

La loi sur la marque des fruits a révolutionné notre commerce de fruits. Les pommes du Canada ont toujours eu la réputation d'être les meilleures, malheureusement, on les rendait sur les marchés anglais si mal emballées et portant des désignations si différentes qu'on provoquait des critiques malveillantes et que les exportateurs subissaient, règle générale, de lourdes pertes, et le Canada ne faisait aucun progrès sur le marché. Maintenant les fruits canadiens sont expédiés mieux emballés et portant des désignations légales sur les barils ou les boîtes. Les efforts du gouvernement ont si bien réussi que les consuls et les principaux exportateurs de fruits les États-Unis ont averti la population et les autorités qu'elles devaient prendre modèle sur nous ou se voir enlever leur clientèle par les arboriculteurs canadiens. Ici encore, nous exerçons une surveillance et nous faisons une inspection, bien que le gouvernement n'entreprene pas de faire une inspection complète de tous les fruits exportés—ce qui est humainement impossible, si l'on considère qu'au cours de l'exercice clos le 31 de mars 1907, nous avons exporté 998,000 barils de fruits. En 1896, l'exportation n'avait été que de 577,000 barils. Toutefois, l'inspection et la surveillance sont suffisantes pour empêcher l'emballageur de mettre une désignation fautive sur les colis de fruits, tandis que les instructions concernant la bonne manière d'emballer ont été très utiles aux arboriculteurs honnêtes du Canada.

Le commerce du fromage au Canada a toujours été très considérable. Ses progrès étaient lents jadis, sous l'initiative particulière des fabricants d'Ontario stimulés par l'encouragement du gouvernement provincial. Aujourd'hui, ce commerce a pris de l'expansion dans toutes les parties du Canada et a augmenté de \$86,396,000 pendant les 10 années terminées le 30 juin '06. Le total des exportations pendant les dix ans écoulés le 30 juin 1896, était de \$119,992,000 contre \$26,286,000 pendant la période décennale terminée le 30 juin 1906. Ce résultat est dû à la vulgarisation des procédés de fabrication l'installation de meilleures chambres de maturation, l'emploi des nouvelles méthodes, la découverte des causes d'imperfection, au perfectionnement des moyens de transport et au surcroît de publicité donné en Grande-Bretagne aux procédés et aux produits canadiens.

Les nombreuses expériences que le ministère de l'Agriculture a faites des chambres de maturation ont amené une solution dans la maturation, à basse température, du fromage. On n'a pas encore bénéficié de tous les effets de ces expériences. Les fromageries n'ont pu encore subir partout les transformations voulues, à cause du manque d'argent, mais le fromage mûri par ce procédé s'est fait une bonne réputation sur le marché anglais, et le prix élevé réal sé depuis quelques années par le fromage canadien, est incontestablement le résultat de l'amélioration du fromage mûri au frais. Nul doute que le prix du fromage canadien en Grande-Bretagne subira une hausse d'un quart de cent à un cent par livre, quand toutes les fromageries du Canada auront adopté cette méthode. Au cours de l'exercice 1906-1907, nous avons exporté 213,614,000 livres de fromage de la valeur de \$26,160,000. Si la méthode améliorée de la maturation du fromage avait été universellement en usage au pays, les fabricants auraient eu à se partager un profit de 41,068,000 de plus par année en admettant que le prix du fromage eût augmenté en moyenne d'un demi cent la livre.

Le ministère de l'Agriculture a découvert cette méthode, l'a mise en pratique; beaucoup de fabricants ont suivi son exemple. Que les autres adoptent ce moyen, et le résultat indiqué ci-dessus sera réalisé. Il l'est déjà en grande partie.

L'industrie du beurre a fait également beaucoup de progrès. Dans ce cas-ci, le résultat des exportations n'indique pas aussi clairement les progrès accomplis. Les Canadiens ne font pas une grande consommation de fromage. Toute amélioration dans la quantité ou la qualité du fromage se fait immédiatement sentir dans les tableaux de nos exportations.