

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

Du Commerce, de la Finance, de l'Industrie,
de la Propriété foncière et des Assurances.

BUREAU : No 35, rue St-Jacques, Montréal

ABONNEMENTS :

Montréal, un an.....\$2.00

Canada et Etats-Unis.....1.50

France.....fr. 12.50

Publié par

Société de Publication Commerciale

J. MONIER, Directeur.

F. E. FONTAINE, Gérant.

Téléphone 2802.

MONTRÉAL, 16 SEPT. 1892

Syndicats de fromageries et de beurreries

Nous reproduisons ci-dessous un extrait d'un discours de l'honorable M. Beaubien, ministre de l'agriculture, que nous recommandons à nos lecteurs intéressés dans l'industrie laitière.

"Je demande, en troisième lieu, qu'on aide la Société d'industrie laitière à mettre en syndicats toutes les fromageries et beurreries qui existent dans la province.

Voilà, M. l'Orateur, comment le député peut rendre de grands services. Il a dix, quinze, vingt fromageries ou beurreries dans son comté. Ces fromageries et ces beurreries sont indépendantes, c'est-à-dire ne forment pas partie d'un syndicat; il s'agit de les y réunir, et le député est un de ceux qui peuvent travailler le plus efficacement à cette fin.

Aller trouver les propriétaires de ces beurreries et fromageries et tâcher de les convaincre de l'erreur qu'ils font en restant en dehors du syndicat.

Mais, dira-t-on, quel bien peut faire ce syndicat? Le syndicat est l'école de fromagerie et de beurrerie, c'est même plus que cela, je dirai presque que c'est l'université, pour cette industrie; c'est le meilleur moyen d'arriver à fabriquer l'article et à lui donner la forme et la qualité dont il a besoin pour remporter les meilleurs prix sur le marché.

Ce matin, je déjeunais avec un habitant de la fière Albion, lorsque la conversation tomba sur le sujet qui nous occupe en ce moment.

"Pourquoi, me dit-il, ne fait-on pas de beurre ici comme on en fait en Angleterre, et pourquoi, vous autres surtout qui descendez des Bretons et des Normands, ne faites-vous pas du beurre comme on en fait en Bretagne. Le beurre de Bretagne, — le *britannny butter* — voilà l'article: une fois qu'on y a goûté, on sait l'apprécier. Le beurre de Bretagne est bon et il est toujours bon; aussi il commande toujours les premiers prix. Là on fait toujours le même beurre. En Angleterre, on en fait d'aussi bon, mais on n'en fait pas continuellement d'aussi bon. Aujourd'hui, vous achetez du bon beurre sur le marché et la semaine prochaine vous ne pourrez pas en trouver de semblable, tandis que le beurre de Bretagne et de Normandie est toujours de la même qualité: toujours excellent."

Voilà le résultat que nous vou-

lons atteindre en formant des syndicats pour nos beurreries et nos fromageries: la fabrication d'un article supérieur et l'uniformité, la permanence dans la qualité, — du bon beurre et toujours du bon beurre, du bon fromage et toujours du bon fromage.

Le système du syndicat consiste à réunir quinze à vingt-cinq sociétés ou fabricants sous la surveillance d'un inspecteur dont le salaire est payé moitié par le syndicat et moitié par le gouvernement. Nous en avons quinze cette année. Cet inspecteur, tout l'été, visite les beurreries et les fromageries qui lui sont confiées, corrigeant, faisant des suggestions pour améliorer le mode de fabrication, fabricant lui-même, faisant en sorte que l'article soit confectionné de la manière la plus parfaite. Ces inspecteurs sont eux-mêmes sous le contrôle d'un inspecteur général, et fréquenteront, l'hiver, une école où ils recevront un bon enseignement. Je vous dirai tantôt un mot de cette école. Par-tout, dans les fabriques syndiquées l'article sera bon et par conséquent de meilleur débit.

Je considère que le syndicat est des plus importants pour le cultivateur et le propriétaire de beurrerie ou de fromagerie.

Voici, par exemple, une beurrerie ou une fromagerie qui confectionne un article de première qualité; à côté, — je parle des endroits où les fabriques ne sont pas syndiquées — à côté, il y a une fabrique où on ne confectionne qu'un mauvais article; le marchand passe, — M. Ayer ou M. MacPherson — ou il envoie son agent faire les achats, puis le beurre ou le fromage est envoyé en Angleterre. Le mélange dans une même cargaison, d'un produit de qualité inférieure, avec un produit de qualité supérieure diminue les chances d'obtenir pour le bon article, le prix que l'on pouvait espérer. Et comme le prix que les commerçants paient ici est en rapport direct avec celui qu'ils reçoivent en Angleterre, l'homme intelligent et soigneux qui a fabriqué un bon article est amené à subir une diminution de profit, parce que le voisin tout à côté fabrique mal.

Il faut donc relever l'article défectueux du voisin, et arriver ainsi à une moyenne plus élevée.

C'est là le but des syndicats, but que s'est proposé la Société d'industrie laitière en les établissant par la province. Je félicite cette société de tout mon cœur de s'être ainsi acheminée résolument dans la voie du progrès.

Je désire la conserver comme mon meilleur conseiller.

Elle est à se demander comment elle va amener au syndicat toutes les fabriques de beurre et de fromage non encore syndiquées.

Le député peut là nous aider. Il a son influence et il est même un peu accoutumé à solliciter. S'il a des fabriques dans son comté qui ne son pas syndiquées, qu'il dise à leurs propriétaires qu'ils ne retirent pas de leur industrie tous les profits possibles, qu'ils peuvent encore apprendre et se perfectionner. Que

leur école est le syndicat et le professeur l'inspecteur. Et la récompense ne se fera pas longtemps attendre.

Je demanderai au député de Bagot de nous dire son expérience à ce sujet.

J'entendais avant-hier le président de l'un de ces syndicats, M. Brodeur, de St-Hughes, nous donner des informations très intéressantes sur la manière dont ces syndicats étaient déjà appréciés par la population de ses localités.

Que nos cultivateurs ouvrent les yeux et se convainquent du bien qu'ils peuvent leur faire. Avec les syndicats l'article sera bien fait. Alors je proposerai à la Société d'industrie laitière de faire frapper d'une estampe le fromage, non pas sur la boîte, mais sur le fromage même. Il pourrait être frappé de ces deux mots classe No 1 ou 2 ou 3, par l'inspecteur général des fromageries de la Province de Québec. Avec le secours de nos amis de la société d'industrie laitière, je vais essayer de faire en sorte qu'il y ait assez d'inspecteurs et que tous ces inspecteurs sachent leur métier.

A quel résultat allons-nous parvenir par cette organisation? Nous nous assurerons du marché anglais, le meilleur et le plus sûr pour nous, nous rendrons les prix plus rémunérateurs et plus durables.

Voilà ce que je veux obtenir avec l'aide de la députation. Je m'adresse aux deux côtés de la Chambre.

Quant à moi, je me propose de parcourir mon côté et de travailler, avec l'aide du curé chaque paroisse et les citoyens de bonne volonté à atteindre le triple résultat que je mentionne en ce moment.

Je ne dis pas que nous réussirons sur tous les points, mais il me semble, si chaque député veut y mettre de la bonne volonté, qu'avant longtemps le succès — un succès général — viendra couronner nos communs efforts.

Nous avons, à l'heure qu'il est, 800 fromageries et beurreries en opération, mais nous ne faisons pas partout l'article parfait. Il faut le produire uniformément partout et dès lors notre commerce prendra un développement considérable. Nous avons exporté l'année dernière pour \$10,000,000 des produits de notre industrie laitière, soit en beurre ou en fromage. Ce chiffre comprend les exportations pour toute la puissance; malheureusement je ne suis pas en état de dire quelle est la part des exportations pour la province de Québec. Néanmoins, avec ces chiffres, on voit de suite le résultat auquel nous pouvons parvenir par un peu de travail que chacun d'entre nous doit avoir à cœur."

Farm Poultry, une publication d'un grand intérêt pour les éleveurs et les amateurs de volailles, nous arrive aujourd'hui agrandi, embellie et, comme toujours, remplie de choses intéressantes. *Farm Poultry* est publié au No. 22, Custom House street, Boston, Mass.

EXPORTATION DES VOLAILLES

Le rapport du Haut Commissaire du Canada à Londres, qui vient d'être distribué, contient les renseignements suivants sur le commerce d'exportation de volailles du Canada. Ces renseignements sont pleins d'actualité et pourront être utiles immédiatement à ceux de nos compatriotes qui voudraient essayer cette exportation.

L'importation des volailles et du gibier dans le cours de l'année s'est élevée à £456,997, contre £497,858 en 1890, et £472,686 en 1889.

A l'heure qu'il est la volaille est un article de luxe en ce pays, et aussi dans une certaine mesure sur le continent, et c'est à cause de son haut prix qu'il n'y a pas eu une augmentation sérieuse dans le volume de l'importation; l'importation du Canada, cette année, démontre que les dindons du moins peuvent être envoyés ici et se vendre avec un bon profit moyennant un prix à la portée de tous, et devenir ainsi un article d'alimentation ordinaire, comme ils le sont au Canada et aux Etats-Unis. On peut dire la même chose des poulets; s'ils peuvent être envoyés de qualité suffisamment bonne. Ils pourraient se vendre avec profit à un prix un peu plus élevé, sinon au même prix que le bœuf ou le mouton. On verra jusqu'à quel point il est possible de développer ce commerce. Vous vous rappelez qu'au mois de janvier 1873, lorsque la première cargaison de viande fraîche a été expédiée du Canada, ou du moins du continent américain, environ un demi-tonneau de volailles furent envoyées en même temps, et que je réussis à les vendre à des prix très satisfaisants. Ce succès m'engagea à écrire, au mois de septembre 1874, une série de lettres à la presse canadienne indiquant les moyens d'établir un commerce avec ce marché et donnant des détails sur la meilleure méthode d'expédition. En septembre 1878, j'écrivis une lettre donnant des instructions complètes quant à la nourriture, l'abattage, l'emballage et l'expédition des volailles, et depuis lors, tous les ans, à l'époque de Noël, un ou deux expéditeurs ont envoyé des consignations de dindons canadiens, qui sont arrivés en excellente condition et se sont vendus à des prix rémunérateurs. Depuis cette époque, les facilités ont beaucoup augmenté. Nous avons maintenant des wagons réfrigérants sur les chemins de fer canadiens, des chambres réfrigérantes sur les steamers, et des réfrigérants suffisants et à bon marché à Liverpool et aux autres ports, et conséquemment il y a maintenant peu de risque, si toutefois il y en a, dans le transport. En octobre dernier, à la demande de M. Sanders, membre de la maison commerciale "Gibbons et Sanders," Kemptville, et d'autres Canadiens qui se proposaient d'exporter des volailles, j'ai rédigé un mémorandum énonçant les besoins actuels de ce marché et la meilleure manière d'y répondre, et comme l'on m'en fait souvent la demande, je crois qu'il est à propos de l'inclure dans ce rapport, afin qu'on