

M. J. C. Chapais a donné une conférence ayant pour titre: "Ce que doivent être les conventions de la société d'industrie laitière."

M. J. D. Schmouth, professeur de l'école d'agriculture de Ste-Aune de la Pocatière, a succédé à M. Chapais, et a traité le sujet: "Des améliorations culturales et animales en rapport avec la production laitière."

M. I. J. A. Marsan, professeur de l'école d'agriculture de l'Assomption a traité le sujet: "Les assolements et les détails de la culture."

M. A. Casavant, député du comté de Bagot, et M. Ed. A. Barnard directeur de l'agriculture, donnèrent des détails pratiques sur la confection et la conservation des fumiers ou engrais liquides et solides.

M. Chapais donna lecture d'une conférence sur l'ensilage, préparé par M. Norbert Bourque, de Sherbrooke, et qu'une circonstance inattendue avait empêché d'assister à la convention.

L'Hon. M. Louis Beaubien donna une intéressante conférence sur l'ensilage qu'il pratique avec avantage et succès sur ses fermes. M. Lemire, membre du Conseil d'agriculture, traita cette même question, mais à un autre point de vue.

M. l'abbé Montminy, M. S. Lesage député ministre de l'agriculture, M. le Dr Couture, MM. Côté, Paireaud, etc., intéressèrent vivement l'assemblée en prenant part à la discussion sur des sujets de la plus haute importance en rapport avec l'industrie laitière.

Nos lecteurs liront sans doute avec intérêt le discours d'ouverture suivant prononcé par l'Hon. M. Boucher de LaBruère:

Messieurs,

Il y a quatre ans, à peu près à pareille époque, avait lieu à St-Hyacinthe, une réunion des fabricants de beurre et de fromage de la province de Québec, pour jeter les bases de l'organisation actuelle.

Je n'ai pas besoin de récapituler ce qui a été accompli par notre société depuis sa fondation en novembre 1882, ni de parler des heureux résultats des conférences fort instructives qui ont été données dans nos réunions et des intéressantes discussions qui ont eu lieu. Tous ceux qui ont pris part à nos assemblées savent combien elles ont influé sur le mouvement de l'industrie laitière de cette province, et les rapports que nous avons publiés forment des recueils aussi instructifs que nécessaires pour la classe de ceux qui se livrent aux travaux de la terre ou contribuent par leurs études et leurs patriotiques efforts à la diffusion des connaissances agricoles.

Depuis notre dernière assemblée annuelle à St-Hyacinthe, nous avons réuni à Québec, durant la dernière session de la législature les membres de notre société. Nous ne pouvons que nous féliciter d'avoir mis en pratique la suggestion qui en avait été faite. Par les conférences qui ont été données, le concours précieux des membres des deux chambres, et la présence des ministres, notre société n'en a que démontré davantage sa grande utilité.

Aujourd'hui nous voilà de nouveau réunis à St-Hyacinthe, — et cette nombreuse assemblée est une preuve de l'intérêt croissant que l'on porte aux travaux de notre association. Comme les autres années, le bureau de direction a invité à prendre la parole, des hommes

compétents en science agricole. Plusieurs ont accepté l'invitation et vous aurez le plaisir de les entendre. D'autres n'ont pu malheureusement venir, entre autres l'Hon. M. Joly.

Je suis heureux de vous annoncer qu'un plus grand nombre de fabriques ont été inspectées l'été dernier que d'ordinaire, et il y a lieu de croire que ces visites feront mieux comprendre à l'avenir l'importance de l'inspection, car le jour où les patrons de fromageries se seront convaincu de sa nécessité, un grand pas aura été fait vers la perfection dans la fabrication du beurre et du fromage. L'expérience démontre que ce sont en général les fabricants les moins expérimentés qui se refusent à faire visiter leur établissement, et malheureusement ceux qui fournissent le lait n'insistent pas assez sur la visite de l'inspecteur. Lorsque les patrons engagent quelqu'un comme fabricant, ils devraient mettre au nombre des conditions d'engagement celle de faire inspecter la fabrique, car il est rare que la visite de l'inspecteur ne contribue pas à corriger quelques détails dans la fabrication. Le nombre des fabriques inspectées, cet été, a été de 120.

Il me fait plaisir de dire que 52 personnes sont venues à St-Hyacinthe, durant la dernière saison, pour profiter des leçons gratuites données à la fabrique école de M. Archambault. Parmi ces personnes il y avait des fabricants de fromage de plusieurs années de pratique, ce qui leur fait honneur et démontre l'excellence des procédés de fabrication de M. Archambault dont le zèle ne ralentit pas.

Il est à regretter qu'un plus grand nombre de personnes ne se soient pas prévalu du cours ouvert aux vaches canadiennes de pur sang. Les prix offerts étaient considérables, et les cultivateurs avaient un grand intérêt à tenter l'expérience. Cependant il y a progrès dans le nombre des concurrents sur le précédent concours, et nous devons féliciter ces messieurs de l'exemple qu'ils ont donné. Ce sera un encouragement pour la société d'industrie laitière qui, ayant à cœur l'œuvre qu'elle a entreprise, continuera à marcher de l'avant dans l'espérance qu'avec le temps elle réussira à créer une vive émulation dans l'élevage des vaches canadiennes.

La dernière saison n'a pas été aussi rémunérative que d'habitude, et le prix du fromage a été au-dessous de ce qu'il était en 1884. La fabrication s'en est ressentie, et je ne crois pas que les exportations de fromage en Angleterre aient été aussi considérables que ce qu'il précède.

Je ne voudrais pas dire que cette baisse dans le prix soit due à notre manière de fabriquer le fromage; mais je ne puis cependant passer sous silence la remarque d'un importateur qui prétendait que la fabrication de notre fromage, dans la majorité des fabriques, laissait à désirer. Nous avons du reste pour corroborer cette opinion le rapport de M. Archambault qui constate que sur 120 fabriques inspectées, il n'y en a que 37 de première classe, c'est-à-dire le tiers. C'est donc un motif pour nous de faire tous les efforts possibles pour maintenir notre réputation en Europe et ne louer les services que de fromagers connaissant bien leur métier. Mesquiner quant au prix à donner à un bon fabricant peut être la cause d'une grande perte d'argent sur la vente du fromage.