

bon vouloir du commissaire de l'agriculture, secondé en cela par nos législateurs, qui, tous, sans distinction de parti, ont compris l'importance de cette création, à organiser la belle école qui fonctionne maintenant ici, depuis près d'un an déjà, et que vous êtes invités tout spécialement à visiter pendant votre séjour à Saint-Hyacinthe. Le personnel de notre école se compose d'un directeur général qui est Monsieur le professeur Robertson, commissaire de l'industrie laitière de la Puissance, d'un directeur technique, M. Damien Leclerc qui est en même temps professeur pour la fabrication du fromage, M. Henry A. Levingston et d'un secrétaire qui est aussi secrétaire de notre société, M. Emile Castel. Outre ce personnel attaché directement à l'école, on peut mentionner comme spécialiste ayant une part dans l'enseignement donné, M. l'abbé Choquette du Séminaire de Saint-Hyacinthe, M. J. C. Chapais, assistant-commissaire de l'industrie laitière de la Puissance, MM. Côté et McFarlane inspecteurs généraux des syndicats.

Déjà deux cent quatorze élèves ont passé par notre école qui est certainement un des établissements modèles du genre. J'invoquerai, pour appuyer cette assertion le témoignage d'un expert en fait d'industrie laitière, qui a parcouru dernièrement l'Amérique du Nord en venant visiter l'exposition colombienne.

Je veux parler de M. R. Lezé, rédacteur du journal *La Laiterie*, publié à Paris, France, professeur à l'école d'agriculture de Grignon, homme doué d'un esprit éminemment observateur; lors de son passage ici, M. Lezé a visité les écoles de laiterie des Etats-Unis, le collège d'agriculture de Guelph, Ont; il est à même d'établir une comparaison entre notre école et celles qu'il a vues ailleurs.

Voici, d'abord, ce qu'il dit de notre société d'industrie laitière provinciale, après avoir parlé de la fondation, dans la Puissance de sociétés de ce genre: "Une des plus complètes et des mieux organisées parmi ces sociétés si éminemment utiles est la société d'industrie laitière de la Province de Québec."

C'est dans son journal *La Laiterie* que M. Lezé fait cette appréciation, et, dans le même numéro du 21 octobre dernier, après avoir décrit au long, en l'admirant notre organisation de Syndicats, il s'exprime ainsi au sujet de notre école: "L'école est un grand bâtiment de bois construit sur les bords de Yamaska; c'est une école vraiment pratique, car c'est une laiterie industrielle, beurrerie et fromagerie, achetant du lait, vendant les produits fabriqués et réalisant par conséquent à notre avis, l'idéal de l'enseignement pratique, car la laiterie ne doit prospérer que si les principes donnés dans l'enseignement sont bons, s'il n'y a aucune faute, aucune erreur, soit dans la direction pratique, soit dans la comptabilité d'un semblable établissement."

Suivent des détails sur l'enseignement de l'école, puis M. Lezé continue ainsi:

"La conduite de cette école n'était pas chose facile; c'était à un esprit net, organisateur qu'elle devait être confiée, et la commission de la société a fait choix de son secrétaire, M. E. Castel:

"C'était bien l'homme de la situation: ardent au travail et voulant la réussite. Il est secondé par un directeur technique, M. Damien Leclerc. J'ai pu, dans nos conversations, apprécier tout le talent, tout le savoir de ces deux messieurs, et je ne doute pas qu'ils conduisent à bien leur œuvre difficile.

"Je suis heureux de dire que c'est précisément cette compétence, cette ardeur au travail de tous les membres, officiers de cette société de Québec, qui m'ont laissé l'impression la plus vive.

"C'était avec plaisir et profit que j'écoutais la parole de MM. Taché, Chapais, Fisher et de tant d'autres, mais non sans une certaine anxiété pour les destinées de notre pays, car je voyais chez nos vieux frères canadiens, cet enthousiasme pour la lutte dans la vie que nous n'avons plus; il m'était pénible d'entendre, comme précurseur de notre déchéance, le nom de *French cheese*, signe donné aux mauvais produits."

L'extrait que je viens de lire, messieurs, est un peu long, mais je n'ai pu résister à la tentation de vous le donner, car il nous fait honneur, et ce n'est que rendre justice à ceux qui en sont l'objet que de faire connaître autant que possible en l'inscrivant dans les annales de notre société. Je vous avouerai que c'est avec un légitime orgueil que je l'ai lu et que je vous le communique.

L'œuvre des Syndicats de fabriques de beurre et de fromage fait son chemin. Elle a reçu une vive impulsion du fait que l'honorable commissaire de l'agriculture, désireux de voir ces syndicats s'établir partout, de manière à ce qu'il ne reste dans la province aucune fabrique non syndiquée, a généreusement encouragé la création de nouveaux syndicats, en offrant une rémunération pécuniaire à ceux qui les organiseraient. Le nombre de ces syndicats, de 14 qu'il était l'an dernier, s'est porté à 28 cette année. Cette augmentation a nécessité la nomination d'un nouvel inspecteur général, celui nommé auparavant ne pouvait suffire seul à la besogne. Comme la création de l'école de laiterie a rendu inutile l'école ambulante que nous avons établie antérieurement, nous avons confié la nouvelle position d'inspecteur général à M. Saül Côté qui, comme professeur de l'école abolie, se trouvait en disponibilité.

Les syndicats ont été, dans le cours de l'été dernier, l'objet d'une inspection toute spéciale faite par M. J. C. Chapais, l'un de nos directeurs, accompagné de l'un de nos inspecteurs généraux, M. Côté, et de M. Levingston le professeur pour la fabrication du fromage à notre école de laiterie. Cette inspection était faite par M. Chapais en sa qualité officielle d'assistant commissaire de l'industrie laitière de la Puissance et avait pour but, d'abord de se rendre