

QUARANTE-HEURES
En juin.
Le 9, à Saint-Honoré et à Saint-Pierre de Broughton,
Le 11, au Couvent de Saint-Anselme,
Le 12, Tewkesbury,
Le 13, St-Hilaire,

1927 JUIN

	SOLEIL	LUNE
Lév. Vou.	Lév. Cou.	
11 S QUATRE-TEMPS, Jeûne, De l'Ost.	3 51 7 40	
12 D 1 apr. PENT. STE TRINITE.	3 51 7 40	
13 L S. Antoine de Padoue, conf.	3 51 7 41	
14 M S. Basile le Grand év., conf. et doct.	3 51 7 41	
15 M SS. Vite, Modeste et Crescence, mtrs.	3 51 7 42	
16 J FETE-DIEU. COM. du T. S. Corps.	3 51 7 42	
17 V De l'Octave	3 51 7 42	

QUARANTE-HEURES
En juin.
Le 14, St-Joseph de Beauchêne,
Le 16, Desserte de Lévis,
Le 17, St-Patrice de Rivière-du-Loup,
Le 19, St-Cœur de Jésus,
Le 19, Notre-Dame du Chemin,

Page de la Coopérative Fédérée de Québec.

La Coopération dans le commerce de nos produits laitiers. La part de chacun

Tous les pays producteurs de beurre et de fromage, qui font de l'exportation sur les marchés européens, ont organisé chez eux des coopératives par l'intermédiaire desquelles ils font pratiquement toute l'expédition de leurs produits laitiers. Ils ont réalisé que la coopération était absolument indispensable pour en venir à donner à leur beurre et à leur fromage la qualité et l'uniformité qui leur assurerait la faveur des acheteurs, par l'intermédiaire desquels ils doivent écouler leur production laitière.

Dans la Province de Québec les mêmes constatations ont été faites. Jamais nos produits laitiers ne seraient parvenus à s'attirer la grande faveur dont ils jouissent sur les marchés de l'Angleterre, de la France et de la Belgique, si nous n'avions eu à notre disposition la puissante organisation de la COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC. La grande amélioration que, depuis quelques années, nous avons pu constater dans la qualité et les prix obtenus est un indice

Il est facile de comprendre pourquoi la coopération doit être à la base du commerce des produits laitiers. Le beurre et le fromage, que l'on doit expédier sur les marchés européens, doivent présenter une grande uniformité dans la qualité, la fabrication, la préparation et l'emballage, sans quoi il est impossible d'obtenir le patronage des maisons d'importation, qui s'occupent de l'approvisionnement des principaux marchés d'outre-mer. Or, pour arriver à produire un beurre et un fromage uniformes sous tous les rapports, il est indispensable que l'on ait recours à des organisations qui offrent des facilités d'entente et de coopération entre les nombreux producteurs. Une coopérative était la seule organisation qui répondait à ce besoin. Les expériences que l'on a tentées dans tous les pays, avec des organisations basées sur les principes coopératifs, prouvent de manière indiscutable qu'il n'existe aucun autre système qui puisse concourir avantageusement avec les coopératives dans l'organisation de la vente de produits comme le beurre et le fromage.

Dans un pays aussi grand que la Province de Québec, où les fabriques centrales sont encore rares, il eut été pratiquement impossible d'organiser avantageusement l'exportation de notre beurre et de notre fromage si nous n'avions eu recours à la Coopérative Fédérée de Québec.

Nous ne prétendons pas par là que toute exportation de nos produits laitiers eut été impossible, mais nous sommes convaincus que jamais nous n'aurions pu faire atteindre à nos produits le degré de qualité et l'uniformité qui leur a valu la faveur et les hauts prix qu'ils obtiennent sur les marchés européens en concurrence avec les produits des autres pays.

Les immenses quantités de beurre et de fromage, que nous fabriquons pour l'exportation, nécessitent le concours d'un grand nombre d'individus: producteurs, fabricants, marchands, etc., et l'on conçoit que tous ces gens, laissés à leur initiative personnelle, auraient eu chacun leur manière de préparer, de fabriquer et d'expédier leurs produits et que l'uniformité eut été chose pratiquement impossible. Or comme les grands acheteurs des marchés de l'Europe sont très exigeants sous le rapport des qualités des produits qu'ils reçoivent, nous n'aurions pu nous attendre à obtenir les plus hauts prix, faute d'entente entre les différents producteurs.

La Coopérative Fédérée de Québec, avec son organisation qui affecte chacun des producteurs, est en mesure de donner à chacun les

conseils et la direction par lesquels la fabrication et la préparation des produits sont faites de manière uniforme et on a ainsi le maximum de chances d'arriver à satisfaire aux exigences des acheteurs. Ces conditions que doivent remplir nos produits sont les suivantes: uniformité dans la qualité, la couleur, le goût, l'arôme, la préparation, le poids des boîtes, l'emballage, et en plus, la régularité dans les quantités et dans les dates auxquelles on fait les expéditions.

La Coopérative Fédérée tient compte de chacun de ces points et elle s'est organisée de telle sorte qu'il se fait une répartition dans les responsabilités selon qu'elles intéressent le producteur, le fabricant ou les employés chargés de voir à l'expédition ou à la vente. La tâche de chacun est parfaitement délimitée et la Coopérative prend tous les moyens pour mettre les personnes intéressées au courant de ce que l'on est en droit d'attendre d'eux.

Ainsi, les cultivateurs qui ont à produire le lait sont mis au courant de tous les procédés modernes par lesquels on peut arriver à obtenir un produit absolument conforme aux exigences de l'hygiène, de la propreté, afin qu'ils soient en mesure de livrer aux fabricants un lait susceptible d'être converti en un beurre ou un fromage de toute première qualité. Tous les moyens à sa disposition, la Coopérative les a utilisés. Elle a pris part à toutes les campagnes, soit par la propagande, la presse ou les annonces; elle a même eu recours au cinéma pour mettre plus à la portée des gens les choses qu'ils devraient savoir sur les nombreux avantages de la coopération dans le commerce des produits agricoles.

Les résultats sont encourageants, car les inspecteurs qui visitent les fermes, s'accordent tous pour dire que les cultivateurs produisent généralement un lait de toute première qualité, qu'ils le conservent dans de très bonnes conditions et qu'ils prennent les moyens voulus pour en assurer le transport de manière à ce que les fabricants le reçoivent dans le meilleur état possible.

Son travail d'enseignement, la Coopérative le poursuit continuellement auprès des fabricants et elle ne ménage pas les moyens pour arriver à mettre ceux-ci parfaitement au courant des exigences des marchés sur lesquels nous expédions nos produits laitiers.

Elle a obtenu, pour ses entrepôts de Montréal et de Québec, les services de deux classificateurs experts dont le travail consiste à faire l'examen minutieux de chaque expédition reçue. Ils font l'inspection de chaque lot au point de vue des qualités requises et des défauts à faire disparaître. En plus de leur travail d'inspection ces hommes doivent préparer un rapport éducatif pour chacun des expéditeurs; dans ces rapports, qui prennent la forme d'une lettre, ils font les remarques et notent les constatations qu'ils ont pu relever au cours de leur examen. Ils mentionnent les défauts qui sont susceptibles de correction et les qualités que l'on pourrait encore améliorer.

Tout ce travail éducatif, dont on ne saurait apprécier la portée et la valeur, est possible grâce à la coopération sur laquelle s'appuient toutes les opérations de la Coopérative Fédérée de Québec. Quelle autre maison serait en mesure d'entreprendre ce travail ou même consentirait à le faire? Il ne peut y avoir qu'une Coopérative de Cultivateurs pour faire ce travail, car les cultivateurs seuls sont intéressés à ce que leurs produits obtiennent les meilleurs prix, et seuls, ils sont capables de prendre les moyens qui leur permettront d'améliorer la qualité de leur lait et des produits qu'ils en obtiennent.

Est-il surprenant que les cultivateurs, à mesure qu'ils apprennent à connaître les services que peut leur rendre la Coopérative, profitent de cette organisation et lui confient la vente de leurs produits? Ils sont les premiers à bénéficier de la chose et leur Coopérative y trouve également son avantage: celui de pouvoir mieux régulariser ses expéditions, et d'obtenir des contrats plus avantageux de ses acheteurs. Ceci est un point important et tous les membres d'une coopérative devraient en tenir compte. Plus ils prendront comme ligne de conduite d'expédier tout leur beurre et leur fromage à leur association, plus ils donneront à celle-ci de chances de leur trouver un meilleur marché, ou encore, d'améliorer celui sur lequel ils écoulent leurs produits. L'influence du cultivateur, dans une organisation comme la Coopérative Fédérée de Québec, ne se limite donc pas uniquement à la production seule, mais elle s'étend à toutes les activités de la société.

Chaque cultivateur devrait se faire un devoir de s'intéresser à sa coopérative et ne pas en faire uniquement une question que l'on peut laisser diriger continuellement par les autres. Il est entendu que les cultivateurs sont en droit de s'attendre au meilleur service de la part des employés de leur association, et ils peuvent croire que ceux-ci sont prêts à faire leur possible pour donner satisfaction, mais il ne faut pas laisser tout le travail aux autres. "Aide-toi et le ciel t'aidera", dit un proverbe; en coopération il est sensiblement le même: "Aide-

Pour être réellement à la position un fabricant doit posséder les aptitudes et les qualités pour diriger une fabrique, cation des pétroliers, et faire réglements pour le main-d'œuvre.

Pour cela il doit être honnête, sincere, sobre, propre, fable et poli envers ses clients en tout et partout.

Pour être honnête un fabricant doit pas seulement éviter ce qui ne lui appartient plus contrôler lui-même la lait ou de la crème afin de leur qualité et de ne pas en l'exposer à faire des qualités inférieures qui, en moins cher, l'obligerait à l'argent péniblement gagné perdre aux patrons.

S'il constate que la qualité de la crème d'un patron la il doit immédiatement l'en renseigner sur les moyens pour l'améliorer; s'il ne le manque à la justice, pareillement pas toujours qualité peut, avec raison, se le lui signale pas, croire bonne, tandis qu'en le lui prendra les moyens, s'il cieux, de l'améliorer.

Le fabricant doit peser la crème scrupuleusement, et suite la pesée sur les feuilles ainsi que dans un petit remet au patron.

Il doit prélever des échantillons égaux à chaque pesée pour en déterminer la teneur en gras, mettre ces échantillons dans des flacons parfaitement hermétiquement bouchés, venir l'évaporation, contenir servatif pour en assurer la conservation, pourvus d'un numéro ou en métal, pour en assurer la sécurité, les placer en sûreté ne soient pas fraudés par intentionné. Quand le test d'épreuve est arrivé, il doit être effectué, c'est-à-dire les précautions voulues, et les résultats, tels que censistes qui seront remises et dont copie restera à Après qu'il en aura fait gardera les échantillons le

"SUCCE

Le Pasteurisé par exce

FABRICANTS

Le beurre pasteurisé à hauts prix. Si vous avez envie de vous procurer un paquet de beurre pasteurisé cette année, ne manquez pas de renseigner sur les avantages qu'il offre.

LE FAMEUX PASTEURISÉ

SUCCE

la machine vraiment pourriez-vous venir à Vancouver jusqu'à la fin de l'année. Des milliers de fabricants sont là pour témoigner de leur qualité.

AVANT D'ACHETER

Ne manquez pas de vérifier sur nos prix et conditionnement avantagieux.

V. DIONNE &

St-Georges, Côte Beaudry