

Je suis bien de l'opinion de ceux qui veulent obtenir le plus d'argent possible de l'industrie laitière, mais tant que je n'aurai pas d'autres garanties que les explications que j'ai eues jusqu'à aujourd'hui, je ne puis pas être en faveur du fromage partiellement écrémé. La première raison pour cela, c'est qu'il y a la moitié de nos fabricants qui ne peuvent pas le faire.....

M. BARNARD : Le quart, quatre-vingt-dix pour cent.

M. CASAVANT : Si nous avons quelques fabricants qui peuvent faire le fromage écrémé, nous en avons un grand nombre d'incapables, qui n'ont d'autre ambition que de faire quelques piastres au jour le jour, et qui, voyant quelques fabricants faire plus d'argent qu'eux au moyen du fromage écrémé, essaieront à en faire autant et ruineront notre marché.

D'après moi, donc, la première chose à faire serait d'aller en Angleterre s'assurer de notre marché. Tant que nous ne ferons que discuter entre nous, nous n'arriverons à rien.

La seconde chose à faire serait de trouver des professeurs qui enseigneraient à nos fabricants comment faire le fromage maigre.

J'ai en ma possession, messieurs, des lettres d'exportateurs qui m'ont dit : "J'ai strictement défendu à mes acheteurs d'aller dans telle fromagerie, dans tel comté, dans le comté de Chambly, par exemple, et d'acheter du fromage là. Les fromagers font du fromage écrémé ; ils ne sont pas même capables de faire du bon fromage gras, comment voulez-vous qu'ils fassent du fromage écrémé."

Il faut passer par la filière du commerce. Qu'on goûte le fromage, qu'on le trouve bon, qu'est-ce que ça fait, si on ne peut pas l'exporter.

Si nos commerçants de fromage actuellement ne sont pas des hommes assez consciencieux pour nous rendre justice, que l'on fasse le sacrifice d'envoyer le fromage directement à ceux qui le vendent en Angleterre ; que l'on demande un rapport sur tous les fromages. De cette manière, on pourra avoir des données sûres et certaines et l'on marchera d'après ces données-là. C'est la direction qui doit s'occuper de cela. Il peut s'assurer d'un débouché pour notre fromage et de savoir quels sont les fromages qui offrent le plus de garanties pour la permanence de notre marché.

Depuis cinq ou six ans le marché américain a diminué considérablement en exportation. Cela est dû à ce que les américains ont exporté du fromage falsifié. Notre marché a augmenté, parce qu'on s'est toujours efforcé de faire un bon fromage.

Messieurs, je désire le progrès, mais non pas le progrès pour aujourd'hui seulement, parce qu'il nous faudra vivre demain ; et l'industrie laitière est peut-être la seule payante à l'heure qu'il est. Que peut-on faire autre chose que du beurre et du fromage ? Peut-on exporter les animaux quand on a la concurrence des immenses prairies de l'ouest où l'on pâture pour rien ? Peut-on soutenir la concurrence dans les blés ? Il n'y a pas de possibilité. Il ne nous reste donc qu'une industrie à exploiter : c'est l'industrie laitière. Je n'en vois pas d'autre.