

Les conditions actuelles, créées par la guerre, donnent un regain de vigueur à notre marché d'exportation. Aussi le chiffre de nos exportations en Angleterre, encore que bien peu élevé, est plus considérable cette année qu'il ne l'a été depuis assez longtemps.

Le Danemark est pour le Canada le concurrent le plus redoutable sur le marché anglais, mais depuis quelque temps une forte proportion des produits du Danemark a pris le chemin de l'Allemagne, ce qui crée nécessairement un vide sur le marché anglais, vide que le Canada ne devrait pas manquer l'occasion de remplir. Il n'y a guère lieu pour nous de craindre d'encombrer ce marché, si l'on considère les chiffres suivants, qui ne relèvent que trop jusqu'à quel point l'exportation du produit canadien peut s'accroître sans causer de perturbations sur le marché anglais.

JAMBON, BACON ET PORC EXPORTÉS PAR LE CANADA EN GRANDE BRETAGNE

Années	Livres	Pourc. de la consom. ang. fournie par le Canada
1913	24,421,800	6.09%
1914	24,458,000	5.83%
1915	72,310,900	12.29%

LES CULTIVATEURS DE LA PROVINCE DE QUÉBEC DEVRAIENT ÉLEVER PLUS DE PORCS

Il nous faut malheureusement constater que de ces revenus considérables qu'obtient le Canada de l'industrie porcine, la province de Québec ne reçoit qu'une bien petite part; en d'autres termes la province de Québec ne reçoit pas la part que logiquement elle devrait obtenir. Montréal constitue pour les produits du porc l'un des plus importants marchés d'Amérique; de plus Montréal est un centre considérable d'exportation. La province de Québec a donc "à sa porte même", à savoir à Montréal, un marché de premier ordre, et ce qui est plus, un marché qui lui épargne, qui la "débarrasse" des frais onéreux de transport auxquels d'autres provinces sont assujetties. Plus que cela, la province de Québec, que ses ressources naturelles particulières placent à la tête du Dominion en fait d'industrie laitière, la province de Québec dont l'industrie laitière est si florissante, est en mesure, grâce à ces mêmes ressources, grâce surtout aux sous-produits de ses beurreries et de ses fromageries, est en mesure de produire avec facilité la qualité, exactement la qualité de porc requise pour l'exportation. Il est bien vrai que cette province jouit déjà d'un marché important pour les viandes fraîches, mais il lui serait facile de préparer pour les marchés étrangers un nombre encore plus considérable de porcs que celui requis par son marché local.

Bien que le porc exigé pour l'exportation par les grands établissements de charcuterie, de salaisons et de conserves (packing firms) réponde également aux exigences du marché local, il est surprenant de constater qu'elle minime quantité de porcs les grands établissements commerciaux de Montréal reçoivent de la province de Québec; il est

surprenant de constater l'infime proportion de porcs convenables que Québec fournit à ces établissements, plus étonnant encore peut-être de constater quelle belle occasion de revenus faciles laissent échapper les cultivateurs de la Province.

Il fut un temps où les cultivateurs de la province de Québec mettaient un certain orgueil, une certaine ambition même, à produire des porcs très gros, très gras, des porcs dits "surannés". Ces porcs n'étaient pas envoyés au marché avant l'âge d'un an. Ils devaient alors peser au moins trois cents livres et de plus être gras à l'excès. Une telle chair répondait parfaitement aux exigences de certains marchés locaux, mais la demande de ces marchés locaux était limitée, et de telles viandes ne convenaient pas du tout pour la préparation du bacon, ou pour l'exportation. Résultat: les besoins des marchés locaux satisfaits, les marchés locaux encombrés, les cultivateurs se voyaient forcés de vendre leurs porcs au rabais, de les vendre souvent fort bon marché, attendu que les grands établissements ne voulaient pas d'une viande si grasse. Une telle viande leur était inutile tant pour la préparation du bacon que pour toutes autres fins du marché d'exportation. D'un autre côté la production de ces porcs très gros et très gras était—et est encore—très loin d'être économique. Cela parce que le coût de la production d'une livre de porc augmente avec l'âge et le poids de ce dernier. Aussi en continuant à nourrir et à engranger ces porcs après qu'ils eussent atteint 225 lbs, on augmentait rapidement le coût de la production de chacune des livres ajoutées aux 225 lbs. Résultat: avec ce procédé le cultivateur perdait sous deux rapports. Il perdait sous le rapport de la production, puisqu'il augmentait le coût de cette production; et il perdait sur le prix de vente. C'est un peu dire qu'avec ce procédé il "brûlait la chandelle par les deux bouts".

L'engouement pour la production du gros lard, très gras, commença à décroître il y a environ cinq ans, alors que la production de ce lard se trouva être plus considérable que d'habitude. Les marchés spéciaux furent congestionnés, les prix tombèrent très bas, causant à une foule de cultivateurs des déceptions et des pertes financières appréciables.

Depuis lors le gros cochon, le cochon très gras, commença à perdre de sa vogue. Il en reste cependant encore une importante et regrettable source d'approvisionnement, qui devrait disparaître. Elle est constituée par les jeunes truies qui après une première, tout au plus une seconde portée, sont engrangées pour la boucherie. Cette pratique d'abattre tant de jeunes truies précisément à l'époque de leur existence où elles sont devenues réellement utiles à l'éleveur est des plus condamnables. Cette pratique cause au cultivateur des dommages considérables, attendu que ces truies, après une première ou une seconde portée, ont infinité plus de valeur comme élevage que lorsqu'elles étaient plus jeunes et n'avaient pas encore atteint leur plein développement, leur maturité. Sans compter qu'avec cette pratique on envoie au marché un nombre beaucoup plus considérable de truies que l'on en enver-

rait si l'on continuait à faire rapporter ces femelles aussi longtemps qu'elles donneraient satisfaction comme élevage. C'est à cause de cette pratique que l'on trouve sur le marché tant de viande de truie inférieure, qui est nécessairement vendue à des prix également inférieurs, ce qui a pour effet d'encombrer et de démolir le marché au détriment des viandes de choix.

PORCS TROP LÉGERS ET TROP MAIGRES

L'aventure précitée des producteurs de gros lard, aussi les recommandations réitérées des industriels (packers), des conférenciers et autres, à l'effet d'obtenir un lard moins lourd et moins gras ont induit une foule de cultivateurs à abandonner à peu près complètement la production du lard très gras. Malheureusement, si l'on en juge d'après les conditions actuelles du marché, on a trop souvent dépassé la mesure et on est tombé dans l'excès contraire. On s'est mis à produire du lard trop léger et trop maigre.

C'est là actuellement le principal côté faible, le grand défaut de la majorité des porcs produits dans la province de Québec. Ils sont, règle générale, et trop légers et trop maigres. La coutume d'offrir en vente de tels animaux est grandement préjudiciable et désastreuse. Les grands établissements de salaisons n'ont que faire de ces lards, pas plus que des lards très gras. N'empêche pas que la surabondance de cette sorte de produits tend à démolir le marché, au grand détriment des produits de qualité supérieure.

Le porc "désirable" pèse de 175 à 225 lbs. Et si après avoir été convenablement alimenté il atteint ce poids à l'âge d'environ sept mois, il réunit les conditions voulues pour satisfaire le marché.

La Prohibition par tout le Canada

Le Comité de la Prohibition d'Ottawa, a fait parvenir aux journaux un appel lancé au public canadien en faveur d'un acte fédéral qui décrèterait la prohibition du commerce des liqueurs envirantes par tout le Canada durant la guerre. A l'appui de son appel, le comité avance les arguments suivants:

"Les frais de la guerre, pour le Canada, durant l'année écoulée, s'élèvent à 175,000,000 de piastres. Pour l'année courante on estime qu'ils s'élèveront à \$225,000,000, pour fournir aux besoins de 200,000 hommes. Mais dans son adresse du nouvel an, Sir Robert Borden a fait connaître qu'il en fallait maintenant 500,000. Quelle en sera donc la dépense? Elle sera nécessairement plus grande que celle déjà citée. Comment supporterons-nous cette demande impérieuse sur nos ressources financières?

"La réponse est claire—il nous faut économiser. Toute dépense inutile doit être éliminée. Il nous faut aussi faire un grand effort pour augmenter la richesse du pays.

"On estime que la perte annuelle au Canada due au commerce des liqueurs, est d'environ 150,000,000. Par l'introduction d'un acte de prohibition nous pouvons obvier à cette grande perte, et l'argent ainsi épargné égalerà à plus de la moitié des frais de guerre."