

MANGE TES LÉGUMES! : LA FERLANDIÈRE

05



L'usine de la Ferlandière était située sur la rue Frontenac.

Source : Sauvageau, Claude (2019). L'histoire de Berthier : 1672-2019, [Berthierville], Claude Sauvageau, p. 241.

La récolte a été bonne chez vous ?
Vous prévoyez faire des cornichons,
des petites betteraves dans le vinaigre
et canner votre sauce tomate ?

Eh bien Joseph-Arthur Ferland faisait
la même chose au début des années 1920 !

Une entreprise de garage

L'homme de Berthier commence à mettre les légumes de sa ferme en conserve afin de nourrir sa famille durant l'hiver. Sa petite production, installée dans son garage, attire peu à peu l'attention de ses voisins qui font appel à ses services. Joseph-Arthur Ferland construit donc une petite fabrique en face de sa résidence pour répondre à la demande grandissante.

En 1927, la marque de commerce
La Ferlandière voit le jour.

On agrandit et on diversifie

À l'été 1929, la production a plus que triplé et avoisine les 10 000 caisses de conserves. Ce sont les maraichers de la région qui fournissent l'entreprise.

En 1932, un nouveau produit arrive sur le marché canadien : la macédoine. Le mélange de 11 légumes fait la renommée de La Ferlandière, qui est la première conserverie à l'offrir. En plus des légumes, elle distribue des produits comme le plum pudding, le pâté de foies gras, le pain de veau et la graisse de rôti.

En 1946, le fils de Joseph-Arthur, Gérard Ferland, devient président de la compagnie. Par la suite, les capacités de production de l'entreprise sont augmentées avec la construction de nouveaux bâtiments dont des entrepôts.

La Ferlandière produit aussi des grands formats de conserve destinés aux hôtels, aux restaurants et aux hôpitaux.

Une histoire de maïs

Louis et Bernard Ferland, petits-fils du fondateur de La Ferlandière, reprennent l'entreprise en 1972 et développent un nouveau marché: l'exportation de conserves de maïs.

En Europe, à cette époque, le maïs est principalement utilisé pour l'alimentation des animaux. Le maïs sucré proposé par La Ferlandière change la donne. Rapidement, les Européens ajoutent cet aliment dans leur assiette et près de 80% de la production de l'usine de Berthierville est expédiée à l'étranger.

Le Groupe de recherche industrielle du Québec invente alors une nouvelle machine pour la compagnie: une emboîteuse automatisée pour le maïs. La machine traite 240 épis par minute, soit l'équivalent d'une boîte de conserves par seconde.

Fermer la boîte

Les années 1980 sont toutefois dures pour l'entreprise familiale. En 1988, la compagnie est vendue à J.O. Lambert, propriétaire des Sirops Lambert, de Saint-Denis-sur-Richelieu. Malgré des efforts pour assurer la relance de l'entreprise, La Ferlandière ferme ses portes en 1990.

Manger Berthier

La transformation alimentaire est un secteur d'activité qui présente de nombreux défis encore aujourd'hui. Parlez-en à Louis Papineau, spécialiste en emballage et commercialisation de produits alimentaires. Il a vu passer plusieurs entreprises en démarrage dans les cuisines locatives de la Boîte à Startup dont il est le propriétaire. De ces entreprises, seulement quelques-unes réussissent à faire leur place et à devenir des réguliers dans votre assiette.



Publicité publiée en 1954.

Source: Le Nouvelliste, 17 juin 1954

SÉRIE LE CŒUR À L'OUVRAGE

Chaque semaine, le Service de la culture et des communications de la MRC de D'Autray vous présente une entreprise qui a eu un impact dans le développement de son territoire.

Si vous possédez plus d'informations sur les entreprises présentées, veuillez communiquer avec Evelyne Vincent, agente de développement culturel de la MRC. Nous sommes intéressés par vos photographies, témoignages, articles de journaux, etc.

Evelyne Vincent | 450 836-7007 poste 2525 | culture@mrcautray.qc.ca

Producteur: MRC de D'Autray | Rédaction: Evelyne Vincent
Révision: Sandrine Comeau | Graphisme: Communications Isabo
Recherche: L'Usine à histoire(s)

Entente de
développement
culturel



Québec