont contribué à cet article. En particulier à Monsieur Marcel Charest qui, en confiant à la Société d'histoire une partie des archives familiales, a contribué à faire un peu de lumière sur cet épisode de notre histoire d'Oka. Merci aussi aux Trappistes de Val Notre-Dame et en particulier au père Bruno-Marie Fortin qui nous a permis d'utiliser les éphémérides de l'Abbaye d'Oka, une source indispensable dans la réalisation de ce travail. Finalement, merci à Lucie Béliveau, Marjolaine André, Réal Raymond et à Réjeanne Cyr pour les recherches documentaires et à Roger Trottier pour les informations généalogiques sur la famille Charest.

Lacourcière Jean et Vaugois Denis, Canada-Québec synthèse historique, Éditions du Renouveau Pédagogique Inc. Montréal 1969, pages 615, p.430.

Hamelin Jean et Roby Yves, Histoire économique du Québec 1851-1896, Fides Montréal, 1971, 436 pages, p.194.

Hamelin Jean et Roby Yves, Histoire économique du Québec 1851-1896, Fides Montréal, 1971, 436 pages, p.197-98.

Lacourcière Jean et Vaugois Denis, Canada-Québec synthèse historique, Éditions du Renouveau Pédagogique Inc. Montréal 1969, pages 615, p.417.

Hamelin Jean et Roby Yves, Histoire économique du Québec 1851-1896, Fides Montréal, 1971, 436 pages, p.197-98.

Hamelin Jean et Roby Yves, Histoire économique du Québec 1851-1896, Fides Montréal, 1971, 436 pages, p.38.

Frère André Picard, Père Jean Doutre, Oka, ouvriers de la parole 1881-1981, Ateliers des Sourds, Montréal, 1981, 79 pages, p.10. Abbaye d'Oka, Éphémérides illustrées de l'Abbaye cistercienne Notre-Dame du Lac, les années de fondation, 1881-1913, volume 1, non daté, 286 pages, p.24.

État en 1893. Père Louis-Marie, Institut d'Oka, cinquantenaire 1893-1943, 1944, 541 pages, p.18, p.28, p.30-31.

Doucet, Camille-Antonio, « La fromagerie des Pères trappistes d'Oka, bref aperçu historique », Cahiers d'histoire de Deux-Montagnes, St-Eustache, vol. 2, no.2, juin 1979, pp.57-64, p.58.

Père Louis-Marie, o.c.r., Institut d'Oka, cinquantenaire 1893-1943, 1944, 541 pages, p.212, pp. 28-29.

Abbaye d'Oka, Éphémérides illustrées de l'Abbaye cistercienne Notre-Dame du Lac, les années de fondation, 1881-1913, volume 1, non daté, 286 pages, p. 67. La cave d'affinage est aménagée sous une aile du monastère, à la place du réfectoire qu'on déplace au rez-de-chaussée.

Létourneau-Sicotte, Lorraine, « L'Abbaye Notre-Dame-du-Lac (suite et fin) », Cahiers d'histoire de Deux-Montagnes, St-Eustache, vol. 1, no.2, juin 1978, pp.20-29, p.21.

Prix obtenu à Wolverhampton au Royaume-Uni. Doucet, Camille-Antonio, « La fromagerie des Pères trappistes d'Oka, bref aperçu historique », Cahiers d'histoire de Deux-Montagnes, St-Eustache, vol. 2, no.2, juin 1979, pp.57-64, p.62.

Estimé de 1893 sur la base d'une production de 40 000 livres de beurre (26 livres de lait étant nécessaire pour produire une livre de beurre, 10 livres pour fabriquer une livre de fromage et 7 livres pour faire une livre de crème à 35%). Doucet, Camille-Antonio, « La fromagerie des Pères trappistes d'Oka, bref aperçu historique », Cahiers d'histoire de Deux-Montagnes, St-Eustache, vol. 2, no.2, juin 1979, pp.57-64, p.63.

Québec, Listes des beurrieres et des fromageries de la Province de Québec, 1894, 1895, 1896, 1899. Courville, Serge, Origine et évolution des campagnes dans le Comté des Deux-Montagnes, 1755-1971, thèse de maîtrise en géographie, Université de Montréal, 209 pages, tableau 4.3.

Estimation sur la base des 40 000 livres de beurre produites en 1893, production réalisée à 62% à partir de lait fourni par 45,5 habitants de la région. Doucet, Camille-Antonio, « La fromagerie des Pères trappistes d'Oka, bref aperçu historique », Cahiers d'histoire de Deux-Montagnes, St-Eustache, vol. 2, no.2, juin 1979, pp.57-64, p.60.

Les fluctuations du marché freinent aussi la production. Début 1908, le distributeur exclusif des produits du monastère doit renvoyer à l'abbaye 40 000 livres de fromage avarié qu'il n'a pas réussi à écouler. Abbaye d'Oka, Éphémérides illustrées de l'Abbaye cistercienne Notre-Dame du Lac, les années de fondation, 1881-1913, volume 1, non daté, 286 pages, p. 219-120 (1 février 1908).

14 décembre 1914, le ministre Caron énumère les réalisations suivantes : cultures de trèfle, du ginseng et de la luzerne; vergers (pommes en particulier); industrie avicole; la culture maraîchère et la production des petits fruits; charcuterie (en particulier le bacon vendu sur marché de Montréal). Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnés chronologiquement 1913-1938, « 14 décembre 1914 ».

Abbaye d'Oka, Éphémérides illustrées de l'Abbaye cistercienne Notre-Dame du Lac, les années de fondation, 1881-1913, volume 1, non daté, 286 pages, pp. 64 et 71. Pertes non assurées de 10 000\$ pour le moulin à farine et de 3 000\$ pour la scierie.

Abbaye d'Oka, Éphémérides illustrées de l'Abbaye cistercienne Notre-Dame du Lac, les années de fondation, 1881-1913, volume 1, non daté, 286 pages, pp.130-131. Pertes non assurées entre 6 000\$ et 7 000\$. Durant les travaux, on déménage la fromagerie successivement à la buanderie et à la conserverie. On commence en 1901 l'aménagement de la fromagerie avec la beurrierie mais l'incendie de 1902 repousse les travaux en 1910-11.

Emprunt de 1 100\$ aux Sulpiciens en 1893; autre emprunt à St-Sulpice à taux élevé en 1897; prêt de 25 000\$ des sœurs de la Charité en février 1898 plus un 3 000 \$ supplémentaire à 4% en novembre pour couvrir les dettes de Mistassini. Abbaye d'Oka, Éphémérides illustrées de l'Abbaye cistercienne Notre-Dame du Lac, les années de fondation, 1881-1913, volume 1, non daté, 286 pages, pp.53, 97, 115-116, 127.

Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnés chronologiquement, 8 janvier 1917. Lettre de Dom Pacôme à Mgr Bruchési, évêque de Montréal.

Déficitare en 1915, l'Institut enregistre un surplus de 1 000\$ en 1916 si on ne tient pas compte du salaire des quatre moines qui y cuisinent. Par contre, les revenus bruts de la fromagerie (avant le salaire des religieux et du gérant) représentent le tiers de son chiffre d'affaire, soit entre 10 et 12 000\$ pour l'exercice financier de 1916. Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnés chronologiquement, 8 janvier 1917. Lettre de Dom Pacôme à Mgr Bruchési, évêque de Montréal.

Québec, Bureau des statistiques, Annuaire statistique, 1917, pages.491 et 493.

Nombre de milliers de livres de lait traité à l'abbaye: **1900** : 291,3; **1901** :363,9; **1902** : 476,7; **1903** : 711,1; **1909** : 1 176,6; **1910** : 1 361,3; **1919** : 1 558,3; **1920** : 1 846,9; **1921** : 2 042,1. Doucet, Camille-Antonio, « La fromagerie des Pères trappistes d'Oka, bref aperçu historique », Cahiers d'histoire de Deux-Montagnes, St-Eustache, vol. 2, no.2, juin 1979, pp.57-64, p.63.

Trottier, Roger, Fichier Généalogie Trottier.h8, « Fiche familiale de Cyprien Charest », pp.1-3, 2005.

Antoine Mercier p.s.s. (prêtre à Oka 1862-68), Joseph-Fournier Préfontaine p.s.s. (prêtre à Oka 1863-69). Okami, Revue de la Société d'histoire d'Oka, juin 1989, Vol IV, no. 2, p.9. Okami, Revue de la Société d'histoire d'Oka, printemps 1997, Vol 13, no.1, pp.19-21.

La beurrierie était sise du côté nord de la rue St-Michel, entre St-Dominique et Ste-Thérèse.

Joseph-Clément épouse Hermina Ouellette à Oka le 29 novembre 1901.

Québec, Ministère Agriculture, Pêcherie et Alimentation (MAPAQ), Direction de l'innovation scientifique et technique, Martin, Rodrigue, Évolution de la production laitière au Québec, conférence donnée à Princeville, 8 mai 2003 (voir le tableau de l'évolution du rendement des vaches laitières au Québec).

Un pourcentage de gras de 3% demande 33,3 livres de lait pour produire une livre de beurre tandis qu'un lait à 5% en requiert 20 livres. En 1895 à la beurrierie Charest, on utilise une moyenne de 24 4/5 livres de lait (ou un lait estimé à 4 % de gras) par livre de beurre pour fixer le prix payé aux producteurs (nombre de

livres de lait livrées au poste d'écémage divisé par 24 4/5 puis multiplié par le prix de gros d'une livre de beurre, soit 0,12\$ en 1895). La moyenne de livres de lait par livre de beurre peut varier selon la saison et le prix de gros selon la conjoncture économique. Société d'histoire d'Oka, Fonds George Charest, Livre de compte de la beurrerie de Raphaël Charest, 1895-1898, 199 pages.

Registre de la Municipalité de la partie Nord de L'Annonciation d'Oka, 1892-1918.

Impliqué dans l'achat d'un hôtel coin l'Annonciation et St-Michel, Joseph-Clément doit démissionner en 1910. Redevenu maire en 1933, le même scénario se reproduit en 1935. Il doit se retirer après avoir repris un hôtel qu'il avait vendu l'année précédente. Registre de la Municipalité de la partie Nord de L'Annonciation d'Oka, 1892-1918. Trottier, Roger, Fichier Généalogie Trottier.hr8, « Fiche familiale de Cyprien Charest », pp.1-3, 2005

Achetée en 1913, l'île Orithé sera vendue par la succession aux Frères de l'Instruction chrétienne en 1955 et 1956). Okami, Revue de la Société d'histoire d'Oka, « L'île Orithé, une acquisition onéreuse », été 1990, Vol 5, no.2, pp-24-27.

Baptisé à Oka William Lalande (alias William Guillaume Lalonde ou Lalande; appelé Lalande à sa naissance et Lalonde à son décès dans les registres d'Oka), William a pour père Benoît Lalande, journalier, et Rosalie Laroque. Les parents sont de St-Eustache où ils se sont mariés en 1828. La famille semble avoir déménagé plusieurs fois comme l'atteste le lieu de mariage de ses frères et de sa sœur (François à Hélène Brunet en 1854 à St-Eustache; Adeline à Pierre Lagalas en 1868 à St-Joseph-du-lac; Isodore à Marguerite Clermont en 1869 à St-Joseph-du-lac; Magloire à Zénoïde Lefebvre en 1881 à Oka).

La beurrerie de Pointe-aux-Anglais était la propriété de Raphaël Charest en 1916. Ottawa, Ministère de l'agriculture, Liste des fromageries, beurreries et stations d'écémage, 1917-19.

Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 6 avril 1914 ».

Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 14 septembre 1914; 13 août 1924. ».

Projet de fabrication de Gruyère et de Camembert (1922); essai de boîtes de 2 onces d'Oka avec la mention « Préparé par la maison Kraft » refusé par l'Ordre (1922-23); Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 18 janvier 1922; 12 juillet 1922; 16 octobre 1923 ».

Le projet demande l'installation de deux pasteurisateurs, d'un homogénéisateur et d'une presse à fromage dans un local dédié. Après des essais infructueux, la Kraft McLaren rachète l'équipement. Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 14 juin 1930; 18 juillet 1930; 26 juin 1930; 29 juillet 1930; 10 octobre 1931 »

Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 13 octobre 1920; 29 avril 1921; 29 août 1922 ».

Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 5,16 et 24 avril 1921; 26 septembre 1921 ».

Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 21 mars et 7 avril 1924 ».

Vente en 1942 de l'ancienne fromagerie de Pointe-aux-Anglais au chanoine Harbour. Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 31 mars 1924; 8 janvier 1942 ».

Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 27 mai 1924 ».

En 1925, les avocats de Joannette refusent même de plaider faute d'avoir été payés. Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 15 février 1925 ».

Amédée Joannette essaie d'entrer à la ferme expérimentale d'Ottawa. C'est de cet organisme fédéral que l'inspecteur Meilleur relève lorsque ce dernier tente de percer le procédé de fabrication du fromage d'Oka en 1922. Aidé de Jolicoeur (l'ex-frère Placide et ex-receveur de lait au monastère) Joannette tente des associations avec les beurreries de St-Placide et de St-Canut. Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 23 janvier 1922; 3 avril 1924; 16 et 17 avril 1924; 18 août 1924; 6 et 7 novembre 1924; 8 octobre 1925 ».

Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 13 avril 1926; 14 mai 1927 ».

Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « Ottawa, 15 décembre 1926; Cie Phoenix (NY), 25 janvier 1927; Maison-mère de Kraft (NY), 4 décembre 1928 et 3 février 1931; MM. Rothlis-Berger & Egerber (NY), 11 et 12 mars 1930; Chicago, 27 mars 1930 ».

Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 25 janvier 1927 ».

Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 2 mars 1932; 8 avril 1932 ».

Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 23 et 30 avril 1932; 1 mai 1932 ».

Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 8 avril 1932 ».

Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 28 octobre 1932; 20 février 1935 ».

Traumatisés par l'affaire Jolicoeur, les moines deviennent plus prudents. Ainsi en 1944, l'abbé obtient une promesse écrite de l'ex-frère Rémi de ne pas produire du « Fromage d'Oka » ni d'enseigner sa fabrication. Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 9 mai 1941; 5 juillet 1944 ».

Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 20 mars, 21 mars et 29 avril 1941; 17 sept 1946 ».

Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 5 janvier 1957 ».

Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 25 octobre 1957 ».

Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 25 juillet 1940 ».

Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 26 avril 1943 ».

Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 27 mars 1943 ».

Doucet, Camille-Antonio, « La fromagerie des Pères trappistes d'Oka, bref aperçu historique », Cahiers d'histoire de Deux-Montagnes, St-Eustache, vol. 2, no.2, juin 1979, pp.57-64, p.64.

Abbaye d'Oka, Éphémérides ordonnées chronologiquement 1913-1938, « 20 juillet 1964 ».

Doucet, Camille-Antonio, « La fromagerie des Pères trappistes d'Oka, bref aperçu historique », Cahiers d'histoire de Deux-Montagnes, St-Eustache, vol. 2, no.2, juin 1979, pp.57-64, p.63.

C'est arrive en 2015

Par Réjeanne Cyr

Janvier

7 L'heure du conte à la bibliothèque pour les 6-8 ans

20 Ouverture du pont de glace

28 Fermeture du resto Le Plein Air

Février

7 Cinéglace, fête hivernale pour toute la famille

26 Entreprises agricoles Michel Dagenais d'Oka, grande lauréate du Club de l'Excellence d'Agropur au niveau national

Mars

7 Alexandra Mercier (16 ans) élue Miss Teen Québec 2015 au Sheraton de Laval

7 Transport public: L'Express d'Oka se rend au terminus de Saint-Eustache

20 Ouverture de l'Écocentre

20 Collecte de sang

28 Réouverture du Plein Air avec nouvelle administration

28 Fermeture du pont de glace

Avril

8 Au centre d'art La petite église de St-Eustache, Julie et cie de Julie Pominville gagne le 1^{er} prix au 17^e concours québécois en entrepreneuriat dans la catégorie Service aux entreprises. Les jardins de la Pinède avec Marie-Josée Daguerre et Louis Vaillancourt remportent dans la catégorie agroalimentaire. Ils ont aussi remporté le grand prix du concours Impact de la Chambre de commerce et de l'industrie de la MRC de Deux-Montagnes

11 Le Cercle de fermières d'Oka installe un tricot-graffiti sur les arbres près du traversier, une œuvre collective en soutien aux fermières à travers le Québec

19 Assemblée générale de la Société d'histoire d'Oka à la salle de la mairie, 30^e anniversaire

21 Amicale du textile à la salle de la Mairie par le Cercle de Fermières d'Oka avec les cercles de fermières voisins

Mai

1^{er} Ouverture de l'Auberge de l'Abbaye d'Oka, style Bed & Breakfast avec déjeuner compris

1^{er} Party 1^{er} anniversaire de la Boutique Aérospport Oka

8 Soirée d'ouverture de l'atelier-boutique de joaillerie MC Décarie

9 Corvée de nettoyage des Amis de la forêt dans la Pinède dès 9h

16 Course extrême de la Maison des jeunes à 11h30, 32 épreuves sur 5 km, 22 personnes sont inscrites

16 Ouverture du kiosque touristique municipal

22 Roulons pour des cubes 2015, 2^e édition, initiative de l'École des Pins

24-25 *Féerie des saisons chez nous* au Verger et Miellerie Labonté de la pomme, activités au profit de l'Opération enfant soleil

30 1^{ère} édition de la Journée de déchiquetage dans le stationnement du garage municipal Fabien-Guindon

Juin

2 Lancement du dépliant Circuit historique Oka à la salle de la Mairie fait par une stagiaire de l'Institut du tourisme Amélie Morin en collaboration avec la Société d'histoire d'Oka

5 Soirée de filles à l'Abbaye d'Oka, événement signé Julie et Cie

5 Ouverture des jeux d'eau au parc Optimiste

6 Fête des voisins 2015, pique-nique familial à 11h à l'occasion de *Villes et villages en santé*, en arrière de la Chocolaterie Mathilde Fays

7 La Fiesta Vagabonde, circuit cycliste familial

11 Livre libre-service : Marc Le Boulangé a fabriqué et donné une armoire à livres à échanger située près de la mairie

13 Journée porte ouverte de la Maison des jeunes d'Oka

16-17-18 Vente de garage

21: Ouverture du camp de jour Okalaxie au parc Optimiste

28 Ouverture du marché public devant la Mairie

29 Alerte à la brûlure bactérienne des pommiers

30 Projet Rives de qualité pour un lac en santé du conseil des bassins versants de Mille-Iles (COBAMIL) : programme de revégétalisation par la plantation d'une dizaine d'arbres et de 500 plants reçus de l'organisme sur la rue St-Sulpice

Juillet

6 Lave-auto du camp de jour au Pétrole Bélisle

10 Vente annuelle de hot dogs du camp de jour : les 5^e et 6^e années du camp de jour attendent les gens devant la Mairie

11 Commémoration du 25^e anniversaire de la crise d'Oka : plusieurs dignitaires et invités sont présents dont le maire Pascal Quevillon et le grand chef Serge Simon. Plus de 300 personnes prennent part à la cérémonie à Kanesatake. Un monument à la mémoire des enfants des pensionnats autochtones est dévoilé.

11 au 19 La route des arts : 32 artistes attendent les gens dans leur milieu de création dont 6 à Oka

14 Collecte de sang de la Maison des jeunes d'Oka, objectif 60 donateurs

14 Les coureurs des bois débutent leur périple vers Trois-Rivières en canot. Vêtus de costumes d'époques, ils sont au quai municipal à 8h45

24 Écoute agricole des Laurentides : un premier service d'aide psychologique aux agriculteurs

25 A la maison des jeunes d'Oka : sensibilisation pour la conduite avec facultés affaiblies par l'École de conduite 2000

31 Nocturne à pagaies 2015 des Amis d'Aérosport : *Objectif Lune* sur SUP (Stand-up paddleboard ou planche à pagaie ou à rame)

Août

23 25 ans ça se fête à la Galerie Cultiv'Art, vernissage et exposition du 22 août au 12 octobre avec 25 artistes et artisans

28 Nocturne à 20h sous la pleine lune par le Club de voile de la Marina d'Oka, 32 voiliers sont inscrits

Septembre

6 Régate amicale du Club de voile de la marina d'Oka

16 Lancement officiel du nouveau site internet de la municipalité d'Oka

23 Installation de panneau d'interprétation sur les bienfaits de la conservation d'une bande riveraine sur la rue St-Sulpice en bordure du lac de Deux-Montagnes

Octobre

4 Rencontre des producteurs agricoles à la Trappe d'Oka

15 Cinquième édition de la Soirée Mille Mercis sous le thème *Célébrons nos bénévoles*. Plus de 70 bénévoles ont été invités par la municipalité. Le prix Jean-Giroux, dans la catégorie Organismes a été décerné à Danielle Charbonneau qui a oeuvré avec Les Artisanas d'Oka pendant plusieurs années. Dans la catégorie Communauté, le prix a été remis à Suzanne et Denis Renaud de la Maison du Partage. Dans la catégorie Mention coup de cœur, l'hommage a été rendu à Marcel Charest pour son implication musicale lors d'activités.

16 Des jeunes de La Maison des jeunes d'Oka participent à la *Nuit des sans abris* à la bibliothèque de St-Eustache

22 Incendie à l'ancien poste de police amérindien

23 Plus de 1000 élèves de l'Ecole secondaire d'Oka (ESO) se sont sensibilisé à la cause des femmes autochtones. Dans la foulée du drame des femmes autochtones de Valdor, une cinquantaine de jeunes, membres du Comité Amnistie International, se sont rassemblés pour tracer près de 1 400 points d'interrogation de plus d'un mètre sur toute la surface du stationnement des autobus et des trottoirs. Chaque point représentait une femme tuée ou disparue au Canada depuis les 25 dernières années. Ensuite sur les balcons, se tenait une vigile silencieuse de 30 minutes pendant l'arrivée des autobus. La sensibilisation a porté fruit puisqu'à l'heure du dîner une opération signature de cartes postales a permis d'envoyer 300 cartes postales au gouvernement canadien pour demander une enquête publique et un plan d'action. Les signataires étaient invités à porter une plume blanche durant la journée en guise de solidarité.

25 1^{er} et 8 novembre : Ateliers de fabrication de crèche en céramique par l'Atelier des Petits doigts

31 3 maisons hantées à visiter à Oka : la bibliothèque municipale, la Maison des jeunes et la Chocolaterie Mathilde Fays

Novembre

1^{er} Une équipe de 26 personnes du Manoir d'Oka dont 21 membres du personnel participe à la Course d'Oka au Parc national d'Oka au profit de la Société Alzheimer des Laurentides. Un montant de 5 046\$ a été amassé.

7 Projet Un arbre pour grandir. La Garderie Tic Tac Toc procède à la plantation d'une quarantaine d'arbres dans l'Arboratum rue Notre-Dame. L'objectif est d'impliquer les enfants en plantant un arbre pour chacun d'eux.

9 Conversations citoyennes pour l'avenir de notre communauté à la salle de la Mairie

11 Encan du Cercle des Fermières d'Oka à la salle de la Mairie au profit de la Fondation OLO qui

favorise la santé des bébés à naître en offrant gratuitement et quotidiennement un œuf, un litre de lait et un verre de jus d'orange ainsi qu'un supplément vitaminique et minéraux aux femmes enceintes vivant une situation socio-économique précaire de notre région. En 2014, le Cercle récolte 1 224\$ et parraine 3 bébés.

16 Plantation de 1 200 arbres sur le terrain vacant au pied de la côte St-Michel, au coin du rang Ste-Sophie et le long du nouveau sentier cyclable dans le cadre du projet Plantez 375 00 arbres pour souligner le 375^e anniversaire de Montréal.

17 Cocktail de bienvenue des nouveaux résidents à salle de la Mairie durant lequel on dévoile les gagnants du concours photo annuel pour le calendrier municipal 2016

24 Deuxième édition, souper bénéfice de la Maison des jeunes d'Oka à l'Auberge des bois noirs. Un montant de 1 500\$ a été amassé.

27-28-29 Marché de Noël d'Oka à la salle des loisirs avec 25 exposants et Expo-Vente du Cercle des Fermières d'Oka à la salle de la Mairie

Décembre

Fins de semaine de décembre : *Crèches d'ici et d'ailleurs* à l'église l'annonciation d'Oka. On rend hommage aux céramistes du Québec. On y retrouve plusieurs crèches habituelles dont une des Santonniers de la Nouvelle-France et une autre en chocolat de la Chocolaterie Mathilde Fays

5 La Guignolée

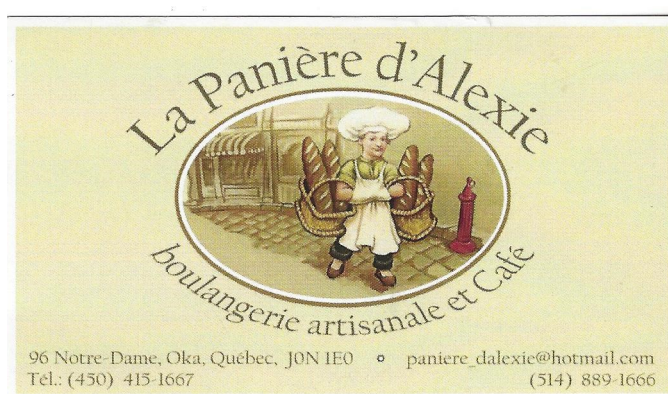
8 Disparution de Justine Sky Nelson, 17 ans

8 Au conseil municipal, on fête les 35 ans au service de la municipalité de Marie Daoust

11 Le groupe Aérospport fait du SUP sur le lac non gelé

14 Séances extraordinaires et dépôt du budget municipal 2016

29 Première tempête de neige qui laissera plus de 30 centimètres



Cody Boisvert, avocat
Directeur général

Manoir Oka inc.
Résidence de personnes âgées
en perte d'autonomie

2083, Chemin Oka
Oka (Québec)
J0N 1E0

450 479-6447

cboisvert@maniroka.com

En mémoire de Marc Bérubé

Par Réjeanne Cyr

Marc Bérubé est décédé le 13 janvier dernier. Cet homme effacé et attachant laisse un grand vide à la Société d'histoire d'Oka.

Marc est né le 6 mai 1934 à St-Denis-de-Kamouraska. Il est le 3^e d'une famille de 14 enfants de Laurent Bérubé et de Simone Grandmaison.

Après son primaire, il fait deux ans de cours classique au Collège de Lévis et termine au Collège Ste-Anne-de-La-Pocatière. Il se dirige ensuite à la faculté de médecine dentaire de l'Université de Montréal. Il en sortira diplômé en 1962. Il exerce la dentisterie à St-Eustache pendant 38 ans.

Marc épouse Carmen Dion, enseignante, le 12 août 1961. Elle est la fille d'Henri Dion et d'Edwina Turcot de Ste-Thérèse-de-Blainville. Ils ont 3 enfants: Yvan, Marie-Claude et Daniel. Carmen suivra "son" Marc dans chacune de ses entreprises.

En 1973, ils achètent des Sulpiciens la ferme Raizenne à Oka. En 1987, après une rénovation partielle, ils revendent à Yvon Beaupré la maison principale et 60 arpents de terrain. A partir de 1978, la maison du fermier est rénovée progressivement et le couple l'habitera en permanence en 1993. Elle sera vendue en 2014.

Marc a aussi beaucoup oeuvré avec l'Association des Bérubé d'Amérique où il a été un des membres fondateurs en 1985. Il faisait partie du conseil d'administration de la région de Montréal. Il a contribué à établir les premiers règlements et les armoiries. En 2011, il a même été nommé gouverneur de l'Association des familles Bérubé inc.

Il s'intéresse aussi au patrimoine bâti. En 1999, il recevra, les membres de l'Association des Amis et Propriétaires de Maisons Anciennes du Québec (A.P.M.A.Q.) pour visiter sa maison restaurée avec un grand souci de conservation. Le couple avait participé au Prix Claire Yale comme finaliste et a reçu une mention d'honneur pour le respect du patrimoine bâti en 1995.

Marc est aussi un collectionneur d'antiquités. Tout l'intéresse: les machines et les outils agricoles, les meubles anciens, les objets de la vie courante d'autrefois, les livres, les cartes géographiques, etc.

A la Société d'histoire d'Oka (SHO), Marc a fait partie des membres fondateurs en 1985. A partir de 1996, il siège au conseil d'administration en tant qu'administrateur et ensuite comme vice-président. Il

a colligé et écrit l'histoire des fermes sulpiciennes. Les cartes géographiques n'avaient pas de secret pour lui. Il a contribué à les identifier et à les archiver. On se rappellera les nombreuses épluchettes de blé d'inde où Marc et Carmen nous accueillaient sur leur terre.

Marc était une référence pour nous membres de la SHO. Ses souvenirs, ses connaissances et ses compétences étaient précieux. Selon Denise Bourdon, ancienne membre du conseil d'administration qui l'a bien connu: "Marc était une personne compétente, attachante, importante, respectée et fidèle à son engagement bénévole à la SHO."

Merci Marc pour ton engagement et ta disponibilité.



Assemblée générale de la SHO 2016

Par Réjeanne Cyr

Le 10 avril dernier se tenait l'assemblée générale de la Société d'histoire d'Oka. Plus de 50 personnes étaient présentes dont la députée mme Sylvie D'Amour, le maire Pascal Quevillon et quelques élus municipaux.

Après avoir fait état de son bilan financier, le conseil a dévoilé son ambitieux programme pour l'année à venir. De plus, un membre du conseil d'administration arrivait en fin de mandat. Lucie Béliveau, en poste depuis 2005, a été réélue.

Ensuite notre conférencière invitée, Ginette Charbonneau, a pris place dans un décor de Fille du roi monté par Anne-Marie Auclair, présidente du Cercle des Fermières d'Oka : une robe d'époque avec des sabots de bois et une cassette, petit coffre de bois contenant des effets personnels apportés en Nouvelle France par les Filles du roi.

Madame Charbonneau nous a relaté en détail la provenance, l'itinéraire, les motivations et les unions maritales de ces filles parrainées par le roi Louis XIV. Elle nous a présenté 8 filles venues fonder une famille en Nouvelle France. Une de ces filles a même eu une descendance chez nous : la famille Pominville.

La conférence a été filmée par Michel Robitaille et plusieurs ont profité de la rencontre pour renouveler leur carte de membre et quelques nouveaux membres se sont ajoutés.

Enfin, un cadeau enveloppé à l'ancienne, avait été mis prêt du coffre de la Fille du roi. Le Cercle des Fermières d'Oka a remis à la Société d'histoire d'Oka un livre, *Historiques des Cercles de la Fédération no 16*, dans lequel le Cercle des Fermières d'Oka raconte son histoire.

Des sourires et des remerciements ont couronné la rencontre.



Ginette Charbonneau
Habillement des Filles du Roi

En mémoire de Noël Pominville

Par Réjeanne Cyr

Noël Pominville a laissé sa marque dans la vie collective et politique d'Oka. Il a été conseiller, maire, préfet de comté, directeur de la caisse populaire, agent d'assurance et agriculteur.

Enfance

Noël est né le 19 septembre 1919 à Oka. Ses parents étaient Joseph Pominville et Céline Paquin. Il est deuxième d'une famille de trois enfants : Maxime est l'aîné et Juliette, la cadette.

À cette époque, son père est cultivateur sur la terre du 117 Ste-Sophie. Celui-ci décède en 1925 à 39 ans. Noël n'a que 6 ans. Il s'en suit tout un bouleversement dans la vie de notre jeune Noël. Il déménage d'abord chez son grand-père maternel Albert Paquin à Deux-Montagnes puisque sa mère ne peut, seule, maintenir la ferme qu'elle met en location.

À 8 ans, il est envoyé dans un orphelinat catholique à Cartierville administré par des sœurs grises. Il y séjournera pendant 4 ans. À 13 ans, on l'envoie en résidence au Patronage Jean Le Prévost rue St-Dominique à Montréal avec les Frères St-Vincent-de-Paul. Il y restera 3 ans. Il entre ensuite à l'École supérieure St-Louis chez les Clercs St-Viateur.

À 16 ans, Noël revient à Oka. Avec l'assentiment du Père Léopold, directeur de l'Institut agricole d'Oka, il entreprend le cours d'agriculture qui dure 6 mois. Commence alors sa vie d'agriculteur puisqu'il est en charge de la ferme familiale avec sa mère.

Le 26 septembre 1942, il épouse Flore Boileau, institutrice dans l'Anse à Oka. Ils auront quatre enfants : Jocelyne, Jean-Marc, Michel et Raymond.

En 1944, il achète la terre de sa mère grâce à un prêt agricole. Il entreprendra la rotation des cultures, le contrôle laitier, l'insémination et le réaménagement de la ferme. En 1965, il fait l'achat de la Ferme du radar avec son ami Vincent Drouin. Celui-là même qui deviendra député libéral fédéral quelques années plus tard. Avec son engagement social et politique, c'est Flore qui administre la ferme secondé par un homme engagé, René Théoret. Il dira même de sa femme «Flore est gardienne du patrimoine familial».

Implication politique

La vie municipale l'intéresse. Il est conseiller à la Municipalité de la Paroisse d'Oka pendant 5 ans. Il

est maire de 1961 à 1973. Il reviendra pour un deuxième mandat de 1977 à 1979.

Implication sociale

Il participe aussi à la vie communautaire. Il a signé avec plusieurs autres la requête d'incorporation de la Caisse populaire d'Oka en 1942 et a siégé au bureau de direction pendant 25 ans dont plusieurs années comme vice-président et comme président de 1944 à 1969.

Il a aussi été commissaire d'école.

Vie professionnelle

Lors de la mise sur pied de l'Union catholique des cultivateurs (L'UCC qui deviendra plus tard l'Union des producteurs agricoles, l'UPA) par les professeurs de l'Institut agricole d'Oka, Noël deviendra le premier secrétaire et premier représentant local à Oka. Il sera ensuite représentant régional.

Parallèlement, il suit une formation de l'Union des Mutuelles-Vie de l'Université d'Ottawa. Il sera ensuite courtier d'assurance agréé de et commissaire à l'assermentation.

Entre temps, son bureau d'assurance passera du salon de la maison familiale au 204 St-Michel à Oka puis au 73 boulevard Sauvé à St-Eustache.

En 1985, après un constat de perte du patrimoine bâti à Oka, il fonde avec Germaine Chéné Raynaud et Fleurette Maisonneuve Fontaine la Société d'histoire d'Oka. Il était très fier de la continuité de son œuvre.

Noël n'est plus mais il a laissé des traces à Oka et dans la région. Son travail acharné, sa capacité de bien s'entourer et de mener de front plusieurs carrières resteront dans nos souvenirs.



Marcel Charest

Artiste peintre

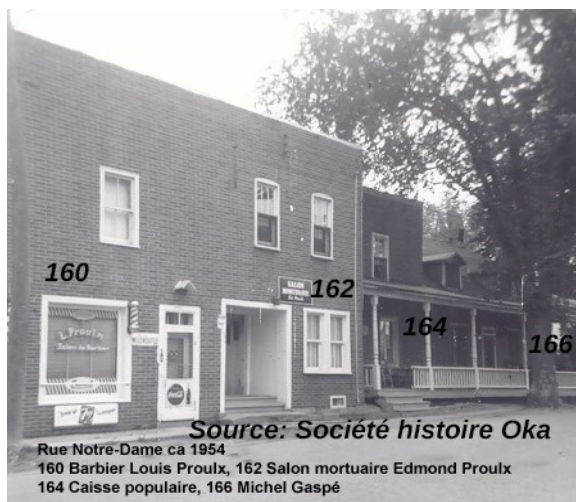
michellepc@videotron.ca

450-479-8048



ABBAYE
VAL NOTRE-DAME

250 Chemin de la Montagne-Coupée
St-Jean-de-Matha, QC J0K 2S0
Tél. : 450-960-2889
Fax : 450-960-2890
Site internet : abbayevalnotredame.ca
Courriel :
communaute@abbayevalnotredame.ca



Vers 1954, no 160, 162, 164 et 166 rue Notre-Dame)



Incendie 2005-02-23 perte totale



reconstruction (2007) no 158 et 160

Société d'histoire d'Oka
2017 chemin Oka C.P. 3931
Oka Qc J0N 1E0



Rue Notre-Dame vers 1967; 160, 162, 164, Salon de barbier Louis Proulx, Salon mortuaire d'Edmond Proulx et la Caisse Populaire maison Blanche 166, Michel Gaspé, Éléves de Stella Dupuis-Mailhot



démolition 2005 no 160, 162 et 164

Photos 1 et 2 nous montrent les bâtisses existantes vers 1954 qui furent détruites par un incendie (perte totale) en 2005 photo 3. On démolit les bâtisses 160, 162 et 164 détruites par l'incendie, le 166 est indemne photo 4. Reconstruction de bâtisses modèle triplex photo 5. Notez les modifications aux numéros civiques 158 et 160.