

goûtent. Vous comprenez alors que quand même je mêlerais trente meules de bon fromage avec trente meules de mauvais, ça ne ferait aucune différence quand à la valeur de chaque meule.

Si les ventes se faisaient d'après la marque du fromage ou sa réputation, ce serait différent. Dans ce cas-là si je disais à un acheteur de détail : " Ces trente meules sont du bon fromage. " et que ça serait du mauvais, quelle serait la conséquence. Cet acheteur me rapporterait mon fromage et ne viendrait plus à mon magasin. Mais comme l'acheteur goûte avant d'acheter, il ne peut être trompé sur la qualité.

Il me semble que mon explication est suffisante.

Dans tous les cas, j'affirme que c'est là le procédé commercial pour la vente du fromage en Angleterre.

M. TACHÉ : Si les acheteurs pouvaient faire autant de profits en vendant le fromage écrémé, et, en même temps, permettre à la province de tirer plus de profits, pourquoi s'opposeraient-ils à cette fabrication du fromage écrémé ?

M. BARNARD : Le fromage maigre est vendu, parce qu'il est bon. Or, pour le faire bon, il faut savoir le faire. Le fromage maigre est plus difficile à faire que le fromage gras. Malheureusement, il est constaté par les rapports des inspecteurs, admis par M. Taché lui-même, que parmi les fabricants de la province 10 0/10 peuvent faire du bon fromage gras et 65 0/10 en font du mauvais. Si vous dites à ces mauvais fabricants de fromage gras : Ecrémé votre lait, ce serait aussi bien de leur dire : mettez du fumier dans votre fromage. Le fromage maigre est plus difficile à faire que le fromage gras. Il ne faut pas demander à ceux qui ne peuvent pas faire du bon fromage gras de faire du fromage maigre.

Les commerçants ne sont pas tous honnêtes ; ils viennent souvent chez nous pour nous tromper. Ils s'entendent entre eux : Laisse-moi aller dans telle et telle fromagerie, je te laisserai aller dans telle et telle autre, ne nous faisons pas d'opposition.

M. TACHÉ : Ce n'est pas le cas chez nous.

M. CASAVANT : Je ne m'attendais pas que cette discussion reviendrait sur le tapis aujourd'hui, mais comme j'ai été l'un des partisans du fromage gras, je ne laisserai pas passer cette occasion sans répéter ce que j'ai déjà dit. Je donnerai certaines explications qui ne seront pas longues.

M. Barnard vient de dire, je prends ses dernières paroles : " Les commerçants sont des hommes qui nous trompent, qui spéculent sur nous. "

M. BARNARD : En partie, pas tous.

M. CASAVANT : C'est très bien. S'il n'y a pas d'autres commerçants que ceux-là pour exporter notre fromage en Angleterre, je crois que ce qu'il y a de mieux à faire pour assurer le succès de notre industrie et l'avenir de notre province, ce serait de faire les dépenses nécessaires pour s'assurer sur le marché anglais si le fromage provenant de nos fromageries ordinaires et le fromage partiellement écrémé peuvent se vendre en même temps avec autant de succès et avec assurance et garantie pour le maintien de notre marché en Angleterre.