

permettrai de vous proposer un exemple à suivre que nous offre aussi la Hollande. Dans ce pays l'exportation seule, en beurre et fromage, représente au-delà de 2,500 livres de lait par vache, par année, sans compter ce qui se consomme dans le pays même. Ceci dépasse la production totale moyenne du lait par vache dans plusieurs districts de notre pays.

Sur le tableau que j'ai dressé, nous occupons la 4<sup>ème</sup> place pour la population, la 6<sup>ème</sup> pour le nombre des vaches et la 8<sup>ème</sup> pour la superficie des pays. Au point de vue le plus favorable, celui de la population, le Danemark et la Hollande exportent neuf à dix livres de beurre contre nous une. Il nous faut donc avouer que nous n'avons pas lieu d'être orgueilleux de notre commerce de beurre.

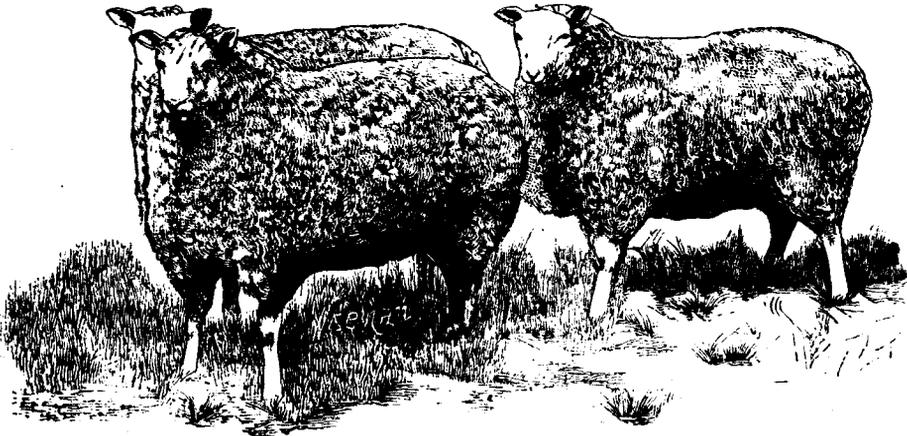
Bien que le Canada occupe une place importante dans l'exportation par tête de la population, si l'industrie laitière était également bien répandue dans tout le Dominion, cette situation serait encore plus avantageuse. Des statistiques recueillies par M. Blice de Toronto établissent qu'Ontario, avec une population de 1,900,000 en 1880, produisait 48,000,000 de livres de fromage ou à peu près 25 $\frac{1}{2}$  livres par tête de population pendant que les autres provinces avec une population de 2,400,000 ne produisaient que 8,000,000 en total ou à peu près 3 $\frac{1}{2}$  liv. par tête de population. Si la Puissance avait produit proportionnellement autant de fromage qu'Ontario, un simple calcul démontre que nous eussions exporté en 1883 au moins 25 liv. par tête au lieu de 13, et que ce commerce nous eut rapporté douze millions de piastres au lieu de six.

Une question se pose naturellement ici : comment se fait-il qu'Ontario monopolise pour ainsi dire la production du fromage ? Pour qui connaît bien le pays, il est certain qu'il n'est pas un coin du Dominion où l'industrie ne puisse pas être florissante. Les fabriques établies réussissent partout. Les Provinces Maritimes, les Townships de l'Est, la vallée du St-Laurent, le Nord-Ouest illimité, voilà autant de contrées immenses ouvertes à la production. Et que ne peut-il arriver avec notre entreprenante population qui est prête à faire de notre pays l'étonnement du monde entier ? ce qui explique l'apparente lenteur de certaines parties du pays à se livrer à la production du fromage, c'est peut-être que le système de la fabrication coopérative qui en est l'âme n'a pas été accueilli avec assez de faveur. Mais sous des circonstances favorables il arrivera là ce qui est arrivé dans certaines parties de la province de Québec. Le succès de la production du beurre dans certains endroits sera peut-être la cause de quelque retard dans ce sens.

En rapport avec cette activité presque fébrile qui anime notre population qui s'occupe d'industrie laitière, il sera peut-être intéressant de se demander quel serait l'effet d'un accroissement considérable de notre production ? Le moins que l'on puisse dire, c'est que sur les marchés européens si bien fournis, il faudra s'attendre à un redoublement de concurren-

ce. J'irai jusqu'à affirmer qu'il faut se préparer en vue de cette concurrence, si nous voulons garder notre place au soleil. Et cela étant, il est de la plus stricte nécessité de se rendre bien compte des conditions nécessaires à une concurrence heureuse. Pour ne pas prolonger outre mesure cette étude, et pour ne saisir que les lignes les plus distinctes de la conduite à suivre, je me bornerai à toucher trois grands facteurs d'une concurrence heureuse : 1. Amélioration constante de la qualité ; 2. Réduction au minimum des frais de production et 3. Facilités offertes pour la mise sur le marché.

J'ai déjà démontré que la qualité de notre fromage doit être améliorée ; quant au beurre, les faits portent une leçon qu'il serait imprudent d'oublier. Comment donc cette amélioration pourra-t-elle être amenée ? Pour le fromage, il faut l'étude chez les fabricants, et chez les patrons une attention toute particulière à fournir à la fabrique du lait en parfait état ; comment voulez-vous qu'avec une matière première inférieure, l'on fabrique un produit de qualité supérieure ? Pour le beurre, l'amélioration se produira par l'établissement de fabriques pourvues des améliorations récentes et suivant les meilleures méthodes de fabrication ; elle se produira encore par la dif-



BÉLIERS LEICESTERS.

fusion des connaissances chez les propriétaires de laiteries privées. En un mot, c'est l'amélioration sur toute la ligne qu'il faut, depuis la baratte de famille jusqu'aux bassins de la fabrique ; depuis la petite vache de campagne jusqu'aux riches troupeaux du *rancher*. Si le beurre n'a pas suivi les progrès du fromage, c'est qu'il a été l'objet de moins d'attention. Mais à l'heure actuelle les choses sont changées, et si l'ère de progrès que nous appelons de tous nos vœux n'arrive pas, les producteurs n'auront qu'à s'en prendre à eux-mêmes. Les dernières années nous ont apporté des inventions d'un grand mérite et en grande variété. Les difficiles n'ont qu'à choisir. Si l'on ne veut pas de l'ancien système de fabrication parce qu'on est obligé d'y transporter tout le lait ; le "cream gathering system", celui où l'on ne transporte que la crème à la fabrique peut être adopté. Si la laiterie d'un seul propriétaire ne suffit pas à alimenter une machine centrifuge, plusieurs propriétaires peuvent se réunir ensemble avec profit : si encore un producteur de lait tient absolument à fabriquer lui-même son beurre pour atteindre la perfection du genre, il a encore à son service des séries d'instruments très-bien combinés pour monter sa laiterie.

Maintenant, quand tout le monde aura compris l'importance des progrès à faire, les produits d'excellente qualité seront offerts en abondance et la concurrence sera portée sur un autre terrain, celui du bon marché. Cette concurrence n'est pas aussi à craindre que celle de la qualité parce que, toutes autres conditions égales ailleurs, les marchandises à bon marché trouvent généralement des débouchés faciles. Même à ce point de vue nous avons un avantage sur nos concurrents. Si nous nous mettons à leur niveau pour la qualité des produits, il nous est fort possible de produire à meilleur marché