

luxe et qu'on vend au prix de l'or. On n'a pas l'idée de la mine inépuisable, de ce qu'on en tire de "breakfast foods", de gruaux de tout genre pour le déjeuner des gens à la mode, de farines pour les vieillards, les convalescents, les bébés. Suivant les annonces alléchantes qui accompagnent tout cela, il y a là toute une série de trésors de santé, de vigueur et de régénération de tous les délabrements.

Je veux le croire, mais ce que je veux aussi c'est qu'on garde au pain du pauvre et du travailleur ces éléments de force qu'on éparpille.

Si c'est si bon après avoir subi le sabotage industriel des usines, ça doit être encore meilleur dans la farine non dégradée par la mouture compliquée, et panifiée simplement.

A part le meunier, il y a un autre adversaire du pain naturel, c'est le boulanger. Celui-ci est marchand de farine souvent, et il aime la variété qui se conserve longtemps au hangar: c'est commode quand viennent les hausses de prix.

Ensuite le boulanger arriéré n'aime pas à être dérangé dans les ornières de sa routine. Il ne veut pas changer ses méthodes et par suite, il ne réussit pas à faire lever la farine riche au gré des ignorants qui veulent du pain renflé, et qui jugent de la digestibilité par les "gros trous" du pain à cavernes.

Autant les meilleurs boulangers de la ville et de la campagne se sont empressés de faire du pain naturel et de le réussir, autant les boulangers routiniers se sont arc-boutés contre le mouvement. On a vu des meuniers et des boulangers partir de Gaspé, de Chicoutimi, de Fraserville, pour aller s'inspirer chez les initiateurs du mouvement, mais ils sont clair-semés.

Non-seulement la plupart des meuniers et boulangers n'aident pas au Ministère de l'Agriculture dans son oeuvre de diffusion du pain naturel, mais ils sont à l'affût de tous les préjugés: "C'est de la farine et non de la "bale" qu'il faut pour du pain. Avec de la farine à 85 le pain ne lève pas et il est indigeste." Voilà ce qu'ils clament à tous les échos. On verra au dernier chapitre ce que valent ces prétentions.

Nous avons vu que les grandes meuneries ne perdent rien, financièrement parlant, en enlevant le gluten, les sels minéraux et les corps gras parce qu'elles les vendent sous d'autres formes.