

L'EXPORTATION DU BEURRE

La perspective de l'exportation de notre beurre en concurrence avec les beurres d'Australie et de la Nouvelle Zélande, commence à intéresser les journaux politiques. De même que notre confrère de *La Presse* s'intéresse à notre production de fromage, *La Minerve* s'inquiète de notre production de beurre. Après avoir rappelé nos succès en fromage et notre position secondaire au point de vue du beurre, article sur lequel nous sommes devancés par l'Australie, la *Minerve* dit :

A quoi est dû cette supériorité des colonies australiennes, dans les exportations du beurre et l'industrie qui en est l'aliment sur le Canada matériellement mieux avantagé? Il ne peut en dépendre de nos hommes d'affaires et de nos hommes publics qui ont tout autant d'initiative que ceux de n'importe quel pays ni des expéditionnaires, ni des intermédiaires qui sont dans le même cas, ni de notre législation fiscale qui n'a rien à y voir. Notre échec, suivant les experts les plus autorisés, peut être attribué à deux causes : à notre mode de fabrication et à nos moyens de transport. Le consommateur anglais paie bien mais il veut en avoir pour son argent ce qui est très légitime. Il exige la meilleure qualité de beurre ; la moindre fraude, la moindre négligence et dans la fabrication et dans l'expédition détruisent à ses yeux tout le crédit du produit qu'il achète. Il faut un beurre d'une fraîcheur parfaite pour inspirer la confiance et le marchand connaissant la provenance de ce qu'il vend se guide d'après le consommateur.

Ce qui fait la réputation des beurres d'Australie et de la Nouvelle-Zélande qui, elle aussi, dans le groupe des fles de l'Océanie, commence à étonner le monde par sa production laitière, c'est la perfection de leurs modes de fabrication et de transport. La bonne organisation des laiteries mécaniques en Australie ressort du fait que les fabricants d'écumeuses vendent plus de ces appareils pour l'Australie que pour le reste du monde. Et les gouvernements de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande consacrent des sommes importantes à l'enseignement technique de la laiterie et font contrôler la qualité des beurres exportés. Aussi rien de plus parfait que leur mode de transport. On est arrivé sur les transatlantiques à maintenir pendant l'immense traversée la température des chambres froides entre 40 et 50 centigrades, et l'on prouve ce fait au moyen de thermomètres à maxima et à minima scellés par la douane au moment du départ et dont on fait à l'arrivée constater les indications par un procès-verbal qui sert de garantie aux acheteurs.

C'est là pour nous la leçon. Nos fabrications mécaniques de beurres sont désignées sous le nom de crémeries. Notre beurre de crémeries équivaut aux meilleurs produits de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande. Ainsi donc le moyen de conserver notre prestige, en Angleterre, de grossir par millions de dollars un commerce dont notre classe agricole a le premier bénéfice, serait de multiplier les crémeries, d'y consacrer toute

notre attention et de les activer et de les perfectionner autant que possible.

Les gouvernements d'Ottawa et de Québec font les plus honorables efforts de ce côté. Mais les intéressés doivent aider de toutes leurs forces à ce salutaire mouvement. Le commerce en fromages avec la Grande-Bretagne dont nous profitons si largement, est exposé aux variations résultant de l'encombrement du marché, de l'inégalité entre l'offre et la demande, de la formidable concurrence. Ce commerce en un mot est exposé aux mêmes vicissitudes que tout objet de trafic. Alors n'est-il pas prudent d'avoir sous la main un substitut qui nous garantisse des fâcheuses éventualités? La réponse vient d'elle-même, notre industrie fromagère et la fabrication du beurre peuvent marcher de pair et doivent se garantir l'une et l'autre

Quant à la question d'un meilleur mode de transport, elle est à la veille d'être résolue par l'établissement d'une nouvelle ligne de steamers, la ligne Huddart. Ne le fût-elle pas qu'une meilleure méthode de fabrication et un produit plus acceptable, en Angleterre, décideraient les lignes transatlantiques du jour à donner toutes les facilités requises. Elles ne demanderaient pas mieux vu le peu de profits qu'elles réalisent depuis deux ou trois ans.

A notre avis, *La Minerve* n'a pas tout à fait saisi la situation. Il y a du vrai dans ce qu'elle dit à propos de l'expédition du beurre ; notre beurre n'arrive généralement pas assez frais pour obtenir la cote du marché à laquelle il aurait droit ; mais cela ne dépend pas exclusivement de la vitesse du transport océanique. La faute en est surtout aux fabricants de beurre qui ne vendent pas assez tôt et qui ne veulent pas suivre le marché. Le beurre fabriqué avec le plus de soin, s'il reste un mois à la beurrerie, perd ce goût de frais qui en fait le principal mérite sur le marché anglais. Que notre confrère se joigne donc à nous pour recommander aux fabricants et aux patrons des beurreries de vendre toujours leur beurre dans sa fraîcheur et de ne jamais spéculer sur une hausse possible. Il pourra ajouter que les beurreries ne sont pas généralement pourvues des réfrigérateurs nécessaires pour conserver le beurre pendant les chaleurs de l'été, mais que, même conservé en glacière, le beurre d'un mois ne vaut jamais le beurre frais de la semaine.

Mais, au dire de nos exportateurs, ce qui fait la supériorité du beurre des colonies australes, c'est le paquetage. Les Australiens et les Néo Zélandais expédient leur beurre dans des caisses carrées doublées à l'intérieur en papier de plomb ; c'est-à-dire qu'ils expédient leur produit dans un emballage hermétique qui empêche la fermentation acide par le contact avec

l'air et, en même temps, conserve une température égale, uniformément fraîche, pendant toute la traversée et pendant tout le temps que le beurre met à passer de la fabrique entre les mains du consommateur.

Le joint, selon nous, est là, et si nous avions auprès du gouvernement la moitié de l'influence dont dispose *La Minerve*, nous lui demanderions de charger un de ses experts — M. Taché, M. Lynch, M. Chapais ou un autre — de faire une étude spéciale de cette question, au prix, si c'était nécessaire, d'un voyage en Angleterre ou même en Australie, les Australiens envoient bien étudier chez nous ; car il est évident que, malgré tous nos efforts, nous restons loin en arrière et que, si nous n'arrivons à regagner une bonne position sur le marché anglais, tout ce que nous faisons pour encourager la fabrication du beurre de beurrerie, restera stérile ou même, deviendra nuisible. Les patrons à qui on aura promis monts et merveilles et qui ne recevront qu'un prix dérisoire pour leur lait, abandonneront la beurrerie ; les uns iront peut-être à la fromagerie, et les autres retourneront à l'ancienne culture routinière d'où nous avons tant de peine à les arracher, ou bien ils s'en iront aux Etats Unis.

Nous prions donc instamment *La Minerve*, qui a l'oreille des ministres de Québec, de leur faire parvenir ces conseils ; si elle peut les décider à agir dans le sens indiqué, l'avenir — et un avenir peu éloigné — prouvera qu'ils auront bien mérité de leur pays.

LA BANQUE DE MONTREAL

Par sa position à la tête de nos institutions financières, par l'énorme capital dont elle dispose, l'ampleur de sa circulation, le total énorme des dépôts qui lui sont confiés, par ses attaches au gouvernement et les fonctions de représentant du trésor qu'elle exerce à son siège social et dans toutes ses succursales, la Banque de Montréal remplit à peu près chez nous, le rôle d'une banque d'Etat et ses opérations reflètent, presque au même degré que les recettes du Trésor, la situation financière et commerciale du pays. Aussi c'est toujours avec intérêt que les hommes d'affaires lisent le compte rendu de l'assemblée générale de notre grande banque montréalaise.

A vrai dire, les résultats acquis — un peu moins de 11 p.c. sur le capital, ne sont pas extraordinaires si