



Guy Desrosiers

Festival du lait



LE QUESNOY

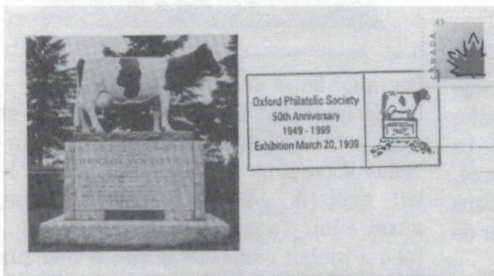
ill. 1 - Utilisée du premier août au 30 septembre 1995.

N.D.L.R. Toutes les illustrations, sauf celles identifiées comme provenant de la collection de l'auteur, sont issues de la Collection de M. R. Dodier que nous remercions.

La 26^e édition du Festival du lait de Coaticook se tient cette année du 31 juillet au 3 août inclusivement. www.lefestivaldulait.com Nous profitons donc de l'occasion pour vous présenter le lait, au moyen de la philatélie. La recherche n'est pas exhaustive, mais elle a le mérite d'être amusante.

Le Festival du lait est à Coaticook ce que la Fête du lait est à « Le Quesnoy » en France (ill. 1)

L'industrie du lait a généré quelques 4 billions de revenus en l'année 2001. Cependant, en philatélie, l'on déplore toujours le fait qu'aucun de ces nobles ruminants ne soit encore apparu sur un timbre canadien (voir à ce sujet l'article du Canadian Stamp News, 17 juin 2003, en page 26).



ill. 2 - Snow Countess. Coll. de l'auteur.



ill. 3 - Holstein.

Cela mérite au moins une statue. La Oxford Philatelic Society, lors de son exposition de mars 1999, a rendu hommage à Snow Countess (c'est le nom de la vache), en émettant un pli-souvenir avec la photo de sa statue et la marque postale produite pour l'occasion (ill. 2). La statue fut érigée le 4 août 1937, sur la ferme Springbank, propriété de T.R. Dent, à Woodstock, en Ontario. Cette vache de race Holstein est née le 18 novembre 1919 et est décédée le 9 août 1936, après avoir produit 9 092 livres de matières grasses et 207 000 livres de lait. En autant que nous le sachions, cette statue est la seule du genre dans le monde.



ill. 4 - Ayrshire.



ill. 5 - Jersey.

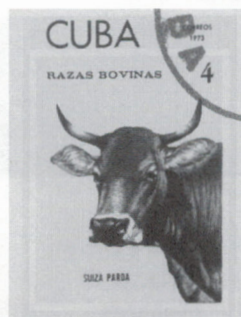


ill. 6 - Illawara.

Selon les informations qui nous ont été fournies, en plus de la race Holstein (ill. 3), il y aurait au moins six autres races de vaches laitières (ill. 4 à 9). Mais nous n'avons malheureusement pas de détails sur leur qualité de laitière.



ill. 7 - Pie rouge de l'est.



ill. 8 - Suisse Brune.



ill. 9 - Guernsey.

La traite du lait a évolué au cours des années. Il y a d'abord la méthode de base (ill. 11), bien appréciée du rejeton; ensuite, la traite manuelle (ill. 12), qui a toujours cours dans les pays du tiers monde et certains de nos villages qui reconstituent la vie de nos ancêtres. Le seau pour recueillir le lait a pris différentes formes au cours des âges (ill. 12). De nos jours, il existe des trayeuses utilisées mécaniquement et ce, de plusieurs façons différentes (ill. 13 à 16).



ill. 11 – Méthode de base.



ill. 12 – Traite manuelle.



ill. 10 – Seau antique pour la traite.



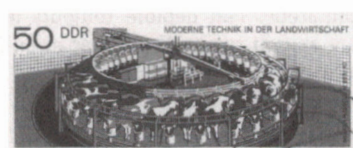
ill. 13 – Trayeuse mécanique.



ill. 14 – Trayeuse mécanique.



ill. 15 – Trayeuse mécanique.



ill. 16 – Trayeuse mécanique.

Le lait étant traité, il faut le boire! Mais surtout... le conserver. Chacun sait que le contrôle des bactéries augmente la durée de sa conservation (ill. 17). Le lait évaporé, mieux connu sous le nom populaire de « lait condensé », est toujours frais et toujours prêt (ill. 18). Le lait, de marque Grand Pré par exemple, est un lait qui se conserve sans réfrigérateur, et ce, pendant au moins trois mois (ill. 19), idéal comme dépanneur ou lors de voyage dans d'autres pays. Et pour finir, nommons l'inévitable lait en poudre, auquel on doit ajouter de l'eau (ill. 20).

Pourquoi boire du lait?

Quelle question! C'est naturel (ill. 21) et c'est la santé (ill. 22). Il permet de surveiller votre poids (ill. 23): le succès par le lait, quoi (ill. 24). Pierre-Mendès France, quant à lui, n'a pas eu autant de succès... lui qui voulait remplacer le vin, si cher aux Français, par le lait (ill. 25).



ill. 17 – Lait stérilisé. (50%)



ill. 20 – Lait en poudre. (50%)



ill. 18 – Lait évaporé. (50%)



ill. 21 – Le lait c'est naturel. (75%)



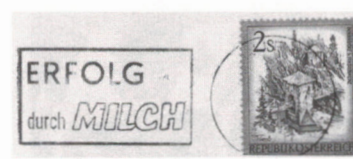
ill. 25 – Pierre Mendès France (1907-1982).



ill. 19 – Lait pasteurisé, très haute température. (100%)



ill. 22 – Bon pour la santé. (60%)



ill. 24 – Le succès par le lait. (60%)



ill. 23 – Pour surveiller votre poids. (75%)

ดื่มได้สด สดทุกเมื่อ

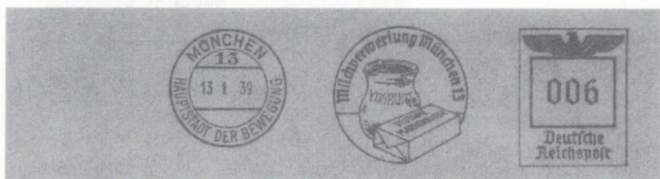


ill. 26 - Confiture de lait. Couverture de carnet type semeuse de 1938. La vache illustrée sur la couverture est censée représenter la race normande qui excelle dans la production de lait.

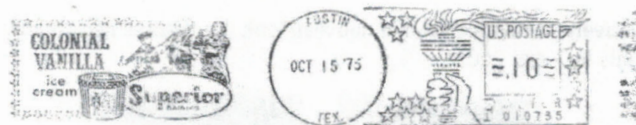
Nommons quelques produits associés au lait : la confiture de lait (si quelqu'un peut nous éclairer sur cette fameuse confiture, nous aimerions bien y goûter) (ill. 26), la crème fraîche (ill. 27), le yogourt (ill. 28), la crème glacée (ill. 29) et, le préféré des enfants : le lait au chocolat (ill. 30).



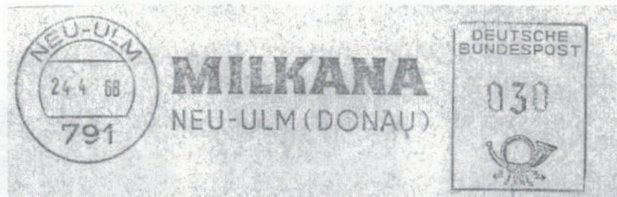
ill. 27 - Crème fraîche. (75 %)



ill. 28 - Yogourt. (60 %)



ill. 29 - Crème glacée. (70 %)



ill. 30 - Lait au chocolat. (75 %)

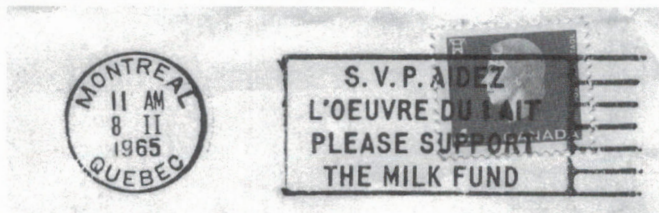


ill. 31



ill. 31 et 32 - L'oeuvre de la goutte de lait. (65 %)

Terminons par les bonnes œuvres : l'oeuvre de la goutte de lait chez les soeurs (ill. 31 et 32) au Congo Belge ainsi que L'oeuvre du lait à Montréal en 1965 (ill. 33).



ill. 33 - L'oeuvre du lait de Montréal. Coll. de l'auteur. (85 %)

Venez donc prendre un petit coût de lait à Coaticook. Le dicton le dit bien :
c'est vachement bon!

N.D.L.R. : si un lecteur a des commentaires, des corrections ou encore quelque chose à ajouter à cet article (ou à d'autres articles), nous le prions de se manifester auprès du rédacteur en chef et il nous fera toujours plaisir de corriger le tir.