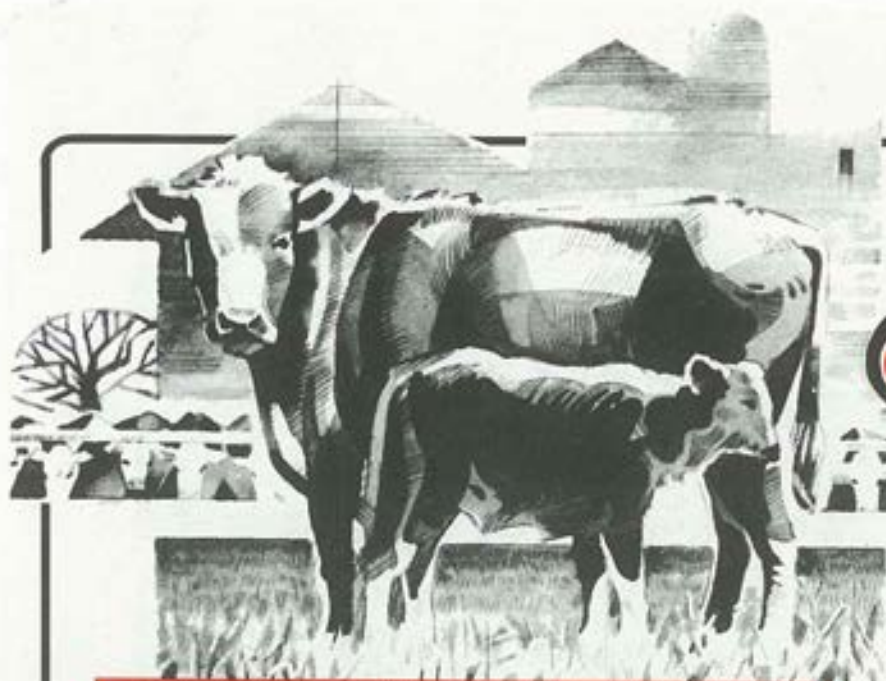


CASAVANT

un leader bien
de chez nous





Lowie

724 rue Principale
Lachute
562-2446
1-800-363-2484

DAIRY BAR LAITIER

LOWE BROTHER a été fondée en 1944, par une famille réputée de la région de Lachute, "La famille Lowe".

À l'époque des années '70, LOWE BROTHER fabriquait des produits laitiers de même que des produits surgelés.

En septembre 1983, LOWE BROTHER devenait LAITERIE LOWE (1983) LTÉE et propriété de la Laiterie CASAVANT.

Depuis ce temps, l'entreprise a doublé son chiffre d'affaires, à cause principalement de son réseau de distribution provincial dans le domaine de la crème glacée de même qu'une percée importante sur le marché Ontarien avec les produits laitiers.

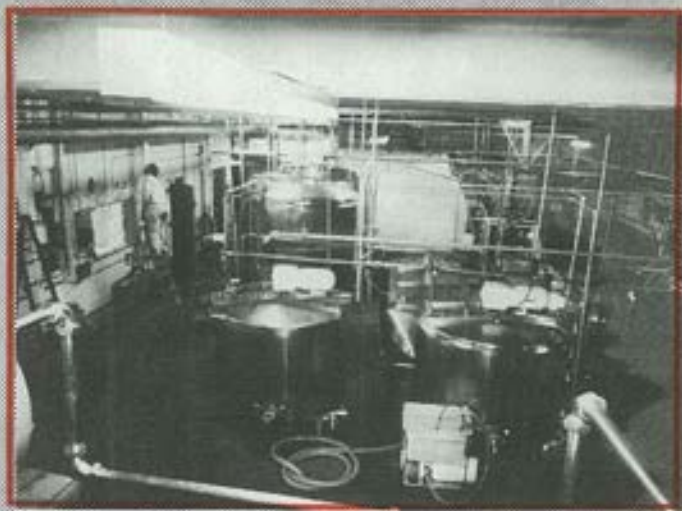
LAITERIE LOWE se spécialise dans la fabrication de la crème glacée et fabrique sous différentes marques de commerce.

L'industrie procure maintenant de l'emploi à plus de 40 personnes.

En plus de sa flotte de camions, la LAITERIE LOWE compte deux camions citernes pour assurer son approvisionnement en matière première.

La réputation du bar laitier, LAITERIE LOWE, incite les gens à venir déguster ses différentes saveurs.

**LAITERIE LOWE PROFITE DE L'OCCASION
POUR REMERCIER SA CLIENTÈLE**



CASAVANT



La plus importante laiterie privée au Québec

par Henri Prévost

CASAVANT

Un cahier spécial conçu et réalisé par le département des Projets Spéciaux de l'Écho du Nord. ISABELLE FORTIN, directrice CHARLES MICHAUD, coordination de la rédaction

Textes par Claude Lamarche et Henri Prévost
Photos CDM par André Bernier et Claude Cormier
Composition: L'Atelier
Graphique des Laurentides
Impression: Les Éditions Nordiques

Avec les hommages de Casavant Inc. à tout son personnel, pour leur contribution à ses succès.

Alors qu'une bonne partie du marché laitier québécois est contrôlé par des coopératives, Casavant continue de tirer son épingle du jeu en tant que quatrième plus importante laiterie du Québec, venant en tête de la dizaine de laiteries privées toujours en opération.

Avec des ventes prévues de \$50 millions cette année, en hausse de \$15 millions depuis 5 ans, Casavant confirme sa position privilégiée dans son domaine, en plus de s'affirmer de plus en plus comme un des leaders de l'économie jérômiennne.

Pour donner une idée de l'ampleur de l'entreprise, mentionnons qu'elle vend annuellement plus de 40 millions de litres de lait et 4 millions de litres de crème glacée, sans compter les produits connexes tels que les "crêmettes" à café. Depuis l'incendie qui a ravagé une partie de ses installations en 1986, pas moins de \$3.3 millions ont été investis dans l'immeuble de la rue Labelle et les équipements de production.

Ce n'est pourtant pas les offres d'achat qui ont fait défaut, avoue

Paul Dazé, secrétaire de la compagnie, faisant même allusion à des propositions alléchantes. Mais il n'est pas question de vendre pour l'instant. Pourquoi donc? "Parce que Bernard Casavant est encore jeune, parce qu'il veut continuer à travailler et à relever des défis" explique M. Dazé.

Il faut dire aussi que si Casavant passait aux mains d'une grande coopérative, il est tout probable qu'on enregistrerait la perte d'une centaine d'emplois à Saint-Jérôme, qui ne deviendrait qu'un poste de distribution plutôt qu'un véritable centre de production de lait, comme c'est le cas actuellement. Personne n'est évidemment intéressé à porter l'odieux d'une telle décision...

180 emplois

À l'heure actuelle, Casavant embauche quelque 180 personnes dont environ 80 distributeurs-laitiers. Son approvisionnement en "matière première" constitue par ailleurs un débouché de premier ordre pour les producteurs de lait de la région de Mirabel.

Le gros de ses opérations se trouve à Saint-Jérôme même mais la compagnie possède aussi plusieurs postes de distribution, dont un à Montréal. Rappelons aussi que Casavant a acquis en 1983 la laiterie Lowe de Lachute qui, tout en continuant à fonctionner sous son appellation originale, n'en est pas moins partie intégrante de l'entreprise.

Casavant contrôle littéralement le marché laitier sur un vaste territoire qui couvre l'ensemble des Laurentides, et une bonne partie des régions de Lanaudière et de l'Outaouais, avec une pointe en Ontario. "Mais dans les faits, notre territoire c'est l'ensemble du Québec", dit Paul Dazé, soulignant que les produits Casavant se retrouvent dans tous les coins de la province. Cela est particulièrement vrai dans le domaine institutionnel alors que Casavant fournit en produits laitiers un nombre croissant d'hôtels, de restaurants et autres établissements du genre.

ADQUE

Si la laiterie Casavant est bien connue des Jérômiens, cela est moins vrai pour la société ADQUE (Administration Québec), le holding financier qui contrôle la gestion de l'entreprise en plus de posséder des participations dans plusieurs autres compagnies... dont des laiteries! ADQUE joue elle-même un rôle économique important à Saint-Jérôme en investissant dans des entreprises telles que Introflex (vendue depuis à d'autres intérêts), un fabricant de sacs de plastique qui embauche aujourd'hui une trentaine d'employés.

ADQUE est également partenaire du fameux Groupe 109 de l'homme d'affaires Roland Godard, une société d'investissement notamment impliquée dans le rachat de l'Auberge Best Western et dans le développement prochain du site de Tricofil à Saint-Jérôme.



Commission scolaire Saint-Jérôme

un vrai partenaire!

Monsieur Bernard Casavant, président de la firme Laiterie Casavant inc., est un vrai partenaire de la Commission scolaire Saint-Jérôme.

Depuis 7 ans, lui et ses employés fournissent à nos élèves plus de 700 000 berlingots de lait, chaque année, conformément à notre politique de saine nutrition.

En mars dernier, M. Casavant présidait "l'Opération jumelage" permettant ainsi à 542 élèves de la 5e année du secondaire de la polyvalente Saint-Jérôme de vivre une journée de jumelage avec 121 entreprises de notre région.

Je suis heureux de compter parmi nos partenaires un chef d'entreprise aussi prestigieux que Monsieur Bernard Casavant.

GUY MICHAUD

Le président de la Commission scolaire Saint-Jérôme



M. Guy Michaud, président de la Commission scolaire Saint-Jérôme, et M. Bernard Casavant, président de la Laiterie Casavant inc., posent le geste symbolique de deux bons partenaires.

Photo CDM, André Bernier



M. Bernard Casavant se fait toujours un plaisir de distribuer près de 700 000 berlingots de lait, chaque année, à nos jeunes.

Commission scolaire Saint-Jérôme

*... parce que nous vous aimons!
votre enfant!*

61 ans d'histoire

Raconter l'histoire de La Laiterie Casavant Inc., c'est revenir 61 ans en arrière et constater la formidable croissance d'une entreprise dont l'origine est essentiellement la petite route d'un des premiers laitiers de la région, M. Joseph Forget.

C'est en effet en 1927 que fut créée la Crèmerie Saint-Jérôme par Joseph Forget. A cette époque, le lait était transporté de porte en porte dans un bidon déposé sur une voiture tirée par des chevaux. On puisait à même le bidon pour remplir les contenants des clients. Au cours de cette année, la Crèmerie produisait environ 25 pintes de lait par jour.

Pour répondre aux besoins de la clientèle, en 1933 on entreprend la construction d'une usine de pasteurisation. Les affaires vont toujours bien et en 1939, la construction d'une nouvelle laiterie devient inévitable, sur l'emplacement de l'actuelle Laiterie Casavant. Ces installations occupent

une modeste superficie de 23,000 pieds carrés.

Fernand Casavant devient propriétaire de la Crèmerie Saint-Jérôme le 1er avril 1946... mais ce n'était pas un poisson d'avril pour la famille Casavant! Il demeure à la tête de cette entreprise jusqu'en 1971 pour ensuite céder sa place à Bernard Casavant, son fils.

Au cours des six premières années de son mandat, Bernard Casavant procède à la modernisation de son entreprise. Toute la machinerie est rajeunie. De plus, la Crèmerie abandonne sa division "crème glacée" en la vendant, en 1970, à la compagnie Grenache.

En 1978, le holding Placements Casavant Inc. est créé afin de réagir à une concurrence féroce menée par AGROPUR. Rebaptisé ADQUE (Administration Québec), le holding gère maintenant les entreprises du groupe Casavant et notamment les placements du groupe 109, qui est à l'origine de la construction de l'édifice du CLSC à Saint-Jérôme. Toujours dans le cadre de son opération de modernisation, la Crèmerie s'informatise en 1979 et se joint à quatre associés afin de se doter d'un réseau informatisé très complet.

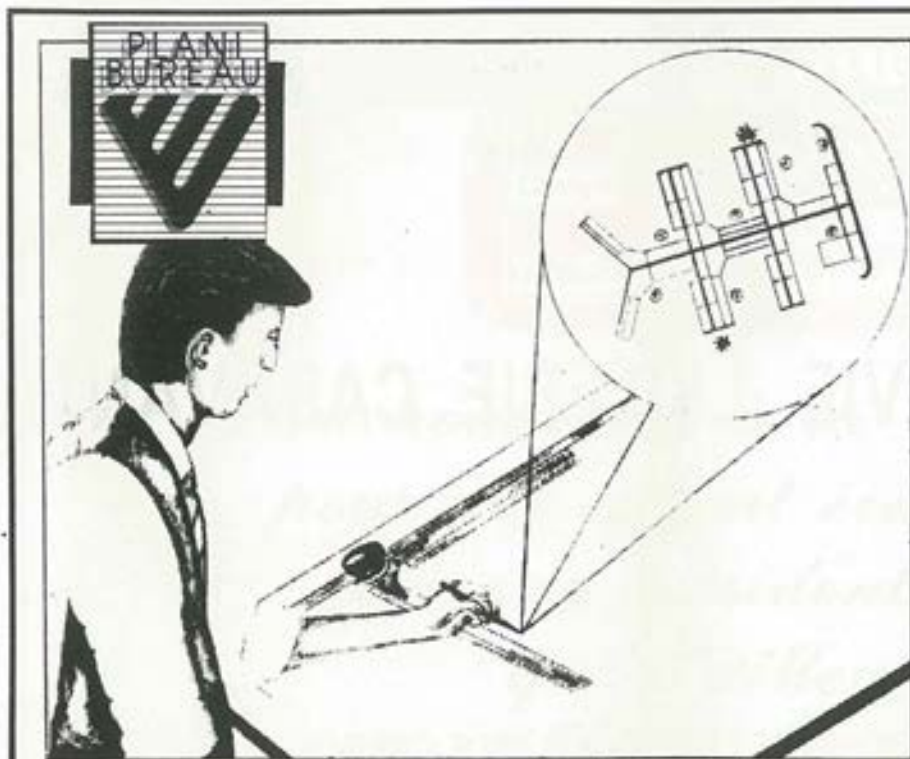
La Laiterie Casavant

Pour faciliter son expansion à l'extérieur de la région, la Crèmerie Saint-Jérôme changera de nom en 1981 pour celui de Laiterie Casavant même si l'édifice conserve l'ancien nom. Un nouvel agrandissement est

réalisé en 1984 alors que six quais de chargement sont ajoutés, munis de convoyeurs dans les planchers. La même année, la compagnie réussit à vendre ses produits dans tout le Québec grâce à son association avec GROUPLAIT et en achetant la Laiterie Lowe à Lachute.

Le 17 octobre 1986, alors que l'entreprise poursuit sa croissance spectaculaire, un incendie éclate dans l'édifice de la Laiterie Casavant causant pour plus de \$1 million de dommage. Les opérations ne sont pas pour autant arrêtées et on continue à livrer le lait à la clientèle tout en entreprenant la reconstruction de l'édifice.

En 1927, la Crèmerie Saint-Jérôme produisait au maximum 30 pintes de lait par jour, la Laiterie Casavant Inc. produit aujourd'hui plus de 30 millions de litres par année.



840, Curé-Boivin, Boisbriand 430-1313

Les gestionnaires québécois prennent de plus en plus conscience du besoin d'augmenter la productivité de chacun de leurs employés et de rentabiliser au maximum par pied carré leurs espaces de travail.

En tant que directeur d'entreprise, M. Bernard Casavant a reconnu l'importance de planifier et d'établir des stratégies à court et long terme pour l'aménagement et le décor de ses locaux en consultant notre firme.

La Compagnie "**Plani-Bureau Mirabel Inc.**" oeuvre dans le domaine de l'aménagement et de l'ameublement d'édifices commerciaux **depuis plus de dix (10) ans.**

Nos professionnels sont en mesure de vous concevoir un environnement de travail des plus productif, agréable et fonctionnel.

Faites comme M. Bernard Casavant, rentabilisez votre investissement!

Une croissance aux dimensions humaines

par Claude Lamarche

Si la Laiterie Casavant est aujourd'hui la plus grosse laiterie indépendante du Québec et la quatrième en importance pour son chiffre d'affaires, c'est en grande partie à cause de son personnel, de l'esprit qui l'anime, et d'un style de gestion que perpétue son actuel président, M. Bernard Casavant.

Le secret de ce succès? "Chez nous, tout comme dans le club de hockey Canadien (exception faite de Stéphan Richer), nous n'avons pas de super vedette mais tout le monde donne le meilleur de lui-même. Nous avons sans doute plus de souplesse que nos concurrents et les salaires que nous versons sont viables pour tout le monde. Dans ce sens, nous avons tiré des leçons de la façon de faire des Japonais."

Actuellement, le chiffre d'affaires de la Laiterie Casavant oscille entre \$45 et 50 millions. L'objectif du président est d'atteindre les \$100 millions.

Du même souffle, il affirme apprécier sa position au 4^e rang de l'ensemble des laiteries. "En étant derrière les meneurs, ma seule préoccupation est de réagir aux mouvements des principaux concurrents. Si j'étais le premier, je devrais continuellement me battre pour me maintenir en place. Tous les autres désirent être au premier rang. Si cela devait m'arriver, j'aurais plusieurs changements à apporter dans l'entreprise pour me maintenir. Il faudrait diversifier la production, mais ce ne serait pas un gros problème."

Avec de tels projets, on pourrait

croire que la Laiterie devra déménager pour assurer sa croissance. "Si vous m'aviez posé cette question il y a 12 ans, j'aurais répondu par l'affirmative. Mais avec le développement technologique extraordinaire que nous avons connu depuis quelques années, les machines sont devenues beaucoup plus petites et leur production a augmenté considérablement. L'espace n'est donc plus un problème. De toute façon, vouloir construire une nouvelle laiterie sans obtenir l'appui financier des gouvernements et de la municipalité, c'est impensable, les coûts sont beaucoup trop élevés."

L'importance des employés

Bernard Casavant attache beaucoup d'importance à ses employés. Si son père a mené son entreprise et

son personnel comme l'aurait fait un bon père de famille, le fils désire changer certaines pratiques. Les employés l'ont d'ailleurs aidé dans ce sens en formant un syndicat indépendant. Cette nouvelle situation fait en sorte que les rapports entre patron et employés ont changé. Ce n'est plus aux dirigeants à organiser par exemple les activités de loisirs de l'entreprise comme cela s'était toujours fait. Aujourd'hui, le syndicat dispose d'un budget fourni par l'entreprise qu'il administre selon la volonté de ses membres. "La direction n'invite plus ses employés à un party de Noël mais elle est invitée à celui du personnel et c'est très bien ainsi. Tant et aussi longtemps que tout se passera dans le respect des individus, tout ira bien".

Beatrice

CRESCENT

FÉLICITATIONS ET LONGUE VIE LAITERIE CASAVANT!

CRESCENT

FROMAGES ET YOGOURTS CRESCENT LTÉE

100, Boulevard Stinson, Saint-Laurent 514-747-6541

La Laiterie Casavant est une entreprise familiale, en raison des employés qu'on y retrouve. Plusieurs membres d'une même famille y travaillent encore. C'est toutefois une situation que Bernard Casavant désire voir évoluer.

La Laiterie Casavant est la quatrième en importance au Québec et son président affirme préférer cette position à celle de la tête, mais Bernard Casavant se décrit lui-même comme un leader, un gagnant et un extrémiste dans tout ce qu'il entreprend. Une quatrième place c'est bien, mais il travaille pour la première, c'est évident.



Le Conseil d'Administration de Casavant comprend le président, BERNARD CASAVANT, ainsi que le vice-président exécutif SERGE PAQUETTE, de même que PAUL DAZE, responsable des projets spéciaux à la laiterie, le président de Quebecor PIERRE PELADEAU et Me ANDRE ROCHON, un avocat avantageusement connu dans la région.



*En hommage à la Laiterie Casavant Inc.
pour son apport économique à notre région
et à son président pour son dynamisme
qui d'ailleurs lui a mérité le
"Zénith Homme de l'année"*

NOUVEAUTÉS

Casavant



Y avez-vous pensé?

Nous buvons de l'herbe

La production du lait et de l'ensemble des produits laitiers nécessite une foule d'opérations techniques qui a donné lieu à la fabrication de machines de plus en plus sophistiquées et autonomes. La première image qui nous vient est sans doute celle du producteur laitier occupé à traire "Caillette" à la main alors qu'aujourd'hui, toute cette opération a été automatisée. Ce fut la même chose pour l'ensemble des étapes de transformation du produit et on peut véritablement parler de "l'industrie laitière".

Avec le temps, le gouvernement s'est impliqué dans la qualité des produits alimentaires et l'industrie a eu à se conformer aux nouvelles normes. On est très loin des bouteilles de lait en verre qu'il fallait brasser afin de bien mélanger le lait et la crème qui flottait sur le dessus de la pinte. La pasteurisation était à peu près inexistante et l'homogénéisation, on n'y pensait même pas. Avec le temps et les découvertes technologiques, la pasteurisation est devenue une norme hygiénique exigée par le gouvernement. A la Laiterie Casavant, on retrouve maintenant un diplômé uni-

versitaire qui est chimiste en laboratoire, deux techniciens également diplômés universitaires, un autre universitaire en marketing et évidemment, un spécialiste en comptabilité

Le lait brut provenant d'une vache contient jusqu'à un million et demi de bactéries qu'il faut réduire à 50.000. Pour ce faire, il faut chauffer le lait pendant un certain temps et le tour est joué. Il fallait y penser. Sur une échelle industrielle, la propreté des lieux, de l'équipement et du personnel est extrêmement importante et chez Casavant, des normes encore

plus strictes que celles exigées par le gouvernement ont été implantées depuis fort longtemps. Un exemple: tous les employés travaillant à la production doivent prendre une douche avant de commencer le travail. Tous les tuyaux et réservoirs sont lavés à l'aide de grandes brosses et stérilisés

avec des poudres spéciales et ce, à tous les soirs. Un mauvais nettoyage signifie une quantité importante de bactéries, donc un produit de moins bonne qualité. Toute cette modernisation de la machinerie fait en sorte qu'il est maintenant possible de conserver le lait de 12 à 15 jours.

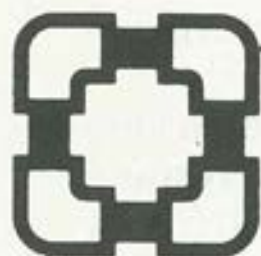
COMPOSITION DU LAIT

87,43%
3,85%
3,30%
4,70%
0,72%

100%

EAU
GRAS
PROTEINES
LACTOSE
CENDRE

LAIT



Emilien Bélanger & Fils Ltée

CRANE

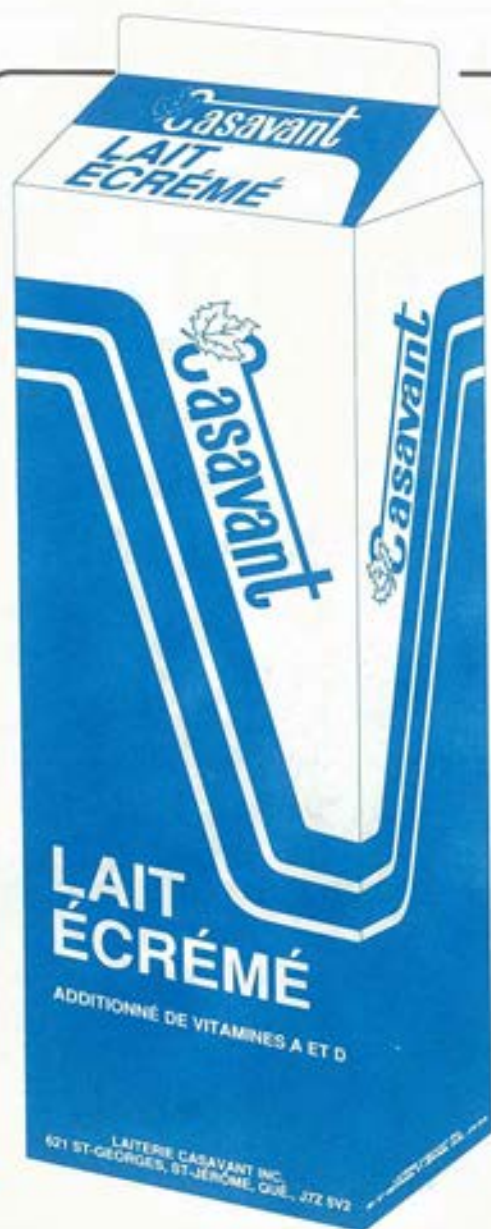
PLOMBERIE - CHAUFFAGE
Résidentiel - Industriel - Commercial

"Félicitations à Casavant et à ses à ses employés!"

Gérald Bélanger 438-5926
Jacques Bélanger 432-5100

1525, boul. St-Antoine, Saint-Antoine

Tél. bureau: 438-3356



La fraîcheur Casavant

S'il existe une particularité qui caractérise la Laiterie Casavant, c'est bien la fascination de sa Direction pour la qualité et le progrès.

En 1987, M. Bernard Casavant nous faisait part de son désir de disposer de contenants à lait écrémé améliorés. A CIP Inc., nous avons pris note de ce besoin et aujourd'hui, le résultat conjoint de nos efforts et de ceux de la Laiterie Casavant est sur les rayons des magasins sous forme d'un carton à lait couché à l'aluminium.

Ce nouveau carton offre l'avantage de préserver, à la fois, la fraîcheur et la saveur du lait écrémé, mettant ainsi un produit de meilleure qualité à la disposition des consommateurs.

Pour la Direction de la Laiterie Casavant, le souci de la qualité et de la satisfaction du consommateur est une préoccupation constante.

Chez CIP Inc., nous partageons ces préoccupations et sommes fiers de contribuer à amener la qualité et la fraîcheur Casavant sur la table des consommateurs.

CIP Inc. Fabricant de cartons à lait et à jus
UN SOUCI CONSTANT POUR LA QUALITÉ !

Bernard Casavant vise l'establishment financier

par Claude Lamarche



Le défi était grand et la relève l'était également. Bernard Casavant est un travailleur acharné dont l'ambition n'a d'égale que l'amour qu'il porte pour ce qu'il fait.

Il aura 45 ans le 20 août prochain et Bernard Casavant entretient son désir de se faire une place au sein de l'establishment québécois, aux côtés des Péladeau, Desmarais, Lortie, Bronfman et autres. Il espère un jour siéger au conseil d'administration d'une dizaine d'entreprises parmi les plus importantes.

Plusieurs ont pensé que la présence au conseil d'administration de la Laiterie Casavant du président de Québecor, M. Pierre Péladeau, indiquait que ce dernier diversifiait ses activités en devenant actionnaire de cette entreprise et que Bernard Casavant venait de trouver une nouvelle source de financement. **"Cela n'a rien à voir avec tout cela. Pierre Péladeau n'est pas actionnaire de l'entreprise mais il agit à titre de conseiller spécial"**, précise M. Casavant.

Il confesse toutefois que Pierre Péladeau est son idole, qu'il s'identifie beaucoup à ce personnage. Bernard Casavant n'est pas un homme public et il accepte difficilement de parler de lui, de ses désirs, de ses

objectifs personnels. A la fin de l'entrevue, il est lui-même surpris des révélations qu'il vient de faire et s'empresse de dire que l'auteur de ces lignes n'a pas réussi à percer l'homme qui se cache derrière le financier. En l'écoutant parler, en le regardant marcher de long en large pendant qu'il tente de vous convaincre de la valeur de ses principes financiers ou même personnels, on imagine facilement que Pierre Péladeau était semblable à son âge.

Un conseiller précieux

En faisant une place à Pierre Péladeau, il vient de s'associer un homme

suite à la page 12



Auberge des Cèdres

26, 305e Avenue,
Lac Achigan
Saint-Hippolyte

REPAS DE GENS D'AFFAIRES
de 11h30 à 14h
et
TABLE D'HÔTE
tous les jours sauf le samedi

Pour réservation tél.: (514) 563-2083

S. Désormeaux Inc.



S. Désormeaux Inc.

21, boul. Kennedy
Saint-Jérôme, (Québec)
J7Y 4B4
(514) 432-1040

1425, boul. Paquette
Mont-Laurier, (Québec)
J9L 1M8
(819) 623-1894

Embouteilleur autorisé de Coca-Cola



Paul Dazé, une véritable institution chez Casavant. Il est en compagnie de Meldred Truchon, secrétaire

Bernard Casavant... Suite de la page 11

qui n'a pas peur de ses idées et qui est capable de les défendre. "S'il n'est pas d'accord avec certains projets ou certaines de mes idées, il ne se gêne pas pour me le dire avec le langage direct qu'on lui connaît. Il explique ses positions. J'ai beaucoup de respect pour ce genre de personnage."

Bernard Casavant est bien conscient qu'il est un leader. "Je suis dans l'entreprise depuis 25 ans et j'ai pris ma place. Je suis bien conscient du leadership dont je suis capable. Dans ce monde il faut toutes sortes d'hommes et de femmes. Il faut des leaders, des bâtisseurs et j'en suis un. Mon rêve n'est pas de faire beaucoup d'argent, je pourrais très bien me retirer immédiatement. Après l'incendie d'octobre 1986, j'ai reçu des offres d'achat faramineuses mais j'ai refusé. Il est clair qu'on aurait fermé la laiterie et que les

employés auraient été mis à pied. Je ne le voulais pas."

Au cours de l'entrevue, il a affirmé à plusieurs reprises qu'il n'a peur de rien ni de personne sur le plan financier. "Je suis un extrémiste et lorsque je décide de faire quelque chose je le fais et je veux être le meilleur dans tout ce que j'entreprends. Dans ce sens, Pierre Péladeau n'est pas seulement un conseiller précieux pour mon entreprise mais il est également un excellent parrain pour quelqu'un comme moi qui désire percer dans le monde des affaires".

Lorsque Bernard Casavant croit avoir raison, il met beaucoup d'énergie à convaincre, même s'il devait affirmer plus tard qu'il ne cherche jamais à convaincre. Il ne s'en rend pas compte ou il adopte une stratégie différente lorsqu'il s'agit de convaincre un client d'utiliser ses produits.

Paul Dazé

Un gros pilier dans l'entreprise

On ne peut parler de la Laiterie Casavant, de ses employés et ses dirigeants sans parler d'un pilier de cette entreprise, Paul Dazé.

En 1942, il était très loin de penser qu'un jour il deviendrait une pièce maîtresse de cette industrie. A cette époque, il était dans l'armée avec le grade de caporal et il devait assurer l'approvisionnement des trois cantines du manège militaire. C'est en commandant ses provisions de lait qu'il a fait connaissance avec la voix de celle qui deviendrait plus tard son épouse. Jeannine Forget était réceptionniste à la Crèmerie Saint-Jérôme, qui appartenait à son père, Joseph Forget.

Après son licenciement de l'armée en 1945, il se marie et entre à l'emploi de la crèmerie. Comme tous les autres employés, il accomplit à peu près toutes les tâches de la production, même s'il a toujours fait partie de la direction de l'entreprise.

Lorsque Fernand Casavant achète la crèmerie, Paul Dazé se lie d'amitié avec lui. Le nouveau patron débarque avec ses cinq jeunes enfants dans une région où il ne connaît personne. La confiance s'installe entre les

deux hommes et l'entreprise amorçe sa croissance.

Paul Dazé a donc connu toutes les étapes, bonnes et mauvaises, de la compagnie. Celle qui l'a le plus marqué n'est pas l'incendie de 1986 mais bien la crise que l'entreprise a connue à la fin des années 60. **"Il s'en est fallu de très peu que l'usine ferme. Tout le monde savait que nous avions de graves problèmes financiers et il était impossible de sortir sans que quelqu'un nous questionne. Cela me déchirait le coeur et pour éviter tout ça, pendant tout un été, je suis allé dîner dans des**

casse-croûte à l'extérieur de Saint-Jérôme".

Aujourd'hui, Paul Dazé s'occupe des relations publiques de l'entreprise. C'est une fonction qu'il aime beaucoup et dans laquelle il excelle. Pourtant, il ne peut s'empêcher de s'intéresser à tout ce qui concerne le personnel, chose qu'il a toujours faite, et tous les employés sont unanimes pour dire qu'il les a toujours appuyés. Paul Dazé est aussi très bien connu à l'extérieur de son entreprise et il est perçu comme un bon vivant qui s'entend bien avec presque tout le monde.

 **INTERNATIONAL**



SANS FRAIS
1-800-361-2373

- VENTE
- PIÈCES
- RÉPARATION
- LOCATION À LONG TERME

VENTE
ET SERVICE
514-625-2415
PIÈCES
514-625-1984

*"Nos meilleurs voeux
à la
Laiterie Casavant"*

**L. DAGENAIS & FILS
INC.**

471, BOUL. LABELLE, FABREVILLE, LAVAL

Toutes nos félicitations
à la Laiterie Casavant.
Nos meilleurs voeux
vous accompagnent dans vos élans
de croissance.

Le personnel et la direction
de Kisko Products



53 ans de service chez Casavant

Paul Lachance se souvient de sa petite jument noire

"En 1930, on distribuait le lait avec une voiture tirée par des chevaux qui connaissaient nos clients aussi bien que nous. On n'avait pas besoin de les conduire ils s'arrêtaient tout seuls. Mais on a eu quelques "mules". Te souviens-tu de notre petite jument noire qui a pris le mors aux dents cinq ou six fois? Elle avait peur des camions qui circulaient avec des toiles sur la boîte. C'est le bruit de la toile battant au vent qui lui faisait peur".

Ce souvenir appartient à Paul Lachance 76 ans qui a travaillé à la Crèmerie Saint-Jérôme pendant 53 ans et à Gaston Boivin qui a commencé à travailler avec lui alors qu'il n'avait que 8 ans. C'était en 1933. Réunir ces deux hommes pour qu'ils discutent de leur vie chez Casavant, c'est prendre un cours d'histoire, de sociologie etc... Laissons-les parler.

\$7 pour une semaine de travail. En 1933, j'ai commencé à entraîner Gaston. Il m'aidait à faire ma "run" de lait et il n'avait que 8 ans. C'était un gringalet. Y a pas grossi trop trop... (Eclats de rire).

(Boivin) - Je ne me souviens plus très bien comment ça c'est passé. Je demeurais à côté de la crèmerie et j'étais souvent dans les parages. J'imagine que Paul a décidé de m'embarquer, tant qu'à m'avoir dans les jambes.

(Lachance) - En fouillant dans ses vieilles affaires, Paul Dazé a retrouvé une ancienne liste de paye. Le 11 juin 1930, j'ai reçu mon premier chèque:

Je me levais à 4h30 le matin, des fois à 5h, puis nous partions faire la "run" de lait. Je retournais à la maison pour 7h30, je déjeunais et je m'en allais à l'école. La fin de semaine, je travaillais pour vrai. Le samedi on finissait la journée vers 4h ou 5h le soir et le dimanche on pouvait finir plus tôt, vers midi. S'il faisait beau, on arrêtait devant la cathédrale pour aller à la messe. Un voisin était d'accord pour surveiller notre cheval et la voiture avec son chargement de lait, puis on continuait le travail. J'ai commencé pour de bon chez Joseph Forget à l'âge de 15 ans.



Paul Lachance aura consacré 53 ans de sa vie à la Crèmerie Saint-Jérôme. Le travail n'était pas facile mais il ne regrette rien, bien au contraire.

(Lachance) - Dans ce temps là, on distribuait le lait, on ramassait la crème, on enveloppait le beurre, on lavait les bidons et les pintes de "vitre". Comme on n'avait pas assez de beurre pour satisfaire tout le monde, on allait en chercher en vrac à Montréal, en camion. Souvent après notre journée, Joseph Forget (le premier propriétaire) nous demandait un coup de main pour faire du bois de chauffage. On partait donc pour aller bûcher comme ça, sans demander à être payé, pour le plaisir de lui aider. C'était normal.

Nos meilleurs voeux
à la
Laiterie Casavant

...Expérience et compétence au service de l'industrie depuis 1967.

GRACIEUSETÉ DE

Q COMPRESSEURS QUÉBEC LTEE...

266 LEBEAU
SAINT-LAURENT
Tél.: (514) 337-0566
Tél.: 1-(800) 361-9417
Fax: (514) 745-3153

C'était le bon temps

Nos deux hommes réalisent bien que les temps ont beaucoup changé.

(Lachance) - Quand j'entends les gens se plaindre aujourd'hui parce que le travail est trop dur, ils n'ont rien vu. C'est vrai qu'ils travaillent fort mais à notre époque c'était pire. Malgré tout, on a fait une maudite belle vie.

(Bolvin) - Il ne faut pas oublier qu'il fallait aussi s'occuper des chevaux et de l'écurie. Le premier qui arrivait le matin soignait les chevaux et le soir il fallait aussi nettoyer l'écurie et frotter les brides.

(Lachance) - J'étais responsable des installations et on ne calculait pas nos heures de travail. J'ai presque toujours eu deux "jobs". Je faisais peut-être 75 heures pour Casavant puis 35 heures pour l'autre travail. J'ai même été policier. Il fallait bien que je me construisse une maison, alors je l'ai bâtie pendant la nuit. Une maison à deux étages avec quatre logements. J'ai creusé la cave avec un cheval et une charrue.

Les choses n'ont pas toujours été faciles pour les employés et pour l'entreprise. Comme les patrons et les travailleurs étaient très près les uns des autres, il n'y avait pas beaucoup de secrets qui le restaient

longtemps.

(Lachance) - Je me souviens aussi d'un certain comptable qui poussait la direction à emprunter pour moderniser les équipements. Il travaillait aussi avec une banque et à un moment il ont décidé de nous couper les vivres et de prendre l'entreprise.

(Bolvin) - Je l'"haïssais" à mort, ce maudit comptable. Il est déjà venu à laiterie et j'étais tellement fâché après lui que je lui ai mis un sac sur la tête. Je l'aurais planté. Heureusement, on a réussi à s'en sortir.

(Lachance) - A cette époque il fallait attendre de recevoir les recettes de la vente du lait du jour même pour être capable de payer le lait du lendemain. En tout cas, Fernand Casavant a été un maudit bon gars. Trop bon peut-être à certains moments.

Une entreprise multi-familiale

La Laiterie Casavant a été une entreprise familiale. Les Casavant y ont joué un rôle prédominant, évidemment, mais les employés ont également eu leur mot à dire et, dans ce sens là, c'est une entreprise multi-familiale.

Suite à la page 16



Cette photo de Paul Lachance remonte à 1933, alors que la Crèmerie Saint-Jérôme en était à ses débuts. Déjà progressiste, Paul Lachance effectuait à l'époque sa ronde de lait avec un camion. Notez la traditionnelle casquette de laitier.



ASSEMBLÉE NATIONALE

MES HOMMAGES À LA LAITERIE CASAVANT INC.

Une entreprise de chez nous qui s'illustre dans le monde des affaires grâce au dynamisme de ses dirigeants et de son personnel.

Mes sincères félicitations.

Paul-André Forget, m.a.n.
Député de Prévost



ThÉRIO ARTISTIQUES

Gérard et Roger Thériault, prop.

872, BOUL. LES HAUTEURS
R.R. 2, SAINT-JÉRÔME
TÉL.: 224-2353

Dessinateurs commerciaux • Sérigraphie • Lettrages spécialisés



817, Salaberry
Laval

Gilles Leclerc, repr.
Lesage
INC.

337-3585
1-800-361-3998

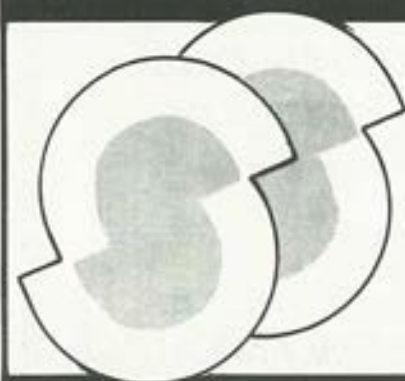
RÉFRIGÉRATION - CLIMATISATION



Les forages Ste-Marie Ltée
Ste-Marie Drilling Ltd.

6660 rue P.E. Lamarche,
St-Léonard, Qu .
H1P 1J7
tél.: (514) 326-0650

télex: 05-828889



BONI-D 
Ferme St-Zotique Ltée
200, Chemin St-Thomas
Saint-Zotique
(514) 267-3521
Donald Grégoire

Suite de la page 15

(Lachance) - J'ai refusé un travail semblable au cours de mes premières années. Un propriétaire d'une laiterie de L'Assomption m'a offert un travail avec un salaire de \$15 de plus par semaine. C'était beaucoup d'argent mais j'ai pensé à mes enfants. "Mes enfants vont-ils pouvoir travailler chez-vous?" que je lui ai demandé. Tout mes garçons ont travaillé chez Casavant. Ils devaient m'aider sinon on n'aurait pas pu arriver.

(Boivin) - Moi, c'est ma fille qui travaillait chez Casavant. J'ai travaillé pendant 41 ans sur les routes de lait (laitier) et je suis maintenant à la maintenance. Ma fille est secrétaire ici.

(Lachance) - Mon neveu s'est aussi trouvé un emploi ici. C'était un gars très timide mais un sacré bon travailleur.

Et l'incendie

Comment avez-vous réagi devant l'incendie de 1986?

(Lachance) - Ca m'a donné un coup droit au cœur. J'étais très ébranlé et je suis resté dehors jusqu'à 2h le matin pour regarder ce qui se passait.

(Boivin) - L'esprit de famille était fort chez les employés et dès le lendemain matin, tout le monde y a mis du sien. Ce fut très difficile. Je ne voudrais pas revivre une telle expérience.

(Lachance) - Après le feu, les employés ont voulu faire entrer l'union. Finalement les employés ont crée un comité spécial de "shop" et on a réglé plusieurs problèmes.

(Boivin) - Maintenant, on est assuré d'avoir une augmentation de salaire à tous les six mois. Moi j'étais contre l'union. A mon âge, je calculais que le syndicat ne pouvait rien me rapporter. C'était diff rent pour les jeunes mais je ne voulais pas payer pour les autres pendant les quelques années qu'il me reste à travailler.

(Lachance) - En tout cas, nous avons travaillé très fort. Je ne regrette rien et je considère que Casavant m'a très bien traité.

Gaston Boivin est toujours à l'emploi de la Laiterie Casavant et il approche de sa retraite. Quant   Paul Lachance, il a pris sa retraite en 1983 ou plutôt une semi-retraite. Il s'est retiré en 1986 mais personne ne le croirait à l'entendre parler de ce qui fut une grande partie de sa vie.

*Toutes nos félicitations à la
Laiterie Casavant
pour le magnifique travail
accompli depuis plus de
50 ans*



Chocolate Products Co. Ltd.

335, Judson Street
P.O. Box 235, Station "U"
Toronto, Canada M8Z 5P1
Phone: (416) 259-4235
Telex: 06-984732
Fax: (416) 259-1248

Chez Casavant, on croit à l'informatique

Si le laitier d'autrefois pouvait parfois compter sur un cheval qui connaissait le trajet aussi bien que lui, il compte aujourd'hui sur un ordinateur qui gère l'inventaire du camion, l'écoulement des stocks, et l'approvisionnement quotidien à la laiterie.

Et si votre laitier peut compter sur un ordinateur, c'est largement à cause d'un parti pris ferme en faveur de l'informatique par la laiterie Casavant et son président.

Bernard Casavant aime bien rappeler que son entreprise, alors qu'elle se situait au point tournant entre la petite laiterie et les ligues majeures, a décidé que pour vraiment prendre sa place, il lui fallait compter sur les meilleurs équipements de production et de gestion possible. Casavant a donc choisi la double informatisation, tant dans son usine que dans les camions de ses distributeurs.

Ce penchant a conduit Bernard Casavant à fonder, aux côtés d'autres hommes d'affaires de sa région, le

Centre d'Informatique de Saint-Jérôme, qui vole aujourd'hui de ses propres ailes, mais n'en continue pas moins de compter Casavant parmi ses clients.

Les bénéfices: outre les économies évidentes engendrées par une facturation qui est continuellement à jour, les gestionnaires de Casavant peuvent compter sur des informations de premier ordre, un outil indispensable pour faire des affaires sérieusement.

Autre bénéfice, non prévu celui-là, mais tout aussi important: la laiterie Casavant, on le sait, a vu sa production soudainement interrompue et ses bureaux complètement détruits par le feu le 14 octobre 1986, en soirée, vers 21 heures. Dans d'autres locaux, un ordinateur prêté par le CISJ, installé dans d'autres locaux, contient les données à jour et est prêt à fonctionner...

Et depuis avril 1987, votre laitier n'a plus de papperasse, moins de factures... et beaucoup plus de temps pour bien vous servir...



BOÎTES DE CAMIONS SUPERIOR
SUPERIOR TRUCK BODIES

DIV. 134154 CANADA INC.

MANUFACTURIER DE BOÎTES — TOUS GENRES
SERVICE — RÉPARATIONS — PEINTURE
ESTIMATION GRATUITE

141, Barr St.
Saint-Laurent

(514) 737-1900
1-800-363-2241



METRO

MARCHÉ MÉTRO ELITE

*Félicitations à l'équipe dynamique de la
Laiterie Casavant qui a su au cours de ces années
si bien nous servir et représenter la région*

450 Mgr. Dubois, Saint-Jérôme

432-3433

direction



Les opérations de Casavant et de ses compagnies affiliées sont sous la responsabilité de SERGE PAQUETTE, vice-président exécutif, toutes divisions, et de son équipe de gestionnaires. Sur notre photo on retrouve, à l'avant, JEAN-MARIE COTE, directeur des opérations, Centre de Montréal, SERGE PAQUETTE, GILLES ASSELIN, directeur général, division Lowe, et à l'arrière, RICHARD MARIER spécialiste en produits et systèmes de procédés, MARIE-JOSEE PICHE, analyste financier, JACQUES GANLEY, directeur des ventes de district, et ANDRE CASAVANT, directeur général, division Casavant.

l'équipe de gestion



L'équipe qui dirige les opérations quotidiennes de la laiterie Casavant à Saint-Jérôme: on reconnaît NORMAND CASAVANT, responsable de l'entrepôt de crème glacée, GILLES FORGET, chef de production, NATHALIE VIGEANT et JUDITH BASQUE, contrôle de qualité, SOPHIE CASAVANT, du bar laitier, MARIELLE LAUZON, contrôleur, JEAN-CLAUDE DAGENAIS, acheteur, et le directeur général, ANDRÉ CASAVANT.

bar la



administration



Le groupe de l'administration: ARLENE GOOD, NANCY PILON, MARIO FOREST, NICOLE FAFARD, LINDA BOIVIN, JOSEE OUELLETTE, JEAN BOIVIN, JEAN-MARIE GAUTHIER, la responsable MARIELLE LAUZON, DENISE CHARRON, JOHANNE GAUTHIER et DONALD PARE. N'apparaît pas sur la photo GUY GOHIER.

Les responsables de la production fabriquent le lait que les consommateurs dégustent tous les jours. GUY PICHÉ, ALAIN RICHARD, JEAN-CLAUDE GASTON BOIVIN, MARIO CORRIVEAU, GUY LEBLANC, MICHEL FORGET, chef d'équipe, GUY ROY, GILLES PLOUFFE, PIERRE LEPROCHON, ÉRIC MÉNARD, CARL CANNELLO, PAUL DENIS FORGET, chef d'équipe, NATHANIEL JEAN-MARIE GAUTHIER, ÉRIC DROUIN, chef de production GUY GOHIER. N'apparaît pas sur la photo DOMINIQUE

bar laitier



Une partie de l'équipe du bar laitier, un rendez-vous connu dans la région: SOPHIE CASAVANT, la responsable FRANCINE DAVID, CHANTAL BELANGER, NANCY DUFRESNE, et NANCY FROMENT. Sept autres personnes complètent cette équipe.



L'équipe de ventes est sous la direction de JACQUES GANLEY: outre celui-ci, on compte aussi GAETAN JUNEAU, MANON BERGERON, LISE BÉGIN et RENE

 **Casavant**

production

Les responsables de la production, ceux qui fabriquent le lait que des milliers de consommateurs dégustent tous les jours. Ils sont GUY PICHÉ, ALAIN RICHARD, JEAN-CLAUDE LONGPRÉ, GASTON BOIVIN, MARIO CORRIVEAU, JEAN-YVES LEBLANC, MICHEL FORGET, chef d'équipe, YVON ROY, GILLES PLOUFFE, PIERRE LEPROCHON, DAVE HEINS, ÉRIC MÈNARD, CARL CANNELLO, PATRICE AUBRY, DENIS FORGET, chef d'équipe, NATHALIE VIGEANT, JEAN-MARIE GAUTHIER, ÉRIC DROUIN, et le chef de production GILLES FORGET. N'apparaît pas sur la photo DOMINIQUE SAINT-DENIS.



ventes



L'équipe de ventes est sous la direction de JACQUES GANLEY; outre celui-ci, on y reconnaît GAETAN JUNEAU, MANON BERGERON, LISE CASAVANT et RENE RANDOUIN.

crème glacée



A dix degrés sous zéro, l'équipe de la crème glacée veille sur son inventaire: ils sont DANIEL RICHER, CARL RICHARD, LUC BILODEAU, MARTIN CLEMENT et le responsable NORMAND CASAVANT.

Gasavant



Les Emballages J.T. Itte

7951 est, rue Jarry
Montréal

(514) 353-8030

Les Miroirs St-Antoine Inc.

Devantures de magasins
FABRICATION DE VERRE THERMOS
FENÊTRES SERRES

1153, boul. St-Antoine
Ville Saint-Antoine

Tél.: 438-0116
438-0456

PROTECTION S.A.M. LTÉE

329-B, Labelle, Saint-Jérôme
1-800-363-2508 (ext.)
432-3824

STATION CENTRALE
U.L.C.
24 heures / 24

INSTALLATION - RÉPARATION
MODIFICATION DE SYSTÈMES
SÉCURITAIRES • ÉQUIPE EFFICACE

DANIEL VALLÉE, dir. des ventes

Atelier
d'usinage

Tac

inc.

Spécialités:

- Boyaux hydrauliques
- Boulons + écrous
- Standard + métrique

EQUIPEMENT INDUSTRIEL
SOUDURE et MACHINAGE

DANIEL DESJARDINS


DIRECTEUR DES ACHATS

264, rue Montigny
Saint-Jérôme

Tél.: 438-1270
438-1279

Sainte-Thérèse: 435-6382

Purity

AN  **Innopac** COMPANY

*"Félicitations à la Laiterie Casavant et
à ses employés pour l'apport
économique apporté dans la région
des Laurentides."*

25, RUE AYLMEY,
PETERBOROUGH, ONTARIO
TÉL.: (705) 743-4733 TÉLEX: 06-962814

UN CHOIX SÛR!

UNIROYAL

LE LAREDO VOUS Y EMMÈNERA!



CARACTÉRISTIQUES

- Sculpture à rangées de pavés avec des barrettes à encoches conçue sur ordinateur
- Éléments et épaulements indépendants
- Carcasse radiale en polyester
- Deux ceintures métalliques placées à un angle spécial
- Choix entre des flancs noirs ou des flancs à lettres à contour blanc en relief

Gingras & Fils Ressorts Inc.

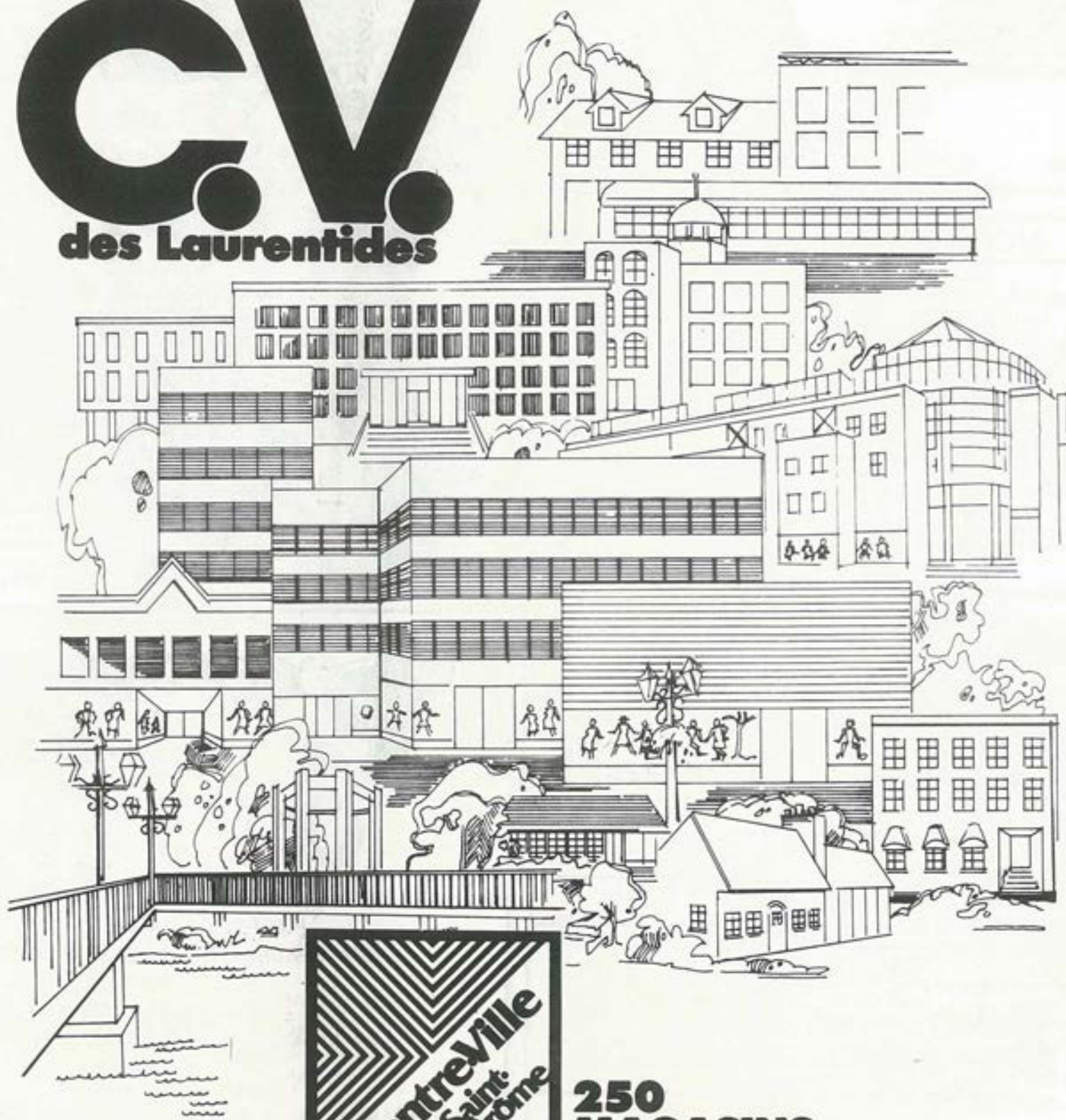


SPÉCIALISTE DE LA SUSPENSION AMÉRICAINE OU IMPORTÉE
653, boul. des Laurentides, St-Antoine, Que. 432-9781 - Montreal 430-0510

le plus important

C.V.

des Laurentides



**Centre-ville
de Saint-Jérôme**

**250
MAGASINS
ET SERVICES**



TRANSPORT PAPINEAU INTERNATIONAL INC. TRANSPORT PAPINEAU INC.

Robert Papineau
Président

C.P. 100
Saint-Jérôme

Montréal: (514) 866-8150
Saint-Jérôme: (514) 432-7555



**BAR
LAITIÈRE
LA VACHERIE**

600 boul. des
Laurentides
Saint-Antoine
432-7799

**LIBRE SERVICE
ST-ANTOINE Inc.**



570 boul. des
Laurentides
Saint-Antoine
436-2012



Vente
Réparation
Installation

Opérateurs électriques
Contrôles à distance

**LES PORTES DE GARAGE
ST-JÉRÔME INC.**

15, J. F. KENNEDY, SUITE 2
ST-JÉRÔME, P.Q. J7Y 4B4
(514) 432-4320

François Gaboury

*Rochon, Prévost, Auclair,
Fortin et D'Aoust* AVOCATS

Édifice A. David
85 ouest, De Martigny
Suite 6.18 436-8244 Bureau
Saint-Jérôme J7Y 3R8 430-6922 Ligne directe



**Chez
Lowe**

L'équipe de la Laiterie
Lowe, à Lachute: JAC-
QUES DROLET, FRANCINE
CHARRON, MICHEL GAU-
THIER, GERALD LADOU-
CEUR, BOBBY LACHA-
PELLE, MADELEINE
RICARD, DONNA HODGE,
CHRISTIAN LABELLE, LYNN
BRILLON, SYLVIE BOIS,
FRANCE RICARD, PATRI-
CIA MONTPETIT, JOCELYN
MONETTE, LOUISE BIGRAS,
PIERRE GIBEALT, GILLES
ASSELIN et MARIE-JOSEE
PICHE. N'apparaît pas
sur la photo, STEVEN
LOWE.



LES EQUIPEMENTS

Y. PAQUETTE
EQUIPEMENTS

Yvon Paquette, président

PORTES D'ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES
PORTES DE GARAGES
(COMMERCIALES & RÉSIDENTIELLES)

Bureau:

43, Reid, R.R. 3, G.M. 24, Drummondville

Tél.: (819) 477-2875

Usine:

425, Bassin, Saint-Elphège, Yamaska

Tél.: (514) 568-6232

Un des plus jeunes
employés chez Casavant

Mario Forest n'a que 21 ans mais il compte 6 ans de service

La Laiterie Casavant compte plusieurs employés qui lui sont fidèles depuis plusieurs années et elle a également dans ses rangs des jeunes comme Mario Forest. Malgré ses 21 ans, il y travaille déjà depuis près de six ans, ce qui en fait déjà un employé expérimenté.

Mario Forest est le fils de Jean-Marie Forest et de Cécile Labonté. C'est un Jérômien de naissance et, comme bien d'autres jeunes avant lui, c'est chez Casavant, où travaillent déjà ses trois frères, qu'il trouve, à 16 ans, un de ses premiers emplois d'été. Préposé au bar laitier, il fait l'entretien des locaux et il s'assure que les commis au comptoir ne manquent jamais de crème glacée. A cette époque, il gagne \$3.54 l'heure et il peut faire des semaines de 60 heures. A l'automne il retourne à ses études pour terminer son secondaire et il revient y travailler pour l'été après avoir fait

un stage de trois semaines dans les bureaux dans le cadre de ses cours de commerce et secrétariat.

Une fois au cégep, il continue de travailler chez Casavant la fin de semaine et lorsqu'il n'a pas de cours. Il étudie en technique d'administration au Cégep Saint-Jérôme et on lui offre un travail à temps partiel dans les bureaux de Casavant.

La laiterie avant tout

Alors qu'il en est à sa dernière année
suite à la page 24



Tél.: (514) 436-4666

LES ENTREPRISES DE RÉFRIGÉRATION LOCAS INC.

Chauffage — Ventilation — Climatisation — Réfrigération
Entretien mécanique

Pierre Locas
Gilles Locas

521 Chemin Lac Bertrand
Saint-Jérôme



METRO

Le spécialiste par excellence

"La réussite"

tel est le but de toute entreprise

Nos plus sincères félicitations

à cette grande entreprise

qu'est la Laiterie Casavant.

G.E. Hamel Ltée
Raymond Hamel, prop.

LAITERIE MONT-ST-HILAIRE LTÉE



Tél. Saint-Hyacinthe

(514) 773-8541

(514) 467-4430

1-800-363-2012

2875, Nelson, Saint-Hyacinthe

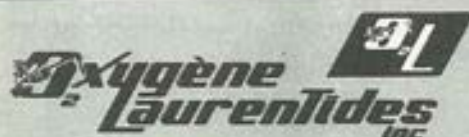


Jean-Marc Fournier
ÉVALUATEUR AGRÉÉ
TÉL.: (514) 436-1155

EVALUATION IMMOBILIÈRE
EXPROPRIATION
CONSEILLER: ÉVALUATION MUNICIPALE
CONTESTATION

EVALUATION **J.M. FOURNIER INC.**

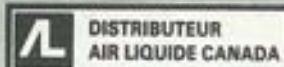
120 OUEST, RUE DE MARTIGNY, SAINT-JÉRÔME



TÉL.: (514) 436-9111
(514) 430-4404

GILLES BOUCHER
DIRECTEUR GÉNÉRAL

507, boul. Daniel-Johnson
Saint-Jérôme



Suite de la page 23

née de cégep en 1986, voilà que survient un incendie majeur à la laiterie. Comme la très forte majorité des employés, il décide de s'impliquer à fond afin de rebâtir l'entreprise. "Pendant deux semaines, nous avons travaillé jusqu'à 100 heures par semaine. Nous ne savions pas si notre travail serait payé mais une chose était certaine, nos emplois étaient en jeu.

Ce fut un travail d'équipe extraordinaire, tout le monde a été payé et l'incendie est maintenant une histoire du passé". Pendant cette période, il a abandonné ses études qu'il reprendra cependant en septembre prochain afin d'obtenir son diplôme d'études collégiales.

Le feu a eu des répercussions à plusieurs niveaux. "Je pense que la direction ne voit plus les employés de la même façon aujourd'hui. Tout le monde comprend maintenant que sans les patrons il n'y aurait pas d'employés et que si les employés n'étaient pas là, les patrons n'existeraient pas non plus. La direction n'aborde plus les travailleurs de la même façon, les ordres de travail sont devenus des demandes de travail, les communications sont encore plus cordiales qu'auparavant, nous sommes consultés davantage et mieux informés des projets de l'entreprise".

Pour Mario Forest, la Laiterie Casavant deviendra un jour la plus importante laiterie de la province: "Cette croissance est stimulante pour ceux qui désirent s'impliquer dans l'entreprise, qui acceptent de faire plus que du "neuf à cinq". Les conditions salariales ont été améliorées depuis deux ans, après une tentative de syndicalisation, ce qui est excellent pour la motivation".



Boniprix



Marché Lord Inc.
GÉRALD LORD, PROPRIÉTAIRE

Une entreprise de chez nous, qui contribue à une qualité alimentaire à la grandeur du Québec!

259, rue DE VILLEMURE — SAINT-JÉRÔME



**98, Legault
Saint-Jérôme**
Tél.: 438-1263
Mtl: 435-9505

Centre de Distribution Electrique Ltée
PRODUITS ÉLECTRIQUES EN GROS

"Nos plus sincères félicitations à une entreprise digne de chez nous. Bravo, Laiterie Casavant!"



**METTEZ
NOTRE COMPÉTENCE
À VOTRE SERVICE**

À la Banque Nationale nous croyons et misons sur l'efficacité et la personnalisation des services offerts à votre entreprise. Voilà pourquoi nos directeurs de comptes s'assurent de répondre à tous vos besoins de financement ou de services spécialisés et ce, dans les plus brefs délais.

Nos directeurs de comptes, la compétence au service de votre entreprise.



**BANQUE
NATIONALE**

**Félicitations à la Laiterie Casavant,
une entreprise dynamique.**

Fernand Casavant de 1945 à 1971

Des produits laitiers à la peinture à l'huile



Fernand Casavant est de la race des bâtisseurs et c'est tout un empire qu'il a réussi à ériger à Saint-Jérôme. La laiterie Casavant est maintenant connue partout au Québec et à l'extérieur.

Avant de devenir propriétaire de la Crèmerie Saint-Jérôme, Fernand Casavant travaillait pour son père dans une beurrerie à Saint-Paul d'Abbotsford, près de Granby. C'est lui qui devait reprendre l'entreprise de son père. Il était donc déjà dans l'industrie laitière. Au cours des années 40, les communications étaient très restreintes et c'est par l'entremise de représentants de compagnies laitières qui circulaient un peu partout au Québec qu'il a appris que la Crèmerie Saint-Jérôme était à vendre.

Fernand Casavant a pratiquement été forcé de quitter Saint-Paul. Il avait acheté trois ou quatre beurreries dans la région et, en réaction, craignant une baisse de concurrence, les producteurs de lait avaient formé une coopérative, devenue aujourd'hui la compagnie Agropur.

Étant entré en contact avec M. Joseph Forget, propriétaire de la Crèmerie Saint-Jérôme, Fernand Casavant conclut avec lui une entente, et, en 1946, fait l'acquisition de l'entreprise jérômiennne. Il a \$75,000 à y investir, ce qui pour l'époque est un très gros capital. "\$75,000 c'était beaucoup d'argent. En dollars d'aujourd'hui on parlerait d'environ \$1 million. Lorsque le contrat a été prêt

à signer, je me suis rendu chez le notaire mais je n'ai pas pu signer. J'ai même eu un malaise. J'ai analysé la situation une nouvelle fois pour enfin signer le contrat, un 1er avril" raconte-t-il.

Un étranger au village

Il s'est donc retrouvé à la tête d'une entreprise disposant d'un d'édifice de 28,000 pieds carrés, avec 11 employés à la production et à la distribution ainsi que trois secrétaires permanentes. Avant la vente de sa laiterie, Joseph Forget, l'oncle du député actuel de Prévost, M. Paul-André Forget, alimentait le camp Bouchard et le camp militaire de Saint-Jérôme. A la fin de la guerre, cette

COMPLIMENTS DE



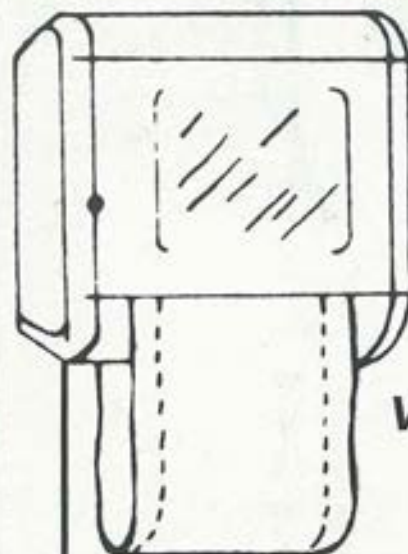
Chef de fil de l'Industrie canadienne des produits de matière plastique moulés par procédés d'injection et d'extrusion.

Spécialités: Sceaux et contenants d'emballage
Caisse de manutention

Gagnant du
MERCURE 1988

de la
qualité totale

catégorie grande entreprise



BUANDERIE SANITAIRE Inc.

Service complet de
location de linge

VENTE • SERVICE

*Lavage commercial,
industriel, et privé*

**Robert
Guénette**
propriétaire

COMPTOIR DE
NETTOYAGE À SEC

810, St-Georges, Saint-Jérôme 438-0606

clientèle disparue, il craignait de ne pas pouvoir rentabiliser son entreprise.

Fernand Casavant estime qu'il lui aura fallu une dizaine d'années pour être accepté comme Jérômien. Il a été membre des Chevaliers de Colomb, du club Richelieu et de la Chambre de Commerce. Il a été pendant deux ans président du comité d'organisation du carnaval de Saint-Jérôme.

Le bar laitier a vu le jour en 1947. Il a été ouvert par lui, son épouse et le couple Paul Dazé, dès le retour du voyage de noce des Casavant. "C'est ce bar laitier qui a mis l'entreprise sur la carte. Il fallait gagner la confiance des gens de la région et nous avons réussi", précise M. Casavant.

Au feu!

L'incendie d'octobre 1986 a été pour lui aussi une dure épreuve. "Il était environ 7h30 le matin lorsque j'ai entendu mes enfants arriver à la maison. Comme ce n'est pas leur habitude, j'ai tout de suite pensé qu'un accident venait d'arriver à un des miens. J'ai donc pris tout mon temps avant de monter pour les retrouver afin de pouvoir contrôler mes émotions", se rappelle-t-il. Les larmes lui montent aux yeux quand il nous raconte la suite. Il a voulu se ren-

dre immédiatement sur les lieux du sinistre afin de retrouver son fils Bernard, maintenant propriétaire de la laiterie. Mais il ne pouvait pas supporter le spectacle.

"Après l'incendie, on s'est parlé pendant un moment, Bernard et moi. La situation financière de l'entreprise était excellente et, à force de discuter, voyant la solidarité des employés, il a décidé de se relancer. Quelques jours plus tard, plus rien ne paraissait. Ce qui s'est passé chez nous me rappelle un peu la dernière guerre alors que l'Angleterre n'avait que de vieux fusils pour se défendre contre les armes modernes de l'Allemagne. Les Anglais avaient la volonté de résister et chez nous ce fut la même chose avec tout le monde, y compris nos compétiteurs et les compagnies de service comme Bell Canada".

En vendant son entreprise à un seul de ses fils, Bernard, il voulait éviter des problèmes comme on en a vus dans d'autres entreprises. Depuis qu'il a quitté la direction de la laiterie, Fernand Casavant s'est consacré à la peinture et est avantageusement connu comme paysagiste. Son goût pour la peinture ne date pas d'hier. Il se souvient d'avoir été puni par des maîtresses d'école pour avoir fait des caricatures pendant les cours. Mais ça, c'est une tout autre histoire.

Gaétan Lachance
Directeur Gérant

(514) 436-4883



électronique



DISTRIBUTEUR DE PIÈCES ÉLECTRONIQUES - GROS & DÉTAILS
SYSTÈMES DE SON ET D'ANTENNES - ETC.

888, St-Georges,
Saint-Jérôme

432-4402

Yvan Tremblay



**ARBRES ET DEMOLITION
MURBLAY INC.**

Abattage, Emondage

Tout genre de bâtisses

310, Brière, Saint-Jérôme



Nous voulons nous associer à toute la population des Laurentides pour féliciter les dirigeants de la Laiterie Casavant et ses employés pour le magnifique travail accompli.

La direction
Les Aliments FBI Ltée



ASSURANCE JONES INC.

COURTIERS D'ASSURANCES GÉNÉRALES ET VIE

103 Béthanie
Lachute
562-8556
430-0245

198 boul. Labelle
Sainte-Thérèse
437-1616

*Félicitations à la
Laiterie Casavant
pour sa réussite!*

436-4125

Dieudonné Forget

CONTRACTEUR PEINTRE

831-12ième RUE, SAINT-ANTOINE

438-6692 Sylvain Labelle
438-8170 Yves Fortier

436-4983

GARAGE LABELLE FORTIER INC.

MÉCANIQUE – DÉBOSELAGE
TOWING 24 HRES

2150, boul. Labelle – Lafontaine



LA CHAMBRE
DE COMMERCE
SAINT-JÉRÔME
MÉTROPOLITAIN

*une occasion
d'affaires*

336, rue Labelle, bureau 201
Saint-Jérôme (Québec)
J7Z 5L3
(514) 436-6434



Casavant à Montréal

Casavant possède à Montréal un Centre de Distribution qui approvisionne une vingtaine de distributeurs indépendants dans la métropole, sur la photo, on reconnaît le directeur du Centre JEAN-MARIE COTE, MARCEL VIAU, RICHARD DUMONT, DANIELLE VAILLANCOURT, DANIEL CONSTANTINEAU, MARIE-JOSEE PICHE, CLAUDE LEBEAU, chef d'équipe, RAYNALD ROY, chef d'équipe, STEPHANE LABEL, GUYLAINE BERGERON, ALAIN COTE, REAL DESCHENEUX, GINETTE PAUZE et MICHEL GEMME. N'apparaît pas sur la photo MARC MERCIER.

Depuis toujours, la technologie contribue à l'évolution de la société. Elle maximise l'efficacité et nous permet d'aller toujours plus loin.

C'est ce qui fait sa force.

Gaz Métropolitain met à votre service la force de la technologie.



**Gaz
Métropolitain**

LA FORCE DE L'ÉNERGIE

REFRIGERATION

Leduc & Fils Inc.

Ange-Aimé Leduc

TEL.: (514) 331-4441
RES.: (514) 452-4566

TEMP CON

Can-Arctic
HUPP

KYSOR

WINTERISER

7,400 St-François, St-Laurent
Québec, Canada H4S 1B8

Réfrigération
Montreal



Montréal
Refrigeration

THERMO KING
Agent autorisé

850, Tecumseh
Pointe-Claire
Tél.: (514) 697-0721

2275, de la Province
Longueuil
Tél.: (514) 651-3610



LADUCO

CONSTRUCTION

601, Côte Vertu, suite 4
Ville Saint-Laurent
• (514) 744-6292
• (514) 744-0197



LES BEURRES ET MARGARINES
DE GRANDES CLASSES



Dubord & Rainville Inc.

105, MONTÉE DE LIESSE, SAINT-LAURENT

Sydney I. Becker
Distributeur alimentaire

ADMINISTRATION
735-6111

DÉPT. DE COMMANDE
341-5311

entreprises
Yves Lanthier

inc

FABRICATION
et MONTAGE
de STRUCTURES
d'ACIER

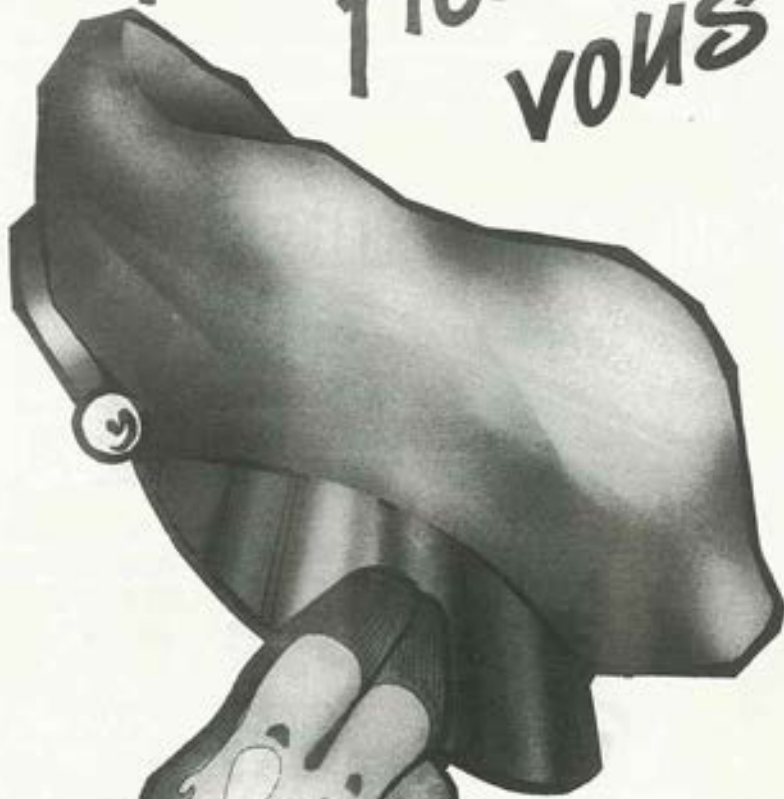
BÂTISSSES
COMMERCIALES
et INDUSTRIELLES



375, boul. Lajeunesse O.
Saint-Jérôme

438-4727

franchement
fiers de
VOUS



NOS DISTRIBUTEURS



Pat Boudreault



Rémi St-Louis



Jocelyn Dumoulin



Michelle Primeau



Paul Cormier



Serge Legault



Sylvain Portugais



Richard Portugais



Jacques Raymond



Paul Forget



Lionel Durand



Pierre Durand



Richard Gagnon



Raymond Larocque



Jules Beauchamp



Camil Sansouey



Fernand Locas



Jean-Maurice Janelle



Luc Cormier



Germain Gauthier



Réal Gagnon



Mario Lamoureux



André Brousseau



Denis Larouche



Claude Belisle



André Gascon



Mario Mantha



Mario Cousineau

Les photos ci-haut font voir la plupart des distributeurs de produits Casavant dans les Laurentides. Malgré nos efforts, les horaires particuliers des gens qui font le métier de laitier les rendent parfois difficiles à rejoindre. Certains pourront donc être absents sur ces photos, dont AURELE SIMARD, ROGER PORTUGAIS, LEO DUFOUR et SERGE PORTUGAIS. S'il y en avait d'autres, ils sont priés d'accepter nos excuses.

félicitations

POISSANT RICHARD — THORNE ERNST & WHINNEY, comptables agréés,
*salue avec enthousiasme la réussite de Laiterie Casavant Inc.,
fruit du dynamisme de ses dirigeants et de son équipe.*

Poissant Richard Thorne Ernst & Whinney

Comptables agréés

Bureaux dans tout le Canada

2000, avenue McGill College Bureau 1900 MONTRÉAL (Québec) H3A 3H8 (514) 843-2100	410, boul. Charest Est Bureau 800 QUÉBEC (Québec) G1K 8G3 (418) 529-3721	421, rue Arnaud Bureau 200 SEPT-ÎLES (Québec) G4R 3B3 (418) 962-2513
---	---	---

BIENTÔT À VILLE DE SAINT-LAURENT

Membre de
EW Ernst & Whinney
International

*Depuis plus de cent ans,
Poissant Richard — Thorne Ernst & Whinney
contribue à la réussite
de nombreux gens d'affaires québécois.*

Ce qui nous distingue?

- *Une équipe dynamique,
polyvalente et
disponible*
- *Une réputation de
professionnels avisés*
- *Des services
efficaces et appropriés en:*

*comptabilité, fiscalité,
taxe de vente, informatique,
redressement d'entreprises,
évaluation et faillite,
planification financière, aide au financement,
fusion et acquisition.*

ELECTRO FREEZE

- Qualité supérieure
- Est votre réponse...



- Crème glacée molle
- Lait battu
- Barbotine
- Yogourt glacé

Distributeur Electro Freeze



**REFRIGERATION
PROTEC INC.**

2251, Gilford, Montréal
527-9627

Fernand Locas

Laitier depuis 36 ans

Comme bien des métiers, celui de Fernand Locas est sur le point de disparaître. Il en reste bien quelques-uns ici et là mais ils sont si rares que nous en parlons déjà comme faisant partie de notre folklore. Fernand Locas est laitier depuis 36 ans.

C'est en 1952 que M. Locas achète sa première route de lait par l'intermédiaire d'un ami, M. Raymond Lebel. Ce fut pour lui le début d'une longue aventure.

Sa route n'était pas la plus longue et au cours de l'été, lorsqu'il faisait beau, il allait vendre de la crème glacée dans les Laurentides, plus précisément dans le secteur de Val-David et Val-Morin. Il vendait également toutes sortes de produits appréciés par les enfants, comme les fameux sandwiches à la crème glacée. Ces sandwiches étaient d'ailleurs faits à la laiterie. "On achetait de grandes quantités de biscuits et on franchait des briques de crème glacée pour en faire des sandwiches. En arrivant dans le secteur, on parlait la sirène et les enfants accouraient. Lorsqu'il faisait beau, on vendait tout le contenu de notre "frigoridaire". Il y avait évidemment plusieurs mères qui

nous enguirlandaient parce que les enfants n'avaient plus faim pour le dîner ou pour le souper mais on ne pouvait pas être partout à la fois vers 2h l'après-midi".

Cette clientèle était surtout composée de membres de la communauté juive, plus présente à cette époque dans les Laurentides. "Je me souviens très bien que les juifs, surtout les rabbins, respectaient scrupuleusement la loi du sabbat. Le samedi était pour eux ce que le dimanche est pour nous. Cependant, ils n'ont pas le droit d'acheter des choses ou d'utiliser de l'argent le jour du sabbat. Je leur vendais donc de la crème glacée qu'ils me payaient le lendemain. Je n'ai jamais eu de difficulté à me faire payer".

Mon pays c'est l'hiver

Fernand Locas est devenu laitier



TWINPAK

Félicitations
Laiterie Casavant Inc.
de votre fournisseur
de systèmes d'emballage pour caisses-outre
TWINPAK INC.

Systèmes de conditionnement des aliments

2945, avenue André
Dorval (Québec) H9P 2R3

... que Casavant venait tout juste d'abandonner la distribution du lait avec les chevaux. Il a eu un des premiers camions de livraison. "C'était pas un cadeau, surtout l'hiver. Il fallait mettre des toiles sur le camion, étendre des couvertures sur le lait afin de l'empêcher de geler. Même cela était insuffisant. La majorité des laitiers utilisaient des bidons de lait pouvant contenir jusqu'à 8 gallons de lait. On les remplissait de "steam" (vapeur) pour maintenir un minimum de chaleur. Vous savez qu'à cette époque les pneus d'hiver sur les camions n'existaient pas et il fallait mettre nos chaînes et se geler les doigts. L'été c'était le contraire, il fallait mettre de la glace pour conserver le lait".

Le changement technologique le plus important pour Fernand Locas est lorsque Casavant a acheté ses camions "Métro". "Plus besoin de sortir à l'extérieur pour prendre le lait, il faisait plus chaud dans la cabine, c'était toute une amélioration".

Fernand Locas a été le premier à recevoir un ordinateur sur son camion. Au début, il était convaincu qu'il n'arriverait pas à comprendre son fonctionnement, lui qui connaissait tous les prix par cœur et qui additionnait plus rapidement qu'une cal-

culatrice. Il s'est finalement habitué et il n'est plus question de revenir aux anciennes méthodes, avec le livre des commandes, les factures etc...

Aujourd'hui, il est devenu le laitier des grands marchés d'alimentation. Il ne fait plus de porte à porte mais vend pour environ \$1 million de lait par année. Après avoir travaillé à son compte pendant 22 ans, au cours desquels il n'a jamais eu le temps de prendre une seule semaine de vacances, il est devenu salarié pour Casavant, puis est revenu à son compte depuis trois ans. Trois ans de nouveau sans vacances. Il ne se plaint pas. Il n'a plus à assumer un autre travail comme à l'époque où il travaillait également sur la construction. Après sa journée de laitier, il fait le tour des marchés aux puces. C'est son dada et il se laisse tenter par les antiquités, principalement les lumières et les fixtures.

Depuis qu'il est revenu à son compte, il a pu choisir son aide et c'est maintenant son fils qui lui tient compagnie trois jours par semaine. Agé de 62 ans, il est très fier d'avoir travaillé pour Casavant, porte en haute estime le fondateur, Fernand Casavant, qui, estime-t-il, a été un père pour lui. Dans trois ans il espère pouvoir prendre sa retraite et, qui sait, passer le flambeau à son fils comme bien d'autres l'ont fait avant lui.



Fernand Locas est devenu un laitier des temps modernes. C'est lui qui assure l'approvisionnement en lait et produits laitiers de plusieurs marchés d'alimentation. Il y a 36 ans, il était aussi laitier, mais c'était un autre monde.

DISTRIBUTEUR:
BEURRE - OEUFS - FROMAGE

TÉL.: 839-2177
MTL: 588-4944

CRÈMERIE ROY LTÉE

Fabricant de beurre: "MARQUE ST-JACQUES"
SUTTON — LACHUTE — BELLE RIVIÈRE

220, RUE ST-JACQUES
SAINT-JACQUES

BONNE CHANCE

Laiterie Casavant



APV Canada Inc.



IMPRIMERIE LES COMPAGNONS inc.

RAYMOND, RÉJEAN ET YVES RAYMOND

531, rue Labelle, Saint-Jérôme

2 GRAPHISTES À VOTRE SERVICE

Zénith
de la
fabrication
1986



438-3253

438-9993

E/B/R

ÉQUIPEMENT BENOÎT RIVARD INC.

- VENTE ET ACHAT
EQUIPEMENT POUR USINES
- LAITIÈRES ET ALIMENTAIRES
- SPECIALITÉ: POMPES SANITAIRES
ACIER INOXYDABLE

2452, 1ère AVENUE
QUÉBEC

TÉL.: (418) 523-4591



“Les Produits Laitiers
Astro Ltée. est fière de
rendre hommage à la
LAITERIE CASAVANT
pour sa contribution dans le
secteur des Produits Laitiers

PRODUITS LAITIERS ASTRO LIMITÉE

1936, 32e avenue, Lachine, Québec H8T 9Z7

631-0982

HEAD OFFICE
25 Rakely Court
Etoibicoke, Ont. M9C 5G2
(416) 622-2811
TLX: 06-984851

OTTAWA OFFICE
2674 Lancaster Rd.
Ottawa, Ont. K1B 4T7
(613) 526-0250

XEROX CANADA INC.

À L'ÉCOUTE DE VOS BESOINS

Tél.: 662-0100

Fax: 663-1572

1Place Laval, Suite 148
Laval, Québec

*Dupont est heureux d'être
associé avec une compagnie
de prestige et aussi
avant-gardiste que
la Laiterie Casavant.*



GERMAIN ARCHAMBAULT, INC.

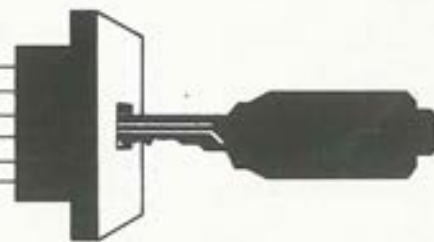
REPRÉSENTANT PRINCIPAL DE CLIENTS
EMBALLAGES LIQUIDES

DU PONT CANADA INC.
C.P. 2200, STREETSVILLE
MISSISSAUGA, ONTARIO
L5M 2H3

TÉL.: (416) 821-5292
FAX: (416) 821-5148



UN CENTRE D'INFORMATIQUE À PORTÉE DE LA MAIN



CHEZ CASAVANT, DANS LES LAURENTIDES, PARTOUT AU QUÉBEC

Nous avons eu le privilège d'implanter l'informatique chez Casavant, d'un bout à l'autre de l'entreprise. Comment ne pas alors nous réjouir et féliciter notre client du succès qu'il connaît...

Ce que nous avons fait pour Casavant, nous pouvons aussi le faire pour vous, peu importe la taille de votre entreprise. Nos logiciels, notre équipement, notre expertise et nos services sont à la portée de toute les entreprises, de tous les budgets.

NOS PRODUITS CHEZ CASAVANT

La bureautique

La gestion comptable

Les systèmes de comptabilité spécialisée dans la distribution

La facturation par ordinateurs portatifs

à même les camions de distribution

NOS SERVICES À L'ENTREPRISE

La consultation

L'analyse et le développement de logiciels

La vente d'équipement

L'installation de systèmes clé en main

Le service après vente

LES MARQUES DISPONIBLES

IBM DIGITAL COMPATIBLES



CISJ: UNE GAMME DE SERVICES, CHEZ NOUS, À PEU DE FRAIS

**(514) 432-1550 1-800-363-2599 324 de Martigny Ouest
Saint-Jérôme J7Z 4C9**



Le Centre d'Informatique

*CISJ Ltée
détient la clef*

AUTOMATION AIR-TEL INC.

ENTREPRENEUR EN AUTOMATION & ÉLECTRICITÉ
CONTRACTOR IN AUTOMATION AND ELECTRICITY



HISTORIQUE

La compagnie Automation Air-Tel Inc. a été formée en 1969 pour offrir des services professionnels d'entrepreneur en instrumentation et contrôle pour les procédés industriels ainsi que pour la régulation automatique des installations de ventilation, chauffage et air climatisé pour édifices commerciaux, institutionnels et industriels. Elle s'est acquise depuis une réputation d'entrepreneur responsable et efficace. Dans les années 70, la compagnie innovait en installant des systèmes de commandes de procédés complètement informatisés.

La succursale de Montréal est fondée en 1970. Après plusieurs expansions dans différents domaines de l'automatisme et de l'électricité d'automatisme, les actifs et le personnel de la firme Entreprise d'Électricité BMW sont acquis en 1986. Ce groupe d'experts est spécialisé en électricité industrielle pour usines de tous genres et toutes grosseurs. D'autres succursales de la compagnie sont fondées à divers endroits en 1986 et 1987, afin de pouvoir répondre rapidement aux clients industriels locaux.

ORGANISATION

En plus de l'Administration, qui inclue la direction générale et la comptabilité, Automation Air-Tel Inc. comprend le Groupe Direction de Projets, le groupe Estimation et Technique pour l'automatisme industriel, le groupe Estimation et Technique pour l'automatisme de bâtiments, le groupe Électricité et Technique pour l'électricité industrielle et commerciale et le groupe de Service et Entretien. Chacun des groupes est de plus subdivisé entre les bureaux de Montréal et Québec et les bureaux de St-Jérôme et de Bécancour.

Automation Air-Tel Inc. est dirigée par une équipe professionnelle, structurée de façon à répondre rapidement aux besoins de ses projets. De plus, l'entreprise étant la propriété de ses employés, le client est assuré de l'implication d'interlocuteurs intéressés par la réputation et la pérennité de leur entreprise.