

Le Recherchaymère



25<sup>e</sup>  
anniversaire

*Bulletin officiel de  
l'Association des descendants  
de Paul Vachon  
(Familles Vachon et Pomerleau)*



Dévoilement officiel du blason, le 10 mai 2000  
à Beauport dans la maison Desjardins, de gauche à droite  
on aperçoit Pierre Pomerleau, Yolande Pomerleau,  
Francine Vachon, Yves Pomerleau et Daniel Vachon

Volume 23, numéro 1, février 2021





## *Mot de la présidente* *M<sup>me</sup> Pierrette Vachon-L'Heureux*

Bonjour à tous et à toutes!

Voici que l'hiver est arrivé et que la pandémie se poursuit. La vingt-cinquième année d'existence de notre association qui vient de commencer à la suite de notre Rassemblement 2020 d'inspiration beauceronne restera unique dans nos annales. Nous nous souvenons en cette année d'anniversaire de ceux et celles pour qui ce fut un défi très stimulant que cette fondation de l'association de famille en 1996, une aventure émouvante pour plusieurs. Nous sommes reconnaissante à Daniel Vachon pour avoir jeté les bases de la recherche généalogique de notre famille par la publication de son dictionnaire et à Francine Vachon pour sa conception du blason.

En ce début d'année, dans ce numéro de La Copechagnière, nous nous penchons avec Carol Vachon, notre collègue du conseil, sur l'histoire du lait. La découverte du lait cru et les péripéties du traitement du lait par la pasteurisation sont l'occasion de retracer à partir de 1643, les caractéristiques de notre héritage français. Les traces remontent au fromage le plus ancien d'Amérique du Nord, celui de la fromagerie de la Nouvelle-France, le fromage de l'Île.

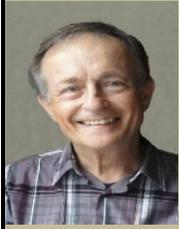
Pour le grand plaisir des Vachon de l'Ontario, Carole Vachon nous offre ses commentaires en lien avec le récit généalogique des plus intéressants que Luc Vachon nous présentait dans le dernier numéro du bulletin, celui d'octobre, les dix générations de sa lignée. L'autrice décrit les circonstances qui l'ont amenée à entreprendre des recherches pour retrouver la sépulture de son ancêtre Louis-Joseph et le plaisir ressenti à la lecture des informations présentées par Luc Vachon à ce propos. De plus, un hommage à Jean-Roch Vachon conclut ces notes riches en réflexions sur l'ancêtre Jean-Baptiste Vachon.

Pour ce qui est de la paléographie, l'art de lire et de transcrire les anciens documents, elle vous est illustrée cette fois par le contrat de mariage de Vincent Vachon, fils de Vincent Vachon et de Louise Cadieux à Madeleine Parant. Le contrat nous informe du mariage de Vincent et les notes ajoutées précisent l'héritage laissé par Vincent à sa mort. Cette chronique, après nous avoir fait connaître les filles et fils de la famille de notre ancêtre et leurs enfants, nous entraîne vers les générations qui ont suivi celles des bâtisseurs sur les terres de Beauport.

Une participation tout à fait amusante et riche de détails de Madeleine Vachon nous donne un aperçu du travail des femmes au XVIII<sup>e</sup> siècle. L'entretien et le partage d'animaux font l'objet d'un contrat. L'acte présenté décrit les obligations d'Élizabeth Campagna, veuve de Louis Vachon et mère de douze enfants, envers le Seigneur Antoine Juchereau.

Le printemps s'annonce déjà et le déconfinement et la vaccination aussi. Bon courage à ceux et celles qui s'accommodent mal de cette situation et bonne lecture à tous et à toutes.

*Toujours fière et laborieuse!*



## *Le lait de notre esprit français par Carol Vachon*

Carol Vachon bachelier en biologie de la Faculté des sciences, puis docteur en physiologie de la Faculté de médecine de l'Université Laval a été deux ans chercheur post-doctorant à l'Institut de biochimie clinique de la Faculté de médecine à Genève. Associé de recherche au Department of Pharmacology and Therapeutics, de la Faculté de médecine de l'Université McGill, il a été attaché de recherche au Département de nutrition humaine et de consommation et au Centre de recherche en nutrition, Faculté d'agriculture de l'Université Laval, avec charge de cours à la formation des diététistes et la codirection aux 2e et 3e cycles.



Depuis 1987, il est consultant et formateur en nutrition auprès du grand public, auteur et éditeur du livre *Pour l'amour du bon lait* et d'autres ouvrages sur le lait et les huiles végétales. Il a aussi été président pendant sept ans de l'Association manger santé bio, pionnière depuis plus de 35 ans en alimentation saine et biologique au Québec, ainsi qu'un des initiateurs de la Coalition québécoise pour le fromage au lait cru en 1996.  
[www.bonlait.com](http://www.bonlait.com)



Proche de l'Association des descendants de Paul Vachon, il a tenu le rôle du personnage de l'ancêtre Paul Vachon lors du grand rassemblement de 2000 à Beauport. Il s'est joint à l'association en août 2000. Il est un membre actif au conseil d'administration depuis 2017.

### **LE LAIT DE NOTRE ESPRIT FRANÇAIS**

Dans les sociétés rurales, la vache a toujours été un symbole de richesse par excellence. Il en est de même des autres laitières, chèvre, brebis, etc., dans ces temps où on consommait leur lait intact avec ses propriétés nutritionnelles fabuleuses. De leur lait, on façonnait toute une panoplie de dérivés tous plus nutritifs les uns que les autres. Pas surprenant que ces animaux aient inspiré la formation de tant de patronymes, Vachon, Vachin, Vachoud, Vachoux, Chevrette, Mouton, etc. Notre mère patrie, la Douce France, n'a pas imprégné le Québec que de marques linguistiques et culturelles (dans son sens français). Notre esprit français se voit partout dans les habitudes de vie de nos gens de ce côté-ci de l'Atlantique et évidemment dans l'art et les traditions culinaires, au tout premier chef, les laitages comme disent les Européens au lieu de « produits laitiers », calqué de l'anglais.

Lait, fromage et autres yogourts étaient dégustés crus. Il est difficile de savoir à quel point la Conquête a modifié nos habitudes culinaires. Toutefois, le cheddar, alors évidemment au lait cru, apporté par les loyalistes à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, a fini par occuper la moitié de notre production fromagère. Même que la Reine Victoria le faisait venir de la fromagerie Perron de Saint-Prime, au Lac-Saint-Jean, fin XIX<sup>e</sup> siècle.

### **Une triste modernité**

Le grand changement se fit au tournant de 1900 avec l'avènement de la pasteurisation du lait, menée par la puissance montante des États-Unis. Elle reçut l'appui des autorités sanitaires en Occident. Peu à peu, le lait cru fut interdit ou restreint dans plusieurs pays occidentaux. Puis, animés de solides traditions culinaires, la plupart des pays ont fait marche arrière et régularisèrent le lait cru, la France en 1966. Peu de pays ont fait exception, sauf des pays anglo-saxons surtout. Le Canada reste un des seuls à interdire complètement le lait cru. Il reste que moins d'un septième des fromages français sont au lait cru.

Notre archiviste-généalogiste, M. Léandre Vachon, qui a passé son enfance sur une ferme laitière, m'écrit ceci : « J'y ai certainement bu une grande quantité de lait cru. Plus tard, alors que je résidais en Allemagne au début des années 1960, marié à une Allemande, nos jumeaux ont aussi bu le lait cru du pays. Chose surprenante, les autorités des forces armées canadiennes recommandaient de ne pas se procurer du lait provenant de l'économie allemande justement parce qu'il n'était pas pasteurisé. Un système de distribution avait été instauré pour livrer du lait pasteurisé aux familles des militaires canadiens ».

Au Canada, la fromagerie au lait cru disparut presque complètement au profit du fromage au lait industriel transformé – pasteurisé, homogénéisé, etc. On pourrait dire que, comme pour la planète, le « réchauffement climatique » du lait a été industriel...

À ce problème, s'est ajouté dernièrement le fait que l'industrie laitière du Québec sert de monnaie d'échange d'Ottawa dans sa négociation des accords commerciaux de libre échange. En témoignent des reculs dans la gestion de l'offre et l'imposition de l'importation de 17,000 tonnes de fromages européens. Dans ce dernier cas, nos règles sanitaires inutilement excessives inspirées du Canada anglais augmentent les coûts de production de fromage au lait cru, la fragilisent d'autant plus.

### **Aux sources de la fromagerie de la Nouvelle-France : le fromage de l'Île**

Le portail internet, [www.québecfranceexpress.com](http://www.québecfranceexpress.com) fait valoir que « en 1643, des actes notariés font part de l'existence de petits fromages de lait caillé fabriqués par des familles de l'Île pour leur consommation personnelle. On pense que la recette a été rapportée de l'ancienne Champagne et s'est transmise de génération en génération ». (L'île d'Orléans, le berceau de l'Amérique française. Le plus ancien fromage d'Amérique du Nord. 29 mai 2016.)

Le soumaintrain champenois est un fromage au lait de vache cru à pâte molle et à croûte lavée, du même type que l'époisses, bien connu pour le *caractère particulièrement accentué* de son arôme. On ne le transporte pas dans le bus... Quand je déguste ce type de fromage, je me retiens de me laver les doigts pour faire durer le plaisir... si les circonstances le permettent, vous

comprenez. On peut retrouver plus de détails de chronologie fromagère sur le site de l'entreprise qui suit.

Après quatre années de préparation, la première fromagerie commerciale de l'île, *Les Fromages de l'Île d'Orléans*, ouvre ses portes à Sainte-Famille en 2004 pour offrir le fameux fromage de l'île. Elle est située dix km plus loin que la terre qu'avait achetée notre ancêtre Paul sur l'île. On peut identifier cette dernière grâce au monument consistant en un cube de granit posé sur une de ses pointes et marqué du nom des familles Roberge, dans Saint-Pierre à un kilomètre avant les limites de Sainte-Famille.

On s'était proposé de faire renaître le plus vieux fromage du continent en essayant de reproduire celui de M. Aubin, le dernier des fromagers de l'île, aujourd'hui décédé. Cela témoignait d'une originalité certaine qu'a démontrée le succès commercial de la fromagerie. Mais le projet était fort ambitieux et risqué. Premièrement, il est impossible de reproduire la flore microbienne d'origine vu leur complexité infinie que démontrent les recherches en provenance de notre mère patrie.

Deuxièmement, leur fromage n'est pas préparé à partir de lait cru, mais de lait pasteurisé. Il ne peut qu'y perdre de son éclat, ce dont je peux témoigner pour avoir rencontré chez lui par trois fois, M. Gérard Aubin, de Saint-Pierre, qui partageait mon constat. M. Aubin me l'a fait goûter à deux occasions. Il a cessé sa production, fin des années 1990 sous les coups de butoir du MAPAQ (Ministère de l'agriculture).

### **Le projet d'interdiction du fromage au lait cru en 1996**

Août 1977, André Fouillet, maître fromager, quitte sa France natale pour le Québec avec sa fougue et son franc-parler, à l'image de son pays que l'on dit difficile à gouverner pour avoir généré autant que 350 fromages... Car c'est lui qui, fortement attaché aux valeurs et à la tradition des terroirs, va définitivement accentuer notre esprit fromager français. Puis il a commencé à donner des formations à partir de 1993. Le succès a été immédiat. Il est l'auteur du livre, *À la découverte des fromageries du Québec*, Éditions de l'Homme, 1998. Nos fromages en étaient venus à rafler de grands prix aux concours fromagers au point que des juges étatsuniens se demandaient s'ils n'étaient pas des fromages français déguisés...

C'est dans ce contexte qu'est survenu le projet de Santé Canada d'interdire le fromage au lait cru. Annoncé en mars 1996, le projet fut perçu ici comme une véritable provocation dont le nationalisme militant d'alors s'est emparé opportunément. Au départ, il faut dire que la réaction immédiate de la communauté italienne a donné un sacré coup de pouce à ce mouvement avec sa crainte de se voir soudainement privée de ses fromages parmesans et autres parmigiano-reggios. Or elle était très présente dans les périodiques et les grandes chaînes de radios et télévisions. Il n'est pas sage de heurter ces gens-là... Ils ont tôt fait de remuer tout le milieu. Les Suisses et d'autres nationalités n'ont pas été de reste.

## **À la défense du fromage au lait cru**

Nouvellement conscient de l'intérêt nutritionnel et gustatif du lait cru, j'ai été un des principaux initiateurs de la Coalition fromage au lait cru. J'avais produit un argumentaire scientifique favorable au lait cru pour contrer l'analyse biaisée des scientifiques de Santé Canada. Certains étaient présents lors de ma présentation aux assises de Santé Canada à leurs bureaux de Longueuil, le 22 mai 1996. Ils découvraient soudainement la vraie nature du lait cru puisque le milieu scientifique l'ignore.

Il y eut bien d'autres interventions contre l'interdiction dont des majeures. On retiendra la dégustation organisée par le fromager Luc Mailloux et le Bloc Québécois à l'intérieur même du Parlement d'Ottawa. Les députés découvraient des fromages insoupçonnés. Santé Canada recula. Le Québec avait défendu le fromage au lait cru à peu près seul. Ce fut un sérieux coup de pouce qui a fait du Québec une des terres privilégiées du fromage au lait cru dans le monde.

Je ne peux m'empêcher de vous dire ceci : avez-vous déjà goûté à de la crème glacée au lait cru ? Le Nirvana, je vous dis ! Au fait, 1996 fut la victoire du fromage au lait cru au printemps... puis la fondation de l'Association des Descendants de Paul Vachon en août.

### **Ma vision négative du lait...**

De nos jours, le lait est de plus en plus contesté, au grand plaisir des véganes. Pourtant boire du lait de nos animaux domestiques remonte à 10 000 ans. Selon moi, le lait a été l'un des meilleurs choix alimentaires de l'humanité. Ma foi, nos ancêtres n'en disaient que du bien au superlatif, insistant sur les propriétés combien vitalisantes du petit lait, la portion liquide éliminée suite à la coagulation du lait en fromage.

Lorsque j'ai commencé à m'intéresser au lait, il y a plus de 35 ans, j'étais passablement à l'écoute des naturopathes qui en disaient du mal. Sceptique, mais curieux, je découvrais une réalité à laquelle je ne m'attendais pas. Autrefois grand amateur de lait – 1,5 litre par jour à l'adolescence, ce qui est très répandu à cet âge – j'observais que la suppression du lait réglait certains troubles de santé dans ma pratique de consultant en nutrition auprès du grand public. Je devenais contre le lait. Pour en avoir le cœur net, j'ai entrepris des milliers d'heures d'analyse des données scientifiques sur les questions de la ménopause, de l'ostéoporose et de nombreux troubles de santé. J'ai publié là-dessus des brochures et un livre, *Pour l'amour du bon lait* ([www.bonlait.com](http://www.bonlait.com)) en plus d'en faire le sujet de cours, chroniques, démos, reportages et conférences. Je devenais « l'anti-lait » le plus connu du Québec au début des années 1990. Je prêche toujours ces données. Même mes deux fils, Éric et Michel, ont bénéficié de la cessation du lait. Faut dire que je ne me vantais pas de m'appeler « Vachon »...

### **... puis ma découverte impromptue du lait cru**

Puis sont survenus coup sur coup deux événements qui m'ont passablement touché. En 1994, l'épicerie naturelle, les Aliments de santé Laurier, donne des séances d'informations dans le mail central du centre commercial Place Laurier à Sainte-Foy avec kiosques et intervenants. J'étais du nombre avec mes informations sur le lait. Au moins cinq producteurs laitiers se sont présentés à mon kiosque.

Le malaise des deux côtés était manifeste. Or le lait a été au cœur de notre histoire. Pourtant, il semblait être mauvais pour la santé, mais la vie arrange bien les choses. Peu après, je donne une conférence critique du lait lors du stage annuel de l'Association manger santé bio. Dans la salle, deux individus du milieu agricole sont intervenus fermement, mais poliment : « Vous oubliez le lait cru ! »

Intuitivement, je décidai d'approfondir la question et finis par comprendre : le lait ne doit pas être transformé comme l'industrie le fait, essentiellement pour une question de profits. On connaît même des mécanismes par lesquels la transformation du lait favorise les allergies. Comme la plupart des gens encore aujourd'hui, je croyais que le lait vendu en épicerie était le lait. Il ne change pas de couleur, mais... Les deux individus ci-haut mentionnés étaient l'agronome Jonathan Portelance et le fromager René Marceau. Ils intervinrent tous deux dans la constitution de la Coalition lait cru, Jonathan Portelance devenant président.

### **Qu'avez-vous fait de mon lait ? Petite histoire de sa transformation**

Aiment-ils vraiment le lait ceux qui nous obligent à le consommer pasteurisé, homogénéisé, écrémé, pompé à répétition, etc.? À l'instar du lait maternel, les vertus exceptionnelles d'un lait *intact* lui confèrent des propriétés nutritionnelles et fonctionnelles fabuleuses, au premier titre, celles de *renforcer le système immunitaire et de protéger contre les infections*.

Mais, fin XIXe siècle, la découverte par Louis Pasteur que les microbes causent les infections sema la panique face à ces ennemis invisibles présents partout. On a ciblé le lait cru et pasteurisé. Le lait cru est le lait *intact* issu de la traite sans aucune transformation.

Il est interdit de vendre du lait cru supposément pour sa dangerosité. Pourtant, s'il est une donnée scientifique incontournable, c'est bien celle à l'effet que les producteurs laitiers consomment tous leur lait cru *sans retenue*. Dangereux au point de l'interdire ? Interrogez-les : après la traite, font-ils un détour en ville pour se procurer du pasteurisé ? Le pot de lait se remplit-il soudainement de germes dangereux si porté chez le voisin d'en face ou vers une ville de la région ? La pasteurisation a d'abord permis à l'industrie de s'emparer de la mise en marché du lait.

### **Pourquoi deux pasteurisations ?**

Vers 1900, pour préserver les nombreuses substances bioactives fragiles du lait, les chimistes proposent la pasteurisation basse, à 63°C. Elle est maintenue 30 minutes pour éliminer le plus de bactéries. *Elle est toujours légale*. Au-delà de 64°C plusieurs substances bioactives du lait sont détruites.

Confortée par le manque de connaissances nutritionnelles de l'époque, l'industrie alimentaire l'a rapidement remplacée par la pasteurisation haute, à 73°C pendant 15 secondes, *plus simple et économique, mais au prix de l'intégrité du lait*. Puis l'industrie a ajouté l'homogénéisation, l'écémage, etc., qui s'accompagnent de pompages, mixages, oxydation, etc., *chacun contribuant à la dénaturation du lait*, données scientifiques à l'appui.

Il semble que, placés devant le fait accompli par l'industrie, les scientifiques ont laissé faire. De plus, ces derniers s'interdisaient de faire les vérifications : pour comparer du pasteurisé à du cru, ils devaient former un groupe témoin recevant du lait cru, un « péché mortel » automatiquement bloqué par tout comité d'éthique scientifique. Adieu lait, crème et fromages savoureux de nos ancêtres !

### **Une détérioration du lait dont on ne nous informe pas**

Dans son manuel, *Handbook of milk composition* (1995), Dr Robert G Jensen, une sommité en la matière, mentionne plusieurs substances bioactives altérées ou dénaturées par la transformation actuelle du lait, liste complétée par d'autres auteurs : alpha-lactalbumine, lactoferrine, albumine sérique, lactoperoxydase, lysozyme, immunoglobulines, protéines liant des vitamines, etc.

Le lait y perd de ses propriétés **antibactériennes, antivirales, antifongiques, anti-inflammatoires, anti-oxydantes, immunostimulantes, stimulantes de l'absorption du fer**, etc. Pour rendre un peu plus tangibles ces données techniques, rien de mieux qu'une image. Je joins la photo de quelques-uns des nombreux manuels spécialisés détaillant les dénaturations dans le lait suite à sa transformation. La cote est celle de la Bibliothèque des sciences de l'Université Laval.

### **Renforcement immunitaire par le lait : une opportunité exceptionnelle**

*La consommation habituelle de lait cru a réduit allergies, asthme et rhume des foins chez des dizaines de milliers d'enfants, d'après plusieurs études publiées depuis les années 2000 dans les plus grandes revues scientifiques d'immunologie. Ce sont des études d'observation. Les scientifiques n'ont donc pas donné du lait cru. Avez-vous déjà entendu parler de ces études ? Évidemment non. Il est proprement ahurissant de constater que les chercheurs ignorent le lait intact (cru). Donc ils ignorent le vrai lait.*

Des chercheurs québécois ont fait une découverte majeure dans les années 1980 : la pasteurisation haute à 73°C réduit drastiquement la protection du lait contre les infections chez la souris, détérioration accentuée par l'homogénéisation, les pompages, etc. Par contre, la pasteurisation basse à 63°C épargne ces propriétés immuno-protectrices du lait, ce qu'ont confirmé par la suite plusieurs recherches cliniques chez l'humain.

Même que, en 2008, Santé Canada a attribué l'allégation, «...contribue à maintenir un système immunitaire fort », à un extrait de petit-lait seulement pasteurisé à basse température. C'est exceptionnel ! C'est toute une confirmation des observations de nos ancêtres sur le petit-lait. Je consomme de cet extrait de lait depuis 12 ans. Son intérêt dans la lutte contre le COVID-19 est manifeste, mais il serait irresponsable d'en conclure à une protection efficace en absence de données. Vivement des essais ! Entretemps, à la longue, ce lait pourrait améliorer vos défenses immunitaires, cela contre toutes les maladies à la fois. Il vaut la peine de mentionner que si le lait maternel protège si bien le nourrisson des infections, c'est parce qu'*il est consommé cru*.

De nombreux aspects d'une alimentation naturelle sont également garants d'une immunité renforcée, par exemple, la consommation de crudités. Mais pendant que les réclames de la malbouffe d'aliments hyper-transformés occupent tout le terrain, des aliments santé comme le bon lait sont sévèrement restreints. Ces conclusions sont basées sur les données scientifiques qu'on peut consulter dans mon analyse scientifique détaillée, « *Que vaut le lait une fois transformé ?* » sur mon site [www.bonlait.com](http://www.bonlait.com), section « Le bon lait ».

En direct le 3 juillet 2003, j'avais organisé une dégustation de ce type de lait à l'émission TVAendirect.com avec nul autre que le président actuel de l'Assemblée nationale, M. François Paradis. J'ai fait de même lors de quatre salons de l'EXPO manger santé, à Québec et Montréal, en 2018 et 2019. En juillet 2004, je suis conférencier d'honneur à l'inauguration de la Laiterie du patrimoine à Compton qui vendait ce lait, aujourd'hui fermée.

### **Où acheter du bon lait légal ?**

Même si pas tout à fait intact, parce que pasteurisé à basse température, ce bon lait a l'avantage d'être commercialisé au Québec à petite échelle par six producteurs, à ma connaissance : Ferme Vallée Verte (Lanaudière) ; Cassis et Mélisse, chèvre (Bellechasse) ; l'Autre Versant (Lac-Saint-Jean) ; Boréalait (Abitibi) ; Missiska (Montérégie), Phylum (Lévis). Je vous assure, quels délices sont ceux que j'ai dégustés. Il faut les encourager et favoriser la multiplication de cette mise en marché du lait, pour la réputation du lait et pour notre santé. Je n'ai aucun lien ni engagement avec eux.

**Carol Vachon, *Physiologie, B.Sc. Biol.***  
*Consultant en nutrition*  
*C.P. 39001, 2750 chemin Sainte-Foy*  
*Québec G1V 4W8*  
*418-650-0169*



## *Suivi à l'article de Luc Vachon par Carole Vachon*

### **Notes complémentaires à l'article publié dans le bulletin d'octobre 2020**

Membre depuis le rassemblement de Beauport en 2000, je suis toujours ravie de recevoir le bulletin officiel de l'Association des descendants de Paul Vachon (Familles Vachon et Pomerleau), Le Copechagnière.

En feuilletant le journal du 30 octobre dernier, je fus étonnée d'y retrouver de nouvelles données sur mes ancêtres, d'après l'auteur Luc Vachon. En 2001 et 2002, j'avais fait publier dans le bulletin des renseignements sur ma lignée. Non seulement, je suis de la même lignée que Luc Vachon, jusqu'à la 7<sup>ième</sup> génération mais aussi d'un autre membre, Gaétan Vachon, descendant, lui, d'Hilaire Vachon également de la 7<sup>ième</sup> génération.

Je découvre dans l'article de Luc Vachon que notre ancêtre, Louis Joseph (7<sup>ième</sup> génération) serait mort veuf à l'hospice du Sacré-Coeur de Saint-André-Avellin, sous les soins des Soeurs de la Providence le 29 décembre 1897.

En 2001, lors de ma visite à Saint-André-Avellin, ma quête étant de trouver la sépulture de mon ancêtre Louis-Joseph, mon mari et moi avons visité quelques cimetières, sans succès. J'en ai déduit que sa sépulture devait être au cimetière des Soeurs de la Providence. Selon une cousine de mon père, Louis-Joseph demeurait au 275, Concession road 9, à Ste-Anne-de-Prescott en Ontario. Lors de la fondation de la paroisse, soit en 1885, Louis-Joseph était propriétaire de la terre qui sera transmise aux générations suivantes. J'ai appris dans l'article à la lecture de l'article de Luc Vachon que notre ancêtre avait été inhumé dans le cimetière à côté de l'église de Saint-André-Avellin.

De plus, notons que l'ancêtre de Luc Vachon, Joseph Vachon (8<sup>ième</sup> génération) marié à Sophie Laviolette, était le frère de mon arrière-grand-père Alexandre, marié à Marie-Louise Bélanger, le 22-10-1888 à Ste-Anne de Prescott.

Bref, j'aimerais faire un retour sur le premier Vachon de la région, Jean-Baptiste, né le 08-01-1757 à St-Joseph de Beauce et marié le 09-01-1787 à Suzanne Besner dit Prêteaboire, à Vaudreuil. Agriculteur, ils s'installèrent à Rigaud, relais de tous les bûcherons et draveurs et principalement port d'embarquement du bois et du grain en direction de Montréal. Jean-Baptiste (5<sup>ième</sup> génération) était le fils de Paul, Noël, Noël, Paul. Il est décédé le 08-06-1811 à Ste-Madeleine de

Rigaud. Et Suzanne, au même endroit, le 12-10-1846. Un des plus vieux documents de St-André Est, comté d'Argenteuil nous dit que Jean-Baptiste Vachon achète une terre du seigneur d'Argenteuil, Pierre-Louis Panet le 08-09-1781. Le contrat est signé par Joseph Papineau, père de Louis-Joseph. J'apprends à la lecture de l'article de Luc Vachon qu'ils étaient agriculteurs.

Le patronyme de Vachon s'est perpétué dans les régions de Rigaud, Ste-Justine de Newton, Ste-Anne- de-Prescott et dans la province de l'Ontario.

L'épouse de Jean-Baptiste Vachon, est née en 1765 à St-Michel de Vaudreuil, Marie Suzanne Besner/Bazanair dite Prêteàboire était fille de militaire des compagnies Franche de la marine. De là vient le surnom Prêteàboire. Certains historiens prétendent que dans les troupes on attribuait à l'individu un sobriquet ou taquinerie révélant un trait de son caractère ou une de ses manières d'agir. Le père de notre ancêtre ne devait jamais se faire prier pour prendre « un petit coup ». Deux ans après son mariage, le père de Suzanne se fait concéder une terre dans la seigneurie de Vaudreuil. Il fut cultivateur le reste de sa vie. Notre ancêtre, Suzanne, est née sur la terre no 29 de la 3ième concession (au sud du rang) dans la « petite côte » de Vaudreuil sur une partie de laquelle est bâti de nos jours un quartier de la ville de Dorion connu comme le « Dorion Gardens ». Suzanne Besner eut un frère qui hérita des terres paternelles et du surnom « Prêt à boire ».

Jean-Baptiste Vachon, considéré comme le premier Vachon à s'installer dans la région, avait trois sœurs et deux frères. Les frères de Jean-Baptiste, étaient François et Joseph. Selon leurs descendants, François adopta le surnom de Robert pour François dit Robert. Joseph conserva le nom Vachon, mais ses fils reprirent le surnom dit Robert. Jean-Roch Vachon, président fondateur de la régionale La Seigneurie de la Société franco-ontarienne d'histoire et de généalogie, est l'un des descendants de Jean-Baptiste Vachon et son épouse, Jeannette Robert, est descendante de François Robert. Leurs descendants peuvent se vanter d'avoir des gènes en commun.

Jean-Roch Vachon a rédigé 13 recueils, comprenant chacun 100 généalogies de familles de chez nous. Grâce au travail acharné de Jean-Roch Vachon Le Centre de généalogie La Seigneurie d'Hawkesbury en Ontario, a vu le jour en 1984. Il en est le président fondateur. Patiemment, Jean-Roch Vachon a initié les gens de sa région natale à la généalogie. Par ses nombreuses chroniques paraissant dans divers hebdomadaires, il a su transmettre sa passion à des centaines de généalogistes amateurs.

### **Sources:**

Site internet « Famille Besner d'origine française », site de l'Association des Familles Besner <http://www.besner.org>

Jean-Roch Vachon « *Né d'une race fière* », 100 généalogies de familles de chez nous, recueil no 5, 1992.

**Carole Vachon numéro de membre 54** (11ième génération) Chambly

## Contrat de mariage de Vincent Vachon et de Madeleine Parant

Vincent Vachon, le septième enfant de Vincent Vachon dit Laminée et de Louise Cadieux dit Courville, a épousé Marie-Madeleine Parant le 17 novembre 1729, à Beauport. Le contrat de mariage fut rédigé la veille.

En présence de nous, Notaire de la Seigneurie de  
 Beauport, nous sommes des années et Gabriel  
 Subdélégué résidant au dit Beauport et le moins  
 de ses années furent présentement Vincent Vachon  
 fils de deffunct Vincent Vachon et de Louise  
 Cadieux son épouse et nous pour lui en son  
 nom d'un parant; et Marie-Madeleine Parant  
 fille de Jean Parant Chevalier Militaire François  
 Sellanger habitant dudit Beauport au nom de Signeur  
 en telle qualité pour leurs filles présentes et de son  
 conjointement l'autre parant; les quelles parties  
 de leur consentement ont en la présence de leur  
 parant et amie nous a l'embles et après nous  
 en la part dudit Vincent Vachon future  
 Epoux Louis Vachon frère François Vachon veuve  
 Jean Turgeon oncle à l'aveu de Louise Vachon  
 pour le dit l'autre parant et de la part de  
 Marie-Madeleine Parant future épouse de  
 son père, le Marquis de Beauport, son  
 père, sa mère, Monsieur, Louise, sa sœur  
 parant son frère, l'abbé parant son oncle du côté  
 paternel, Monsieur et Charles parant et oncle du côté  
 maternel et autres, après avoir la future  
 épouse et autres parties de leur bon gré ont reconnu  
 et conté que le dit Vincent Vachon et Louise  
 Marie-Madeleine Parant future épouse se prendront récipro-  
 quement l'un et l'autre par nom de l'un de  
 mariage, celui de l'époux, et s'obligeront en la  
 foy de la sainte Église apostolique et romaine  
 à se servir que d'un seul pouvoir et que sera libre  
 l'un et l'autre de son nom et de son état  
 et de son état accorde et confesse pour son  
 usage et commun en tous biens présents et  
 avenir de acquit et de acquit et de acquit.

Parant



fait et passé en la ville de Jean Parant  
 Jumaux habitant demourant au dit beauport le  
 16 novembre mil sept cent  
 singties. Présence de René Loupin Joseph  
 et ven sille. temoins demourant au dit beauport  
 qui ont avec Jean Loupin luy sachon René Duprac  
 et nous notaire signés a la réserve de Vincent  
 sachon Marie Magdelainne parant future Epouse  
 Jean parant Jumaux. Lequel sachon François sachon  
 autre. unanimes déclaré ne savoir signés de ce  
 Enquis sur tant l'ordonnance

Jean Loupin <sup>(obit sachon)</sup>  
 Le Suprac des René  
 Marie Françoise banyer  
 Perre et Joseph  
 René Loupin  
 N. Duprac notaire  
 Et

Contract de Mariage de Vincent Vachon et Magdelainne Parant

du 16e novembre 1723

Notaire Noël.Duprac

Pardevant le notaire des Seigneurie de beauport notre Dame des angea St Gabriel SoubSigné  
 Residant au dit beauport Et temoins cy bas nomé fure present vincent vachon fils de deffunct  
 vincent vachon Et Marie louise Cadieux Sest perre et merre pour luy Et En Son nom dunne part;  
 Et Marie Magdelainne parant fielles de Jean parant Jumaux Et Marie françoise bellanger habitant  
 du dit beauport au nom Et Stipulant En cette partyes pour leur fielles resentes Et de son

Consentement Dautre part; Les quelles partyes de leur bon gré et volontés En la presence de leur parant et amie pour ce assemblé cy aprest nommé Scavoire, de la part du dit vincent vachon future Epoux Louy vachon frere francoy vachon frere Jean turgeon oncle a Cauze de Anne vachon Son Epouse du Costés paternelle Et de la part de la dite Marie Magdelainne parant future Epouse Jean parant Et Marie françoisse bellanger Sest pere Et mere Genevieve louise Sa Seure .....parant Son frere Jaque parant Son oncle du costé paternelle Etienne et charle parant cest oncle du costé paternelle Et derené Duprac amie de la future Epouse les queles Partyes de leur bon gré ont Reconue Et Confessé que le dit vincent vachon Et Marie Magdelainne\* \* parant future Epoux Sependreron reciproquement Lun Et Lautre par nom Et Loy de mariage Jceluy Celebrere Et SolemniSer Enla Stes. EgliSse Catolique apostolique Et Romainne le plustoSt que faire ce pourra Et quy Sera deliberé Entre les dis Parans et amie Sy notre dite Mere 16 Novembre 1723 Stes. EgliSe accorde Et J consent Pour Estre un Et Commun En tous bien meuble imeuble aqueSt et ConqueSt Et mesme d'Ecus

Page (2)

nonobstant la Coutume depary et autre loy a ce Contraire auquel les partyes on derogé Et deroges a Cette Egard les dettes dudit future Epoux au moyien de la Clause cy deSSus Seront payer au depend de la future Communautés a Cause des aquest fait avant cest presentes et de Ses propre quy Entreront En la dites Communautés En faveur duquel mariage le dit Jean parant Et la dites francoise belanger pere et mere de la dites future Epouse luy donne du Jours de leur Epousaille la Somme de Cent vingt Livre\* \*de vingt livre Unne chodierre unne marmitte Et unne culier apot le tout pour vingt deux livre et pour quinze livre quinze Sols deplume et toille unne Couverte dix livre Six aunne de toille neuff livre faisant le tout la Somme de Soizante Et Saize livre quinze Sols presentement et le restant le plus tost que faire ce pourra En avancement dhoiry Et En cest drois quy Entreront En la future Communautés En ReconnoiSSance duquel don le dit future Epoux a doué Et dou la dites future Epouse du douaire Coutumier ou de la Somme de Cinq Cent Livre de douaire Prefixe pour unne foix payer au chois de la dites future Epouse lavoire et prendre Sur les bien meuble dudit future Epoux Sy tost que douaire aura lieux generalmente Surtout Et Chachun les bien meuble et immeuble qu'il a des apresent chargés et hipotequé\* \*Se prendront les future Epoux avec tous leur droict non raison et action Echue et a Echoir Le Survivant prendra par preciput la Somme de deux Cent Cinquante Livre Sur la maSse des bien de leur Communautés hors de part Et Sans Crié\* \* en meuble ou En denier Comptant au chois du Survivant Et advenant la diSSolutions de la dites future Communautés Sera libre a la future Epouse Renoncer a Jcelle Sy bon luy Semble Se faisant de prendre franchement et quittement ce quel Justifira avoir apportés Et qu'il luy Sera advenue Et Echue par Succession donations ou autrement avec Sest hoire preciput cy deSSus le tout réglé avec Sest harde linges La Bage Et Joiaux Et Son lit telle quy ce trouvera alors Sans Estre tenue Daucunne Dette hipoteque de leur future Communautés En Cor bien quely fut obliger ou Comdamner Et le future Sest harde linges et Lite telle que deSSus Car le tout a Estés accordé Promettant & obligent & Renoncent &

Page (3)

fait Et passé En la MaiSon de Jean Parant Jumaux habitant demeurant au dit beauport le SaizieSme Jours de Novembre mil Sept Cent vingt trois PreSence de René toupin Joseph Drenville temoins demeurant au dit beauport quy ont avec Jean turgeon louy vachon René duprac Et nous notaire Signé a la ReServe de vincent vachon marie Magdelainne parant future Epoux\* \*Jean parant Jumaux

Jaque charle Etienne parant francoy vachon Et

autres SunommÉ declarÉ ne Scavoire Signé de ce  
En quis Suivant lordonnance

Jean Turgeon (Sign.)                      Louis Vachon (Sign.)

Duprac de St René (Sign.)

marie françoise baugis (Sign.)

RenÉ Choret (Sign.)                      Joseph de Rainville (Sign.)

Renétoupin (Sign.)

N.Duprac notaire (Sign.)

*Vincent Vachon et Marie-Madeleine Parant ont eu une fille Marie-Madeleine Vachon. Elle est née le 7 juin 1725 (après le décès de son père). Elle serait décédée le 22 mars 1776. Cet acte de décès n'a pas été trouvé.*

*Après le décès de Vincent, les résumés de trois actes notariés au nom de Marie-Madeleine Parant sont inscrits dans Parchemin - Banque de données notariales (1626-1789), nous donne un aperçu de la succession de Vincent :*

- *Inventaire des biens de la communauté de Marie-Madeleine Parant, veuve de Vincent Vachon. 21 03 1726 (1723-1748) [Duprac, N.] (Qc)*
- *Quittance de Marie-Madeleine Parant, veuve de Vincent Vachon, à François Vachon, au nom et comme tuteur de ses frères et soeurs. 21 03 1726 (1723-1748) [Duprac, N.] (Qc) Cet acte nous informe que le François Vachon le frère de Vincent était le tuteur des héritiers de Vincent le père marié à Marie-Louise Cadieux.*
- *Transport d'une part et portion de terre située proche du Saux Momoransy, côte et seigneurie de Beauport et une part de terre située au village Ste Therèse; par Marie-Madeleine Parant, habitante, veuve de Vincent Vachon, de Beauport, à François Vachon et Marguerite Giroux, son épouse, de Beauport. 20 08 1726 (1723-1748) [Duprac, N.] (Qc) Le résumé de cet acte nous laisse à penser que Marie-Madeleine devait partager avec François Vachon et Marguerite Giroux une part des biens du couple.*

*Marie-Madeleine s'est mariée en deuxième noces à Basile Bonneau le 26 octobre 1727 à La Nativité de N.-D. à Beauport en après-midi. Le contrat de mariage Basile Bonneau et Marie Madeleine Parent le 01 octobre 1727, Notaire J.C. Québec-Banlieue, Qc.*

*05 011730 (1723-1748) [Duprac, N.] (Qc) Vente de terre située sur le bord du Saux de Momoransy; par Basile Bonaux, maître de bâtiment et Marie-Madeleine Parant, son épouse, du bourg du Fargy de Beauport, aux enfants mineurs et héritier des défunts Marguerite Giroux décédée le 12 décembre 1728 et François Vachon décédé le 23 octobre 1729.*

*Marie-Madeleine Parant a été inhumée le 11 novembre 1749.*



## *Femmes au travail au 18<sup>e</sup> siècle par Madeleine Vachon*

### **Femmes au travail au 18<sup>e</sup> siècle**

En Nouvelle-France, au 18<sup>e</sup> siècle, les femmes pour la plupart paysannes aidaient leurs parents ou leur époux dans les tâches d'entretien du potager et de la maison tout en assumant le rôle d'épouse ou de mère. Si elle quittait le foyer pour un travail rémunéré, c'était pour devenir domestique bien souvent pour obtenir un revenu de subsistance. Il en fut autrement pour Élisabeth Campagna veuve de Louis Vachon de Beauport.

Mère de dix filles et de deux garçons tous âgés de moins de 16 ans, elle contribua à la qualité de vie de ses enfants par son travail en signant un accord entre elle et le seigneur Antoine Juchereau Duchesnay de Beauport rédigé devant le notaire Pierre Parent le 11 mai 1756 pour l'entretien et le partage d'animaux. Nous présentons l'acte :

*En présence du notaire soussigné et témoins ci-après nommés ont convenu entre Antoine Juchereau Écuyer Seigneur Duchesnay de Beauport et autres lieux d'une part et Élisabeth Campagna veuve de feu Louis Vachon demeurant au dit Beauport .... d'autre part de ce qui s'en suivent c'est à savoir :*

*que mon dit Seigneur Duchesnay au dit nom a mis présentement en main de la dite Campagna veuve du dit Vachon ce acceptant savoir sept vaches mères pour en jouir par la dite Campagna de ce jour jusqu'au quinze d'octobre de la présente aux conditions suivantes savoir :*

*sera tenue et s'oblige la dite veuve Vachon de donner et payer à mon dit Seigneur Duchesnay pour chaque vache quinze livres de beurre salé et la dite veuve Vachon couvrira risque de perte des dites vaches de moitié si elles viennent avec la tille des dites vaches et rendra les dites vaches à mon dit Seigneur au dit jour et an quinze octobre de la présente année*

*et en outre reste en main de la dite Vachon un taureau de trois ans, deux taures de deux ans desquelles on compte une de pleine, deux dit taureaux d'un an, une taure et un taureau desquels la dite Vachon aura soin et seize mères moutonnes avec le bélier le tout à partager neuf animaux du printemps*

*aussi à partager quatre cochons que la dite Vachon rendra cet automne et en aura soin*

*fait et passé au dit Beauport avant-midi le onze de mai 1756 en présence de mon dit Seigneur Duchesnay de la dite Vachon et à mon dit Seigneur Duchesnay avec nous notaire signé et la dite Vachon déclaré ne savoir signé à cause d'infirmié pour le présent de ce enquis suivant l'ordonnance lecture faite.*

J Duchesnay (Sign.)

Parant (Sign.)

En d'autres mots, cet acte nous donne à penser que pour subvenir aux besoins de sa famille en lait et en beurre, Élisabeth Campagna veuve de Louis Vachon s'engagea à traire sept vaches entre le 11 mai et le 15 octobre et à remettre au Seigneur Duchesnay cent cinq livres de beurre salé. Nous supposons que pour faire le beurre, Élisabeth séparait le petit lait de la crème en le barattant.

Le Seigneur avait-il confiance en Élisabeth pour remplacer son défunt mari qui avait été jardinier du seigneur? Afin de s'assurer qu'Élisabeth prenne bien soin des vaches, le seigneur exigea qu'au contrat il soit rapporté que la veuve devait payer pour la moitié des frais si les vaches devenaient malades.

De plus, Élisabeth s'engagea à prendre soin de plusieurs autres animaux, dont 2 taures, 5 taureaux, 4 cochons, 16 mères moutonnes et un bélier de sorte qu'au 15 octobre, neuf jeunes animaux et quatre cochons soient partagés entre elle et le Seigneur.

Pour que l'accord lui soit profitable, Élisabeth avait-elle paraphrasé sur la taille des animaux, sur les heures au quotidien que ce travail impliquait et sur la valeur des produits qui résulteraient du soin et du partage?

L'acte suivant en date du 15 octobre 1756 du greffe de Pierre Parent rapporte le partage d'animaux qui fut conclu :

*partage des animaux ci-devant suivant de ce qu'ils sont spécifiés  
monsieur Duchesnay a pris une taure noire de deux ans, un taureau d'un  
an avec un petit taureau laitaille et La Vachonne une taure rouge et une  
brune*

*un taureau brun de trois ans à partager moitié par moitié avec mon dit  
Seigneur prisé à quatre-vingt livres; que mon dit Seigneur a pris à son  
compte dont elle tiendra compte de la somme de quarante livres à la dite  
Vachone  
faite à Beauport*

J Duchesnay (Sign.) JSambert (Sign.)

Parant (Sign.)

Qu'arriva-t-il des quatre cochons? La famille d'Élisabeth profita-t-elle de cet accord?



## *Quelques nouvelles de votre registraire par Maurice Vachon*

### **Statistiques**

100 membres en règle : (79 membres et 21 conjoints)  
3 membres cotisation échue (1<sup>er</sup> avis envoyé)  
1 membre cotisation échue (2<sup>e</sup> avis envoyé)

### **Page Facebook**

Les membres et les non membres sont très actifs sur la Page Facebook. Nous avons **272** mentions « J'aime ». Continuons à diffuser notre Page Facebook à tous les membres de notre famille et les personnes de notre entourage.

Lien : [www.facebook.com/VachonPomerleauOrg](http://www.facebook.com/VachonPomerleauOrg)

### **Site Internet <http://vachon-pomerleau.org>**

Le site Internet de l'Association est en fonction depuis le 19 octobre 2013. Voici quelques statistiques des visites sur le site pour la période du 19 octobre 2013 au 1<sup>er</sup> février 2021. Le nombre est la donnée au 1<sup>er</sup> novembre 2020

|                     | 2015  | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | Total* |
|---------------------|-------|------|------|------|------|------|--------|
| Visites sur le site | 5889  | 1823 | 1042 | 1605 | 1159 | 876  | 14092  |
| Nouveaux visiteurs  | 5421  | 1470 | 820  | 1378 | 919  | 696  | 12001  |
| Pages vues          | 10070 | 6013 | 4366 | 5773 | 4198 | 3364 | 41408  |

\*Le total est pour la période entière depuis 2013 à 2020,

### **Mot de passe**

Il y aura changement du mot de passe pour « Accès privé aux membres » à chaque publication du bulletin « Le Copechagnière ». Le mot de passe à partir du 1 mars 2021 sera : **printemps**

### **Index**

Vous trouverez le lien pour l'index des articles parus dans les bulletins Le Copechagnière sur la page d'accueil du site Internet, dans la rubrique **À la une**.

### **Règlements de l'association**

Lors de la dernière assemblée générale annuelle tenue le 14 septembre 2020, il y a eu deux amendements apportés à nos règlements. Vous recevrez bientôt une copie de nos règlements.



## Rapport du trésorier par Éric Pomerleau

| <b>SITUATION FINANCIÈRE DE<br/>L'ASSOCIATION des DESCENDANTS de PAUL VACHON<br/>(familles Vachon et Pomerleau)</b> |                   |                         |                 |                 |                 |                  |
|--|-------------------|-------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|
| Réunion du CA le 15 novembre 2020 par télé-conférence (Zoom)   |                   |                         |                 |                 |                 |                  |
|  | 2020 <sup>p</sup> | 2020-11-30 <sup>p</sup> | 2019            | 2018            | 2017            | 2016             |
| <b>Recettes</b>  |                   |                         |                 |                 |                 |                  |
| Cotisations des membres  | 2 000,00          | 1 918,50                | 1 407,97        | 1 879,00        | 2 477,00        | 1 510,00         |
| Ventes d'articles de promotion et tirage   | 100,00            | 0,00                    | 251,50          | 278,10          | 367,50          | 532,30           |
| Rassemblements annuels & divers  | 0,00              | 0,00                    | 1 300,00        | 1 387,00        | 1 420,00        | 915,00           |
| Intérêts du placement chez Tangerine   | 35,47             | 30,64                   | 63,64           | 58,88           | 51,27           | 65,78            |
| Publicité et Dons  | 0,00              | 0,00                    | 0,00            | 0,00            | 0,00            | 0,00             |
| <b>Total des recettes au 31 décembre</b>   | <b>2 135,47</b>   | <b>1 949,14</b>         | <b>3 023,11</b> | <b>3 602,98</b> | <b>4 315,77</b> | <b>3 023,08</b>  |
| <b>Déboursés</b>   |                   |                         |                 |                 |                 |                  |
| Bulletin, secrétariat et registrariat  |                   |                         |                 |                 |                 |                  |
| Bulletin Le Copechagnière  | 949,90            | 949,90                  | 974,30          | 990,50          | 930,22          | 1 081,39         |
| Secrétariat  | 250,00            | 200,00                  | 113,77          | 254,18          | 69,42           | 137,86           |
| Registrariat et trésorerie   | 200,00            | 175,86                  | 220,09          | 0,00            | 366,66          | 265,76           |
| Recrutement et Sections régionales   | 0,00              | 0,00                    | 0,00            | 0,00            | 0,00            | 0,00             |
| <b>Total</b>   | <b>1 399,90</b>   | <b>1 325,76</b>         | <b>1 308,16</b> | <b>1 244,68</b> | <b>1 366,30</b> | <b>1 485,01</b>  |
| Kiosques et Congrès  | 100,00            | 0,00                    | 500,00          | 500,00          | 229,95          | 370,35           |
| Rassemblements annuels & divers  | 0,00              | 0,00                    | 1 361,10        | 1 098,76        | 1 438,03        | 812,36           |
| Articles de promotion  | 100,00            | 0,00                    | 0,00            | 0,00            | 314,20          | 1 105,92         |
| Cotisations F.A.F.Q., assurances   | 314,00            | 314,00                  | 285,00          | 316,00          | 258,00          | 272,00           |
| Incorporation (charte)   | 35,00             | 0,00                    | 35,00           | 34,00           | 34,00           | 34,00            |
| Site Internet  | 100,00            | 100,00                  | 208,41          | 91,00           | 91,00           | 93,13            |
| Frais à la Caisse populaire  | 78,83             | 72,88                   | 101,42          | 119,74          | 126,70          | 104,88           |
| <b>Total des déboursés au 31 décembre</b>  | <b>2 127,73</b>   | <b>1 812,64</b>         | <b>3 799,09</b> | <b>3 404,18</b> | <b>3 858,18</b> | <b>4 277,65</b>  |
| <b>Excédent des recettes sur les déboursés</b>   | <b>7,74</b>       | <b>136,50</b>           | <b>-775,98</b>  | <b>198,80</b>   | <b>457,59</b>   | <b>-1 254,57</b> |
| <b>Avoirs</b>  |                   |                         |                 |                 |                 |                  |
| Solde à la Caisse Populaire de Charlesbourg  | 1 655,47          | 1 661,42                | 1 298,15        | 2 401,17        | 1 322,12        | 717,50           |
| Part de qualification à la Caisse Populaire  | 5,00              | 5,00                    | 5,00            | 5,00            | 5,00            | 5,00             |
| Solde chez Tangerine   | 5 463,46          | 5 458,63                | 5 427,98        | 5 364,67        | 5 805,91        | 6 254,64         |
| Inventaire incluant articles de bureau et équipement <sup>1</sup>  | 1 906,91          | 1 906,91                | 1 906,91        | 1 999,32        | 1 961,72        | 1 951,79         |
| <b>Total de l'avoir au 31 décembre</b>   | <b>9 030,84</b>   | <b>9 031,96</b>         | <b>8 638,04</b> | <b>9 770,16</b> | <b>9 094,75</b> | <b>8 928,93</b>  |
| <sup>p</sup> : prévision   |                   |                         |                 |                 |                 |                  |
| <sup>1</sup> : À partir de 2006, l'inventaire est évalué au coût de production.                                    |                   |                         |                 |                 |                 |                  |
| L'inventaire ne tient pas compte des bulletins sous l'ancien format.   |                   |                         |                 |                 |                 |                  |

D'après le tableau déposé à la réunion du conseil d'administration du 15 novembre 2020, l'association devrait terminer l'année le 31 décembre 2020 avec un léger surplus de près de 10 \$. Par ailleurs, nous avons deux placements chez Tangerine : 1 000 \$ d'une durée initiale de 5 ans à 1,75 % qui vient à échéance en septembre 2022 et 2 000 \$ pour une durée initiale de 1 an et demi à 1,65 % qui vient à échéance en novembre 2021.

En résumé, la situation financière de l'Association demeure bonne surtout en raison du surplus d'environ 5000 \$ que l'Association conserve depuis le rassemblement de 2000 à Beauport.

## *Retour sur le grand rassemblement du 350<sup>e</sup> anniversaire*

### **Mot de bienvenue du président lors du grand rassemblement du 350<sup>e</sup> qui a eu lieu le 5 août 2000 à Beauport**

Cousines, cousins et amis des Vachon et Pomerleau.

Il me fait grand plaisir, au nom de l'Association des Descendants de Paul Vachon, familles Vachon et Pomerleau, de vous accueillir en cette année du 350<sup>e</sup> anniversaire de l'arrivée de notre ancêtre en Nouvelle France.

Tout au long de cette journée vous êtes invités à participer à des activités qui ont pour objectif de mieux connaître notre famille, celles et ceux qui l'on marquée.



Certains d'entre vous viennent hors des frontières du Québec et même du Canada. Cela démontre que notre famille a un rayonnement à travers le monde et qu'elle est appelée à un avenir que nous avons tous à bâtir.

En terminant, je désire vous remercier pour votre présence et en particulier les membres qui ont permis la réalisation de ce rassemblement.

À vous tous, je souhaite une bonne journée et un bon 350<sup>ième</sup>.

Le Président



Daniel Vachon

## *À lire dans le bulletin de juin 2021*

*Voici un aperçu de l'article de préparé par Sylvain Vachon*

**Des frères Wright à Roméo Vachon.  
Le Québec et les pionniers de l'aéropostale.**

Les quatre frères Vachon, les « Chevaliers de l'air » ou « Flying Vachon », comptent parmi les pionniers de l'aviation québécoise. Né en 1898, Roméo est sans doute le plus connu.



## *Conseil d'administration*

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|    | <p><b>Pierrette Vachon-L'Heureux</b><br/><b>Présidente</b><br/>1115, ave Marguerite-Bourgeoys<br/>Québec (Québec)<br/>G1S 3Y1<br/>418 687-0589<br/><a href="mailto:vachonlheureux@webnet.qc.ca">vachonlheureux@webnet.qc.ca</a></p> |   | <p><b>Francine Vachon</b><br/><b>Vice-présidente</b><br/>385, rue Lockwell, app. 420<br/>Québec (Québec)<br/>G1R 5J6<br/>418 522-8817<br/><a href="mailto:valpaga06@gmail.com">valpaga06@gmail.com</a></p>                    |
|    | <p><b>Éric Pomerleau</b><br/><b>Trésorier</b><br/>1201, des Marguerites<br/>Saint-Pierre-Île-d'Orléans,<br/>(Québec)<br/>G0A 4E0<br/>418 995-0551<br/><a href="mailto:e.pomerleau@hotmail.com">e.pomerleau@hotmail.com</a></p>      |    | <p><b>Maurice Vachon</b><br/><b>Registraire-webmestre</b><br/>14, rue du Trèfle<br/>Baie-Saint-Paul, (Québec)<br/>G3Z 0H2<br/>418 222-2811<br/><a href="mailto:mauricevachon@derytele.com">mauricevachon@derytele.com</a></p> |
|   | <p><b>Marie-Marthe Pomerleau</b><br/><b>Administratrice</b><br/>1230, rue des Œillets<br/>Sherbrooke (Québec)<br/>J1E 1M7<br/>819 565-0655<br/><a href="mailto:rcharest2@videotron.ca">rcharest2@videotron.ca</a></p>               |   | <p><b>Daniel Pomerleau</b><br/><b>Secrétaire</b><br/>495, rue Bégin<br/>Sherbrooke (Québec)<br/>J1G 4J7<br/>819 569-0397<br/><a href="mailto:lmdp@videotron.ca">lmdp@videotron.ca</a></p>                                     |
|  | <p><b>Léandre Vachon</b><br/><b>Archiviste-généalogiste</b><br/>1428, rue Bernier<br/>Saint-Jean-sur-Richelieu<br/>(Québec)<br/>J2W 1G3<br/>450 349-6141<br/><a href="mailto:lenvac@sympatico.ca">lenvac@sympatico.ca</a></p>       |   | <p><b>Sylvain Vachon</b><br/><b>Administrateur</b><br/>2726, rue Maricourt<br/>Sherbrooke<br/>(Québec)<br/>J1K 1R8<br/>819 791-5465<br/><a href="mailto:Sylvain.vachon@outlook.com">Sylvain.vachon@outlook.com</a></p>        |
|  | <p><b>Carol Vachon</b><br/><b>Administrateur</b><br/>2808, rue Laprade, app. 4<br/>Québec (Québec)<br/>G1V 1C1<br/>418 650-0169<br/><a href="mailto:vachoncarol@videotron.ca">vachoncarol@videotron.ca</a></p>                      |  <p style="text-align: right;"><i>Il n'en reste que cinq en inventaire à 10 \$ chacune</i></p> <p style="text-align: right;"><i>Contactez Maurice Vachon.</i></p> |   |

## *Sollicitation d'articles*

Nous sollicitons vos articles pour les publier dans le bulletin. Le prochain bulletin sera publié en juin 2021. Prière de soumettre vos articles par courriel [lenvac@sympatico.ca](mailto:lenvac@sympatico.ca) à Léandre Vachon pour le 15 mai 2021.

# *Le Copechagnière*

Journal officiel des familles Vachon & Pomerleau



Vol. 1 no 1 janvier 1999

## Meilleurs Voeux

*En cette nouvelle année qui débutera bientôt il nous fait plaisir de vous offrir nos meilleurs voeux.*

*Comme vous pouvez le constater, votre association continue lentement à se développer et débute cette nouvelle année par une petite publication qui saura grandir grâce à votre collaboration et à vos encouragements.*

*Votre collaboration, nous l'attendons par les articles que vous nous ferez parvenir pour publication ou par des suggestions de sujets qui pourraient soulever un intérêt chez les Vachon & Pomerleau*

*Au fil des pages et des numéros nous essaierons de mieux faire connaître l'histoire de votre famille, de souligner des anniversaires importants, de rendre hommage à des cousins et cousines qui auront su faire leur marque dans une sphère d'activités et de vous informer sur votre association et ses membres.*

*Souhaitons nous à tous que 1999 soit l'année des Vachon & Pomerleau*

*Daniel Vachon  
Président*



*Selon nos données d'archives, 33 membres ont reçu ce premier bulletin., par la poste et 7 d'entre eux sont encore membres aujourd'hui. Il s'agit : de # 1 Daniel Vachon, #3 Francine Vachon, #35 Liette Vachon, # 47 Bertin Vachon, #54 Carole Vachon, #59 Léandre Vachon et Jacqueline Vachon.*

Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Québec, 2021

Postes Canada

Numéro de la convention 40069967 de la Poste-publication

Retourner les blocs adresse à l'adresse suivante :

Association des Descendants de Paul Vachon

14, rue du Trèfle Baie-Saint-Paul (Québec) G3Z 0H2

IMPRIMÉ – PRINTED PAPER SURFACE