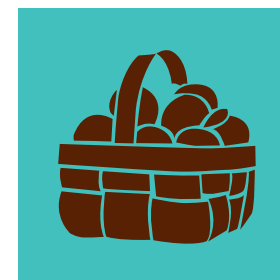


# L'ÉVOLUTION DES SAVEURS LAVALLOISES

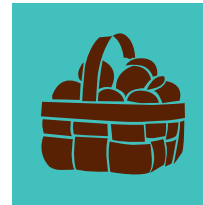


ET SES  
RÉFÉRENCES  
DANS LE TEMPS





# L'ÉVOLUTION DES SAVEURS LAVALLOISES ET SES RÉFÉRENCES DANS LE TEMPS





## CONCEPTION

**Suzanne Chalifoux**

Adjointe - Agropôle, Développement économique de Ville de Laval

## LECTURE ET CORRECTION

**Nancy Guay**

Directrice des opérations, Table de concertation agroalimentaire de Laval  
Agropôle, Développement économique de Ville de Laval

**Josée Lafortune**

Coordonnatrice Saveurs de Laval, Table de concertation agroalimentaire de Laval

**Sophie Limoges**

Chargée de projets, Agropôle, Développement économique de Ville de Laval



Nous remercions la Corporation du 50<sup>e</sup> de Ville de Laval pour le soutien financier accordé à ce projet sur l'Évolution des saveurs lavalloises.

# QUE DE CHEMIN PARCOURU DEPUIS 1965 !

Chers Lavalloises et Lavallois,

En 2015, la Ville de Laval célèbre ses cinquante années d'existence. Un cinquantenaire se doit d'être souligné à sa juste valeur. C'est pourquoi remonter dans le temps pour découvrir les saveurs qui ont caractérisé Laval au cours des cinquante dernières années nous est apparu comme un magnifique « présent » à offrir aux citoyens d'aujourd'hui et aux générations futures.

La production agricole de « saveurs fraîcheurs », la production horticole de « saveurs florales », les « saveurs transformées » des nombreuses usines de transformation alimentaire, des marchés de détail et de la restauration ainsi que les « saveurs récréatives » des activités agricoles à la ferme génèrent des retombées importantes pour la ville, tant en termes économiques qu'en termes de paysages. La riche histoire de l'agriculture lavalloise est en grande partie due au travail des familles qui transmettent, de génération en génération, leur savoir-faire et la fierté de leur métier et de leurs origines. La saveur unique du territoire lavallois s'appuie également sur la présence des nombreuses communautés culturelles qui a permis la découverte et la diversification des produits.

En réalisant ce projet, nous avons entrepris un véritable chantier de reconnaissance. Un chantier qui nous a permis de retracer quelques-uns des aspects du passé que nous avons choisi de présenter sous la forme d'une ligne du temps. Pour la rendre plus dynamique, nous l'avons parsemée de références lavalloises dans le temps. Les capsules d'information et les clins d'œil historiques ne sont pas exhaustifs et se veulent sans prétention.

Ce travail est devenu possible grâce aux nombreux acteurs issus de la communauté agroalimentaire qui ont participé à des entrevues afin de nous livrer leurs souvenirs liés au monde agroalimentaire, horticole et agricole lavallois.

Nous espérons que vous aurez du plaisir à parcourir les prochaines pages comme nous l'avons eu à le préparer pour vous!

Bon 50<sup>e</sup>,

**Nancy Guay**

Directrice des opérations

Table de concertation agroalimentaire de Laval

Agropôle, Développement économique de Ville de Laval

# AVANT 1965



## POPULATION

En 1921 : 14 005 personnes

En 1956 : autour de 70 000 personnes

## QUELQUES FAMILLES SOUCHES

À travers l'histoire lavalloise, plusieurs entreprises maraîchères familiales se démarquèrent pour la qualité de leurs produits. Sans faire une liste exhaustive de ces pionniers, voici un aperçu des familles souches de Laval dont plusieurs exploitations agricoles et horticoles sont encore en opération.

Pour la production de légumes, on pense aux familles Charbonneau, Duplessis, Lacroix et Nadon.

La famille Barbe se démarquait par leurs productions d'aubergines et de fèves (haricots).

On achetait les pommes de terre chez la famille Cousineau et du maïs chez les familles Paquet, Laurin, Lortie et Grover. Aujourd'hui, la famille Marineau est venue rejoindre les rangs des meilleurs vendeurs de maïs de l'Île.

D'autres familles se sont démarquées dans la production de fleurs annuelles: les Cléroux, Lacroix, Charbonneau et Locas.

Il ne faut pas oublier non plus les familles Bigras, Gravel, Hotte, Lavoie, Legault, Brisebois, Bastien, Gibouleau et Turcot qui pratiquent l'agriculture depuis de nombreuses années.

## DE L'UNION CATHOLIQUE DES CULTIVATEURS À L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES...

À partir de 1908, une loi encadre la création des sociétés coopératives agricoles. En moins de 15 ans, 350 coopératives locales sont fondées. La Coopérative fédérée de Québec voit le jour en 1922. Le 2 octobre 1924, l'Union catholique des cultivateurs (UCC) est fondée. En 1972, l'UCC perd son caractère confessionnel et devient l'Union des producteurs agricoles (UPA). L'UPA des années 70 et 80 sera de tous les combats : zonage agricole et système de taxation, développement régional, consolidation des plans conjoints, rémunération en fonction des coûts réels de production, assurance récolte, assurance stabilisation des revenus, reconnaissance du rôle des femmes en agriculture, soutien à la relève agricole, etc. Le syndicat de base U.P.A. pour la région de Laval a été fondé le 1<sup>er</sup> juin 1982.

## 1917 À 1967

Les Frères des Écoles Chrétiennes ont opéré une ferme au Mont-de-La Salle.



Figure 1 - Les Frères travaillant au champ - date inconnue



Figure 2 - Les Frères cueillant les pommes - date inconnue

## DES COUCHES CHAUDES ?

Les couches chaudes se veulent une méthode de production qui permet d'utiliser l'énergie produite par la décomposition d'un fumier servant à réchauffer le sol pour accélérer la levée des semis. À l'époque, on utilisait de simples cadres en bois recouverts de châssis vitrés pour protéger les semis du gel, ce qui permettait de faire deux récoltes par année. Au village de Sainte-Dorothée, vers 1915, Midas Dion fut le premier jardinier à faire la culture en couche chaude. Au milieu des années 1950, l'utilisation des couches chaudes sera remplacée par des serres recouvertes d'une pellicule transparente en plastique et plus tard, de verres.



1929

La famille Crevier ouvre le 1<sup>er</sup> magasin de détail, sous la forme d'un magasin général, à Sainte-Dorothée.

Figure 3 - Magasin général d'Alphonse Crevier - vers 1930

## L'ÉVOLUTION DES MÉTHODES DE PRODUCTION



Figure 4 - Les semis protégés du gel - vers 1965



Figure 5 - Cadres de bois recouverts de châssis vitrés - vers 1965



Figure 6 - Serres de verres - vers 1968



Figure 7 - Intérieur de serre - vers 1968



SUCCURSALE DE L'ABORD-À-PLOUFFE

Figure 8 - Les serres et la boutique de W.H. Perron - date inconnue

## W.H. PERRON

Wilfrid-Henri Perron fonde son entreprise horticole à Montréal en 1928. À partir de 1930, il publie son premier catalogue horticole annuel. Cet outil promotionnel fera sa renommée grâce à la qualité de ses produits et aux ventes par correspondance. En 1954, il installera les serres de production de son entreprise et une boutique de vente à l'Abord-à-Plouffe, à Laval. C'est ainsi qu'il deviendra la référence québécoise en matière horticole.

*Note : L'Abord-à-Plouffe était situé au sud du boulevard Notre-Dame actuel, à l'ouest du complexe résidentiel Bellerive sur le boulevard Lévesque Ouest ainsi qu'à l'est de L'Havre-des-îles au nord de la rivière des Prairies.*

## LES MARCHÉS



Figure 9 - Vente des fruits et légumes au Marché Bonsecours - 1955

Construit entre 1844 et 1847, le marché Bonsecours, situé dans le Vieux-Montréal, permet aux producteurs d'écouler leur production agricole.

Puis le 6 juin 1960, le nouveau Marché Central de Montréal, situé au carrefour des autoroutes 15 et 40, ouvre ses portes aux producteurs.

## UN BRIN D'HISTOIRE SUR LES PREMIERS PLATS SURGELÉS

Le 1<sup>er</sup> TV Dinner de marque Swanson fut fabriqué aux États-Unis en 1953 et se composait de dinde panée au pain de maïs, d'haricots et de patates douces placés dans un plateau où chaque aliment avait son propre compartiment.

## L'ÉVOLUTION DES CAISSETTES...

À l'époque, les fleurs et les légumes étaient vendus dans des caissettes de bois et ce n'est qu'à compter de 1978, que les caissettes de styromousse seront utilisées pour la vente.

## L'ARRIVÉE DES CHÂÎNES D'ALIMENTATION

Au tournant des années 1950, les marchés d'alimentation tels Atlantic Pacific (AP), Dominion, Steinberg voient le jour. C'est le début de l'approvisionnement massif auprès des grossistes plutôt que par les producteurs agricoles.



## LAVAL A DÉJÀ EU SUR SON TERRITOIRE :

### UN COUVOIR...

Incorporé en 1932, le *Couvoir Coopératif de Laval* devient en 1938, le *Couvoir Coopératif de Pont-Viau*. Durant les années 1953-54, le couvoir incuba plus d'œufs et produisit plus de poussins que n'importe quel autre des 125 couvoirs recensés au Québec. Le Couvoir a été vendu en 1959 et a déménagé à Saint-Lin-des-Laurentides en 1976.

### UNE ENTREPRISE QUI FABRIQUE DES CROUSTILLES...

Au tournant des années 1950, l'entreprise *Laval Potatoes Chips* située à Pont-Viau, qui employait plus de 50 personnes, achetait une bonne part de la production des pommes de terre provenant de la municipalité de Saint-Martin (maintenant une partie du quartier Chomedey).

### DEUX CONSERVIERIES...

En 1895, les agriculteurs de Sainte-Dorothée, regroupés en coopérative, ouvrent une manufacture de conserves de tomates. En 1915, la compagnie *Dominion Cannery* achètera la manufacture qui emploie entre 125 et 140 personnes sur une base saisonnière. L'entreprise fermera ses portes en 1927. Autour des années 1921-22, il y a une autre fabrique de conserves sur l'île, soit la *Manufacture de Conserves Royale*, à l'Abord-à-Plouffe.

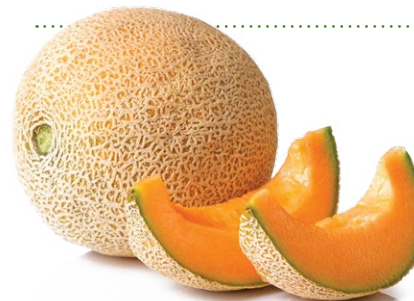


Figure 10 - Cantaloup

C'est Josaphat Marineau qui introduit la culture du melon à Laval sur sa terre du rang Bord-de-l'Eau à Sainte-Dorothée.

Les agriculteurs lavallois sont parmi les précurseurs du recours aux services des immigrants pour la main-d'œuvre agricole. Dans les années 1960, les immigrants étaient très intéressés par ce type de travail : Italiens, Allemands, Polonais, Tchèques, Yougoslaves et Haïtiens. La famille Corbeil a été parmi les premières fermes à embaucher des ouvriers d'origine haïtienne.

Le Centre commercial Saint-Martin situé sur le boulevard Curé-Labelle, à l'angle du boulevard Saint-Martin est construit en 1959.

## TOUTE UNE PRISE !

Le village Saint-François-de-Sales était, jadis, un lieu estival qui offrait des locations de petits chalets et où la pêche était pratiquée.



Figure 11 - Pêche sur la rivière à Saint-François-de-Sales - date inconnue

# 1965-1970



**LE 6 AOÛT 1965  
FUSION DE 14 MUNICIPALITÉS  
POUR CRÉER LA VILLE DE LAVAL**

## ET QUE ÇA CHAUFFE!

La cuisine au micro-ondes est une technologie qui a pris naissance au cours des années 1960. Plusieurs compagnies qui vendaient ces appareils offraient des formations pour vulgariser les méthodes d'utilisation et publiaient des livres.

**Le Centre Laval** ouvre ses portes en 1968.

## C'EST DANS LE SAC!

Les premiers sacs de provisions en plastique apparaissent aux États-Unis en 1957. Au départ, ils n'ont pas de poignées. Il faut attendre le début des années 1960 pour voir apparaître le sac de plastique que nous connaissons aujourd'hui. Sa production explose dans les années 1970 lorsqu'un nouveau procédé de fabrication peu coûteux permet aux commerçants de donner les sacs. C'est le début de l'ère du jetable.

En 2005, une multitude de sacs réutilisables est apparue sur le marché. Ces sacs faits de plastique tissé que l'on trouve dans les supermarchés se sont vendus à plus de 4 millions d'exemplaires au Québec.

## CENTRE DE LA NATURE

La création du Centre de la Nature remonte à 1968, date où Maurice Blain a déposé un projet au Comité exécutif de la nouvelle Ville de Laval. Le Centre est ouvert au grand public en 1970.

## MANGIARE!

À Laval, dans les années 1968, en plus des restaurants de cuisine locale dite québécoise et délicatessen, on retrouve beaucoup de restaurants de cuisine italienne.

## AH! LES FRAISES ET LES FRAMBOISES!

À l'époque, l'autocueillette de petits fruits avait pour but principal de s'approvisionner pour nourrir la famille tout au long de l'année.

## COLLÈGE MONTMORENCY

La fondation du Collège a lieu le 5 novembre 1969. Les premiers étudiants ont été accueillis à l'automne 1973, dans les locaux de l'école secondaire Saint-Maxime. C'est en 1976 que le bâtiment actuel sur le boulevard de l'Avenir a été inauguré.

Le 17 octobre 1979, le Collège Montmorency inaugure officiellement sa salle de spectacles sous le nom du prestigieux musicien et compositeur québécois, André Mathieu. Plus tard dans la même année, la gestion de la salle est cédée à la Corporation de la Salle André-Mathieu.



Figure 12 - Bouteilles de lait en verre - vers 1950

### L'ÉVOLUTION DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE

À Laval, les fermes laitières étaient généralement localisées dans la partie est de l'Île, soit Saint-François-de-Sales. Encore aujourd'hui, deux fermes laitières se trouvent sur le territoire. Le développement de l'industrie laitière, la pasteurisation, les contenants, la commercialisation et la distribution ont fait évoluer cette industrie. Voici quelques exemples « d'hier à aujourd'hui », le bidon passe au camion-citerne, les bouteilles en verre passent aux sacs de plastique et aux cartons de lait d'un ou deux litres.



Figure 13 - Bouteille de crème en verre - vers 1950

### ÊTRE LAITIER, C'EST UNE VOCATION !

D'une voiture à cheval à un camion réfrigéré, le laitier effectuait sa «run» de lait pour livrer à domicile le lait et la crème. Pour conserver et accroître sa clientèle, le laitier devait faire de nombreux déplacements pour livrer des produits frais à horaire régulier, et ce, peu importe la météo. Dans les années 60 et 70, la livraison quotidienne du lait à domicile est moins fréquente, car les familles ont moins d'enfants, consomment moins de lait et possèdent des réfrigérateurs. Les clients s'approvisionnent maintenant à l'épicerie, au dépanneur ou dans un magasin à grande surface. Mais, encore aujourd'hui, certains laitiers demeurent toujours au service de quelques clients résidentiels, selon les quartiers et les municipalités.

# 1971-1980



## POPULATION

En 1971 : autour de 228 000 personnes

### DES RESTAURANTS DE FINE CUISINE OUVERT LEURS PORTES

1973 : Restaurant Palmo  
1976 : Au Binou  
1976 : Le Pirate de Laval  
1980 : Le Mitoyen

### CARREFOUR LAVAL

Inauguration en mars 1974.

### CITÉ DE LA SANTÉ

C'est en 1978 que l'hôpital ouvre ses portes. Le bâtiment sera agrandi en 1994 et 2005.



Figure 15 - Lesters - date inconnue

### LESTERS

Lesters voit le jour à Montréal en 1931. En 1964, Lesters construit une nouvelle usine de 15 000 pieds carrés. C'est en 1971, que Lesters s'installe à Laval dans une toute nouvelle usine de 40 000 pieds carrés. On y fabrique *smoked meat*, hot-dogs, pepperoni, salami et plusieurs autres produits de charcuterie.



Figure 14 - Préparation d'un dessert par les étudiants de l'École hôtelière de Laval - date inconnue

### LA PETITE HISTOIRE DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAVAL

Fin des années 70, la Commission scolaire des Mille-Îles propose un cours de cuisine professionnelle à la polyvalente Horizon-Jeunesse. Un programme de formation professionnelle menant au diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine est offert en 1988-1989. En janvier 1995, la Commission scolaire inaugure l'École hôtelière de Laval sur la rue Roseval à Sainte-Rose.

### SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE ET D'ÉCOLOGIE DE LAVAL

Le 21 juillet 1972, l'organisme est constitué à la suite d'une idée de Paul Pouliot et Maurice Blain de créer un lieu de rencontre et d'apprentissage pour les amateurs d'horticulture.

## C'EST LE TEMPS DE SE CONVERTIR !

Durant les années 1970, le gouvernement du Canada procède à la conversion du système impérial au système international d'unité.

Le premier changement a lieu dans le domaine des prévisions météorologiques : à partir du 1<sup>er</sup> avril 1975, la température n'est donnée qu'en degrés Celsius.

En septembre 1977, les panneaux de signalisation indiquent la distance en kilomètres et la vitesse en kilomètres/heure.

Après 1983, les épiceries ne doivent afficher les prix des produits qu'au kilogramme ou aux 100 grammes et vendre les produits selon le système métrique.

**32° F = 0° C**

**60 MILES = 100 KM**

**2,2 LIVRES = 1 KG**

**1 POUCE = 2,54 CM**

## ADOPTION DE LA LOI SUR LA PROTECTION DU TERRITOIRE AGRICOLE

En 1978, le gouvernement du Québec a adopté la Loi sur la protection du territoire agricole. Ainsi, le 9 novembre 1978, sur un territoire identifié par décret gouvernemental, l'utilisation du sol à des fins autres que l'agriculture, le morcellement des terres, l'enlèvement de sol arable et la coupe d'érables dans une érablière ont été prohibés.

À Laval, après des efforts considérables de concertation, les agriculteurs et la Ville de Laval s'entendent, à travers un protocole d'entente historique, en 1988, sur les limites de la zone agricole qui, depuis ce temps, occupe 29% de la superficie de l'île de Laval.



# 1981-1990



**POPULATION**  
Fin 1990: 350 000 personnes



## MULTI-MARQUES

En 1984, c'est la plus importante boulangerie du Québec qui s'établit à Laval.

Figure 17 - Production de pains chez Multi-Marques - vers 2006



Figure 16 - Un des premiers magasins Couche-Tard - 1985

## ALIMENTATION COUCHE-TARD

En 1980, c'est l'ouverture d'un premier magasin à Laval et cinq ans plus tard l'acquisition de 11 magasins Couche-tard de la région de Québec. C'est alors que l'ensemble des magasins est rebaptisé Couche-Tard.



Figure 18 - Le Jardin lavallois aux Floralies internationales de Montréal - 1980

## LES FLORALIES

Les **Floralies internationales de Montréal** dans les années 1980 constituent un élément déclencheur pour l'explosion de l'horticulture ornementale au Québec. L'événement a stimulé l'intérêt et le goût pour l'embellissement des propriétés et des municipalités. C'est aussi dans les années 1990 que Laval a gagné le premier prix de la catégorie internationale aux Floralies internationales de Dijon en France.

## MARCHÉ PUBLIC 440

Le Marché ouvre ses portes le 15 juin 1983.

## SOCIÉTÉ DE TRANSPORT DE LAVAL

En 1984, Laval obtient le statut de municipalité régionale de comté et la Société de transport de Laval est créée.



Figure 19 - Logo du Centre de formation horticole de Laval

## À LAVAL, ON FORME DES GÉNIES EN HERBE !

La formation professionnelle en horticulture débute en 1984 à la Commission scolaire Les Écores (maintenant la Commission scolaire de Laval). En 1989, le ministère de l'Éducation du Québec autorise la Commission scolaire à dispenser les programmes en horticulture et jardinerie, réalisation d'aménagements paysagers et fleuristerie. Ces programmes sont offerts par le Centre de formation horticole de Laval.

## AH ! LA TECHNOLOGIE !

En 1989, l'épicerie de la famille Crevier, entre autres, installe à ses caisses une nouvelle technologie ; le lecteur optique de code à barres.



Figure 20 - Démonstration du nouveau lecteur optique de code à barres à l'épicerie Crevier - 1989

# 1991-2000



## POPULATION

Fin 1995: 335 009 personnes

## OUVERT 7 JOURS SUR 7!

À compter de novembre 1992, les commerces du Québec, dont les épicerie, ont commencé à ouvrir le dimanche jusqu'à 17 heures.

## COSMODÔME

En 1991, le Camp spatial Canada ouvre une quatrième franchise à Laval dont l'inauguration officielle sera en 1994.



Figure 22 - Logo de la Table de concertation agroalimentaire de Laval

## TABLE DE CONCERTATION AGROALIMENTAIRE DE LAVAL

En 1998, la **Table de concertation agroalimentaire de Laval** est créée.

## FERMIER DE FAMILLE

En 1995, Équiterre instaure la distribution de paniers de légumes biologiques. En 2015, la **Coopérative Paniers-saveurs** en est, quant à elle, à sa 7<sup>e</sup> année de distribution de paniers de fruits et de légumes cultivés principalement à Laval.

## ALIMENTS DU QUÉBEC

En 1996, c'est la fondation de l'organisme *Aliments du Québec*, dont la mission est de voir à la promotion des produits agroalimentaires du Québec. Puis en 2006, apparaît une nouvelle certification : *Aliments préparés au Québec*.

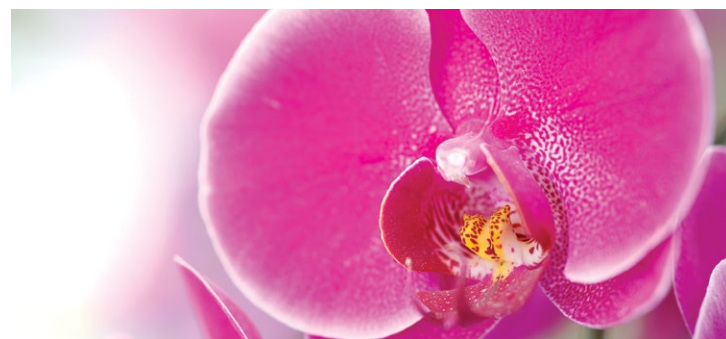


Figure 21 - Orchidée

## LE PARADIS DES ORCHIDÉES

En 1998, Le Paradis des Orchidées s'installe à Laval. Il est le plus important producteur d'orchidées dans l'Est du Canada.



## L'HORTICULTURE EXPLOSE !

Entre 1990 et 2000, l'intérêt des gens pour l'horticulture est grandissant. De nouvelles variétés de plantes arrivent dans les centres de jardin ainsi que de nouveaux matériaux, comme le pavé uni, les blocs de béton et le bois traité. Les plates-bandes et la cour arrière sont fleuries, aménagées et illuminées. Les trottoirs, les marches, les entrées de garages, les patios et les contours de piscine ne sont pas oubliés non plus. Les couples travaillent, mais investiront temps et argent pour faire leur aménagement paysager ou engageront des paysagistes professionnels pour embellir leur propriété.

Le gazon fera aussi la fierté des propriétaires. Il sera d'un vert impeccable, sans mauvaises herbes, en raison de l'utilisation des pesticides, désormais interdit depuis avril 2003 par la Loi sur les pesticides du Québec.

L'engouement pour l'horticulture amène la création de plusieurs associations ou regroupements en horticulture, tels que *Laval en fleurs* (1995), *La Route des fleurs* (1995), *Le Bal des fleurs* (1995), *Hortiparc* (1997). Des concours sont également organisés partout au Québec pour les plus beaux aménagements paysagers. En 1998, les *Mosaïcultures Internationales de Montréal* attirent plusieurs visiteurs qui découvrent une nouvelle forme d'art en horticulture.

## LES PLANTES SOUS TOUTES LEURS FORMES !

C'est à la fin des années 1990 qu'un produit novateur en horticulture ornementale voit le jour à Laval : la mosaïculture. La Ferme d'Auteuil/Chez Vaillancourt cultive toute une variété de plantes destinées à la mosaïculture qui viendront habiller les structures de treillis métallique.



Figure 23 - Mosaïculture - Nice vers 1999

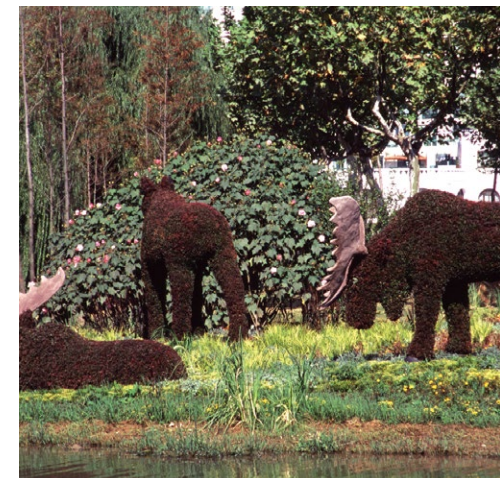


Figure 24 - Mosaïculture - Shanghai 2006

## ÇA SENT BON LES FLEURS À LAVAL!

C'est aussi dans les années 1990 que Laval regroupe la plus grande concentration de serristes ornementaux au Québec.



Figure 25 - Centre de jardin Trépanier & Fils – 1982



Figure 26 - Centre de jardin Charbonneau – vers 1984



Figure 27 - Serres de fleurs – 2004



Figure 28 - Poinsettia en serres – vers 2005



Figure 29 - Fougères en pot – 2006

# 2001-2010



## POPULATION

En 2005 : environ 370 368 personnes

## ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

En décembre 2002, Santé Canada apporte des modifications au *Règlement sur les aliments et drogues*, afin de rendre obligatoire l'étiquetage nutritionnel pour la plupart des aliments préemballés, de mettre à jour les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et de permettre l'utilisation d'allégations relatives à la santé reliée au régime alimentaire. En décembre 2005, l'étiquetage nutritionnel est obligatoire pour la plupart des aliments préemballés. Les petites entreprises devront se conformer au nouveau règlement à partir du 12 décembre 2007.



Figure 30 - Logo Saveurs de Laval

En juillet 2007, la Table de concertation agroalimentaire de Laval se dote d'un outil de positionnement commun à l'ensemble des acteurs de l'industrie, la marque Saveurs de Laval.

## LIGNE ORANGE

### Station Montmorency « tout le monde descend ! »

Le 28 avril 2007, c'est l'inauguration du prolongement du métro de Montréal vers Laval.

## LES 6 GAMMES DE PRODUITS ALIMENTAIRES

**1<sup>ère</sup> gamme :** Produits frais, à l'état naturel ou tranchés, conservés à la température ambiante ou réfrigérés. Il peut s'agir de fruits et légumes frais, viandes et poissons non transformés.

**2<sup>e</sup> gamme :** Produits qui sont mis en conserve, soit par le moyen de la stérilisation ou la pasteurisation et qui peuvent être conservés à la température ambiante.

**3<sup>e</sup> gamme :** Produits congelés et surgelés qui doivent être conservés à des températures d'au moins - 18 °C.

**4<sup>e</sup> gamme :** Fruits et légumes frais, crus et prêts à utiliser. Par exemple, des salades, crudités, légumes, qui sont lavés, épluchés, égouttés, coupés et prêts à cuire ou à manger. Ces produits sont placés dans un sachet de plastique étanche, parfois dans une atmosphère sans air ou modifiée, et conservés par réfrigération.

**5<sup>e</sup> gamme :** Légumes, viandes, poissons ou plats cuisinés qui sont préparés, mis sous vide, prêts à l'emploi et conservés grâce à une réfrigération. Il y a des aliments qui sont pasteurisés ou stérilisés.

**6<sup>e</sup> gamme :** Produits déshydratés qui peuvent être conservés très longtemps à température ambiante.

## POUR TOUS LES GOÛTS !

Depuis 2010, les Fêtes gourmandes internationales de Laval nous font découvrir les produits agricoles, brassicoles et vinicoles des 4 coins du globe, de l'Australie au Brésil, de l'Europe à l'Afrique, du Mexique à l'Alaska, sans oublier les incontournables produits du terroir québécois.

## L'UNIVERSITÉ DE MONTRÉAL À LAVAL

En 2009, l'Université de Montréal entreprend les travaux de construction d'un pavillon à Laval sous le nom de la Cité du savoir. Le 10 novembre 2010, le Campus ouvre et offre de nombreux programmes d'études, du certificat au doctorat.

# 2011-2015



## POPULATION

En 2015 : estimé à 429 400 personnes

## PONT DE L'A25

Le 21 mai 2011, c'est l'inauguration du pont payant de l'autoroute 25, baptisé Olivier Charbonneau, en l'honneur de cet ancêtre qui décida de s'installer en Nouvelle-France dès 1659. Monsieur Charbonneau sera un agriculteur marquant à Saint-François.

## LA SERRICULTURE SUR LES TOITS !

De nouvelles technologies arrivent au Québec dont la production en serre sur les toits. Les Serres Lufa ont construit leur première serre, de 32 000 pieds carrés, en 2011 à Ahuntsic. En 2013, ils ouvrent leur deuxième serre de 43 000 pieds carrés à Laval. Les légumes les plus couramment produits sur les toits sont la tomate, la laitue, le concombre et le poivron.

## NOTRE FAÇON DE FAIRE L'ÉPICERIE A BIEN CHANGÉ !

Auparavant, l'épicerie se faisait généralement une fois par semaine. Aujourd'hui, la plupart des consommateurs passent à l'épicerie au retour du travail, plusieurs fois par semaine, afin d'obtenir des produits frais pour le repas du soir et les lunchs du lendemain. Les commandes téléphoniques et par internet pour la livraison à domicile permettent également plus de flexibilité à certains clients.

Tous ces changements ont également modifié le service à l'auto. Qui se souvient du temps où il fallait prendre la voiture pour aller récupérer ses sacs d'épicerie ? Les sacs étaient ainsi placés sur des convoyeurs situés au bout des caisses et partaient vers le mini entrepôt le temps que les consommateurs les récupèrent au volant de leur voiture. Ce service qui demandait certaines infrastructures a été remplacé par les emballeurs qui livrent les sacs jusqu'à la voiture avec un chariot. Puis, les épiceries ont permis aux consommateurs de sortir les paniers d'épicerie jusqu'à leur voiture.

## L'ACHAT DES PRODUITS FRAIS

Au fil des cinquante dernières années, les préoccupations liées à l'achat des fruits et légumes frais sont passées de l'apparence, l'économie et la fraîcheur à l'achat local, la certification biologique et la variété.

## L'INFLUENCE DES FEMMES !

La demande alimentaire en produits transformés depuis les années 1965-1970 a grandement changé en raison de plusieurs facteurs. Un de ces facteurs est la présence accrue des femmes sur le marché du travail. Selon Statistiques Canada, la population active chez les Québécoises de 15 ans et plus entre 1976 et 2014 a doublé, ce qui influencera beaucoup les produits mis dans le panier d'épicerie. Au fil des années, on voit apparaître des plats surgelés qui seront rapidement réchauffés au micro-ondes au travail.

## METS CANADIENS

La diversité culturelle fait également partie des autres facteurs qui influencent nos produits transformés. L'immigration et les voyages apportent du nouveau aux plats québécois. À cela s'ajoute, l'ouverture de restaurants et d'épiceries aux influences ethniques. Toujours à Laval, en 2013-2014, on retrouve en ordre croissant, les types de cuisine québécoise, européenne, chinoise et asiatique, viandes, grillades et fruits de mer, française et italienne.

## WWW

Une autre tendance qui se fait sentir est la mise en marché des produits qui passe par les boutiques en ligne, les commandes à domicile et la promotion faite par les réseaux sociaux. Faites-vous partie de ces consommateurs qui achètent en ligne ?

## LES SORTIES RÉCRÉATIVES À LAVAL

### L'AUTOCUEILLETTE...

Aujourd'hui, cette activité récréative est devenue principalement une sortie familiale. Les familles qui seront trop occupées pour faire des conserves les achèteront toutes prêtes aux kiosques à la ferme, aux marchés de quartier ou dans les boulangeries du coin.

### LES VISITES À LA FERME...

Ces visites deviennent une sortie en famille éducative. Les parents veulent montrer à leurs enfants les animaux et leurs habitats, mais aussi la culture des fruits et des légumes.

### LES MARCHÉS, LES FOIRES...

Les marchés de quartier et publics ainsi que les foires gourmandes sont autant d'activités privilégiées par les consommateurs qui désirent manger des produits locaux, frais et ainsi découvrir de nouveaux mets.

### L'ÉQUITATION, LA CABANE À SUCRE...

Faire de l'équitation et aller à la cabane à sucre ont toujours été des activités populaires au Québec et elles le sont encore aujourd'hui.

## L'ACHAT DES PRODUITS TRANSFORMÉS

Les préoccupations liées à l'achat des produits transformés au fil des cinquante dernières années passent de l'économie à l'achat local, la fraîcheur, bons pour la santé et la variété des produits.

# ET DEMAIN...

## QUELLES SERONT LES SAVEURS DE LAVAL?

### **Que retrouverons-nous dans les champs lavallois ? Et dans notre assiette ? Quelles activités à la ferme pourrons-nous faire ? Quels seront les végétaux qui égayeront nos plates-bandes ?**

L'avenir n'est pas qu'une question de hasard. Les artisans de la communauté agroalimentaire lavalloise se basent sur les tendances de consommation et sont à l'écoute des consommateurs pour imaginer l'avenir des produits. Rencontrés sur la route, les citoyens de Laval nous ont fait leurs confidences sur leurs attentes envers les produits de demain...

#### **Saveurs fraicheurs**

Les fruits et les légumes devront être à saveur locale pour respecter l'empreinte écologique et répondre aux exigences des consommateurs. Il y a également une nouvelle tendance chez les consommateurs qui achètent des fruits et des légumes imparfaits. En 2013, l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture annonçait que 670 millions de tonnes de fruits et légumes sont jetées annuellement dans les pays industrialisés en raison que la carotte est un peu «croche», le melon moins rond, la pomme avec une petite tâche, etc. En 2014, la France a décidé de vendre ces fruits et légumes imparfaits et a connu beaucoup de succès. Le Québec ainsi que l'Ontario ont également décidé d'emboîter le pas à l'été 2015 et rendre disponible, sur les tables des épiceries, ces légumes «moches», mais tout aussi bons. Serez-vous parmi ces futurs consommateurs lavallois ?

#### **Saveurs transformées**

Les produits transformés devront être bons pour la santé, sans ajouts d'agents de conservation, sans sucre, ni sel. Les aliments devront être de bonne qualité, biologiques et provenant de produits locaux. Avez-vous les mêmes attentes ?

#### **Saveurs florales**

Les consommateurs sont beaucoup plus avertis et soucieux de l'environnement et demandent que les fleurs soient faciles d'entretien et résistantes à la sécheresse et à la chaleur. Faites-vous partie de ces consommateurs soucieux ?

#### **Saveurs récréatives**

Les activités récréatives les plus populaires demeurent l'autocueillette et les visites à la ferme. Les clients veulent se rapprocher de la nature, car il y a une conscientisation accrue à l'égard de l'environnement par la relève et les jeunes familles. Faites-vous partie des consommateurs qui se réservent du temps pour aller, au moins une fois dans l'année, cueillir ses fruits et légumes ?

## SOURCES PHOTOGRAPHIQUES

- Figure 1** Collection Frères des Écoles Chrésiennes  
**Figure 2** Collection Frères des Écoles Chrésiennes  
**Figure 3** Collection Famille Crevier  
**Figure 4** Collection Rolland Charbonneau  
**Figure 5** Collection Famille Charbonneau  
**Figure 6** Collection Roger Charbonneau  
**Figure 7** Collection Rolland Charbonneau  
**Figure 8** Histoires de gourmands  
**Figure 9** Collection Rolland Charbonneau  
**Figure 10** Collection Table de concertation agroalimentaire de Laval  
**Figure 11** Histoires de gourmands  
**Figure 12** Collection Jennifer Lozyk  
**Figure 13** Collection Jennifer Lozyk  
**Figure 14** École hôtelière de Laval  
**Figure 15** Lesters  
**Figure 16** Alimentation Couche-Tard  
**Figure 17** Laval Technopole  
**Figure 18** Collection Daniel Fortin  
**Figure 19** Centre de formation horticole de Laval  
**Figure 20** Collection Famille Manon Crevier  
**Figure 21** Laval Technopole – Agropôle  
**Figure 22** Collection Table de concertation agroalimentaire de Laval  
**Figure 23** Collection Famille Agathe Vaillancourt  
**Figure 24** Collection Famille Agathe Vaillancourt  
**Figure 25** Collection Famille Pierre Trépanier  
**Figure 26** Collection Famille Charbonneau  
**Figure 27** Laval Technopole – Agropôle  
**Figure 28** Laval Technopole – Agropôle  
**Figure 29** Laval Technopole – Agropôle  
**Figure 30** Table de concertation agroalimentaire de Laval

## BIBLIOGRAPHIES

Les informations qui se retrouvent dans cette ligne du temps ont été vérifiées, mais il est possible que certains détails nous aient échappés. En plus des entrevues réalisées auprès des membres de la communauté agroalimentaire et horticole, les références qui sont mentionnées ont été obtenues à partir des sites internet dont la liste des liens est déposée dans nos archives.

**Recherches et entrevues** réalisées par Rose-Hélène Coulombe et Michel Jutras auprès des personnes suivantes (voir wiki pour les renseignements complémentaires) : Huguette et Rolland Charbonneau, Manon Crevier, Michel Dépatie, Christian Dufresne, Roger Fortier, Daniel Fortin, Andrée Gignac, Frère Étienne Héroux, Gilles Lacroix, Pierre-Michel Lafortune, Francine Leroux, Anne Renaud-Deschênes, François-Gyçelain Rocque, Denise Simard-Dion, Pierre et Germaine Trépanier, Christine Vigeant.

### Références historiques :

**L'Histoire agricole et horticole de l'Île Jésus**, mars 2001, de Jacques Dorion (pages 126 à 128, 133, 170, 176, 188 à 191, 192, 196, 199, 244 à 245)

**Gastronomie québécoise et patrimoine**, 2013, sous la direction de Marie-Noëlle Aubertin et Geneviève Sicotte, Collection Nouveaux patrimoines, Presses de l'Université du Québec (pages 105 à 124)

**Statistiques sur les restaurants lavallois** par Claude Marois, Olivier Lisso-Gougeon et Rodrigo Amado Rohten du département de géographie de l'Université de Montréal

### Informations recueillies sur les sites internet

Agence régionale de l'environnement de la Haute-Normandie	Corporation du 50 <sup>e</sup> de Ville de Laval	Ministère du Développement durable, de l'environnement et de la Lutte contre les changements climatiques
Agri Réseau	Cosmodôme	Registraire des entreprises du Québec
Alimentation Couche-Tard	Courrier Laval	Santé Canada
Aliments du Québec	École hôtelière de Laval	Statistiques Canada
BANQ	Encyclopédie canadienne	Société d'horticulture et d'écologie de Laval
Biomouv.com	Équiterre	Supermarchés
Centre de formation horticole de Laval	Fêtes gourmandes internationales de Laval	Table de concertation agroalimentaire de Laval
Collège Montmorency	Gastronomie-info.com	Télé-Québec
Commission de toponymie Québec	Grand Québec	Union des producteurs agricoles du Québec
Commission de protection du territoire agricole du Québec	ICI Radio-Canada	Université de Montréal
Commission scolaire de Laval	La Mémoire du Québec	Ville de Laval
Communauté métropolitaine de Montréal	Le Paradis des Orchidées	
ConsoGlobe	Les Serres Lufa	
Coop Paniers-Saveurs	Lesters	
	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	



Table de concertation agroalimentaire de Laval  
1555, boulevard Chomedey, bureau 100  
Laval (Québec) H7V 3Z1

**[saveursdelaval.com](http://saveursdelaval.com)**