

Jean et Dominic Morin Producteurs laitiers et fromagers

Joseph-Déus, arrière-grand-père de Jean et Dominic, a fondé la ferme laitière Louis d'Or en 1918. Quatre générations de Morin se succéderont par la suite : Louis, le grand-père, Jean-Paul, le père, Jean et Dominic et les enfants de Jean, Thomas, Charles, Alexis et Èva, depuis 2011. Cette entreprise familiale se trouve sur la rue Principale du village de Sainte-Elizabeth-de-Warwick dans la région du Centre-du-Québec. Les champs de la ferme sont approuvés par *Québec Vrai*, un organisme reconnu par le CARTV. Le souci de la qualité anime l'équipe. Ils ont choisi une approche qui préconise la «qualité du lait, c'est ce qui assure en bonne partie la qualité des fromages».

Les frères Jean et Dominic, sont les initiateurs de la deuxième phase de l'évolution de la ferme en se lançant dans la transformation du lait en fromages. Pendant de nombreuses années, la ferme laitière et la fromagerie fonctionnaient indépendamment l'une de l'autre car chacune avait sa vocation distincte.

Et un jour, les frères Morin ont eu le goût de ranimer le presbytère qui était négligé depuis quelques années. En 2005, ils acquièrent le bâtiment. On assiste donc au mariage, en 2007, entre la production et la transformation afin de fabriquer du fromage dans l'ancien presbytère juste en face de la ferme.

Sur cette photo : Le vieux presbytère, St-Élizabeth-de-Warwick, région Centre-du-Québec, 2015 (Collection famille Morin)



Ce presbytère avait été construit en 1936. Il est reconnu au rang de bâtiment patrimonial et il occupe une place centrale dans le village. Il est voisin de l'église comme le voulait la coutume à l'époque. Dans cette nouvelle fromagerie, on y trouve plusieurs salles d'affinage, où des centaines de meules de fromage s'élèvent jusqu'au plafond afin de mieux développer leurs arômes et leurs saveurs.

La Fromagerie du Presbytère produit plusieurs types de fromages dont certains ont gagné des prix lors de concours prestigieux. On pense au Bleu d'Élizabeth, au Champayeur, au Brie paysan, au Laliberté, à La Religieuse et au Louis d'Or. Ce dernier fromage a déjà remporté une quinzaine de médailles à l'échelle québécoise, canadienne et nord-américaine. Le Bleu d'Élizabeth, une pâte persillée dont les veines bleuâtres goûtent les fruits mûrs, a récolté une dizaine de reconnaissances.



Et en 2015, avec la participation de la cinquième génération, la famille Morin fait l'acquisition de l'église afin d'y installer une chambre de mûrissement. Cette nouvelle acquisition permet à la Fromagerie du Presbytère d'augmenter sa production de façon à mieux répondre à la demande autant pour le marché québécois que ceux de l'Ontario, de l'Ouest canadien et des États-Unis.

Sur cette photo : Salle d'affinage et robot, Église de St-Élizabeth-de-Warwick, 2015 (Photo Lionel Levac)

Un robot dans la salle de mûrissement

Suite à la transformation de l'église en chambre de mûrissement, on y entrepose les meules de 40 kilos du fromage Louis d'Or et qui se bonifie après neuf mois d'affinage. En décembre 2015, la famille prend un virage technologique et fait l'achat d'un robot de fabrication Suisse au coût de 300 000 \$, programmé spécifiquement pour travailler dans la nouvelle chambre de mûrissement de l'ancienne église. Il permet d'assurer l'uniformité de la production du fromage Louis d'Or grâce à une manipulation, un brossage et un remplacement automatisé. La famille Morin est fière de mentionner que ce robot renforce leur volonté de ne faire aucune concession sur la qualité et l'authenticité de leur produit. Jean Morin affirme que tout se fait maintenant de façon plus sécuritaire pour la main d'œuvre sans pour autant éliminer des emplois dans l'entreprise. Malgré ce modernisme, la famille Morin affirme qu'elle tiendra toujours à sa vocation d'entreprise spécialisée dans la production de fromages artisanaux à partir du lait de la Ferme familiale Louis d'Or.

(Source : p. 235, Hommes engagés à nourrir le Québec, Rose-Hélène Coulombe et Michel Jutras, Éditions GID, 2017)