

COMMERCE, INDUSTRIE ET FINANCE

Le prodigieux accroissement de la production laitière au Canada, mérite certes un moment d'attention, dit l'*Epicerie Française*. Il y a quelques années, le Canada fournissait à l'Angleterre à peu près un quart du fromage qu'elle importe; les Etats-Unis en fournissaient la moitié et l'autre quart venait de Suisse, de France, de Hollande, etc. Peu à peu la production du Canada s'est augmentée en quantité, en même temps que, grâce aux instructeurs nommés et appointés par le gouvernement, la qualité s'améliorait. Au bout de quelques saisons, le fromage Canadien conquérait brillamment la première place en Angleterre parmi les fromages importés façon *Cheddar* et arrivait à égaler les Etats-Unis, comme quantité produite. Nous sommes déjà loin de ce temps là. Aujourd'hui, le Canada fournit les trois quarts du fromage *Cheddar* consommé en Angleterre; les Etats-Unis ne figurent plus que comme quantité négligeable et le fromage Canadien est coté couramment de 2 à 3 shillings de plus par quintal que le fromage américain.

Avant d'entrer ainsi en lutte avec le grand pays agricole qui le borde au sud, le Canada exportait une quantité considérable de beurre, mais de beurre de qualité inférieure, fabriqué sans beaucoup de soin dans les fermes; salé avec prodigalité et emballé à la diable dans des tinettes mal faites, quelquefois malpropres et souvent laissant le beurre rancir au contact de l'air.

L'établissement de fromageries coopératives eut pour effet de diminuer la production du beurre de ferme; aussi l'exportation tomba

graduellement à une quantité insignifiante, jusqu'au moment où l'on commença à craindre que la production fromagère pût dépasser la capacité d'absorption du marché de consommation. A ce moment là, on songea à diversifier les produits de l'industrie laitière et l'on s'ingénia à développer la fabrication du beurre dans les beurreries coopératives qui commençaient à s'établir, dans la province de Québec surtout. En 1896, l'exportation du beurre atteignit 90,000 boîtes et tinettes, représentant environ 2,500 tonnes. En 1897, on arrivait à 125,000 paquets ou 3,500 tonnes; en 1898, on doublait: près de 7,000 tonnes; et cette année, si les expéditions continuent comme jusqu'à présent, sur le pied de 25,000 à 30,000 tinettes par semaine, on arrivera facilement à dépasser les 12,000 tonnes.

Il faut dire que le Canada, avec son climat plutôt froid que modéré, avec son sol arrosé par tant de fleuves, de lacs et de rivières, est un pays prédestiné à la production laitière et qu'il sait maintenant en tirer le meilleur parti.

Il est assez probable que le fromage *Cheddar* canadien, s'il était convenablement introduit en France, y trouverait un débouché important à côté, ou peut être même à la place de son cousin le *Chester* anglais. Nous nous sommes laissé dire d'ailleurs, qu'il se vendait en France une certaine quantité de *Cheddar* canadien, mais dénationalisé et devenu, par un nouveau baptême, du *Chester* anglais. Le fromage canadien qui se détaille dans les épicerie anglaises à 1s 3d ou 1s 6 le kilo pourrait être mis sur le marché français à 35c et 40c le kilo, droits payés, soit 17c à 20c la livre. Nous ne tenons pas compte ici de la légère différence entre la livre française et la livre anglaise.