

Le paiement du lait d'après sa richesse en matière grasse

(Par le Dr A.-T. Charron, D.S.A., directeur de l'Ecole Provinciale de laiterie de St-Hyacinthe.)

II

L'inspecteur de district est chargé de surveiller, dans sa circonscription, le travail de l'échantillonnage et de l'épreuve du lait et de la crème.

Chaque fois qu'il le jugera à propos, ou sur la demande des intéressés qui auraient des raisons de croire que les épreuves sont défectueuses, il fera lui-même les épreuves des échantillons gardés à la fabrique, conformément aux règlements B et C, afin de s'assurer de l'exactitude du travail fait et d'établir fermement la confiance des intéressés. S'il découvre que la personne chargée des épreuves, soit par négligence, mauvaise volonté, incompétence ou autres raisons valables, ne fait pas son travail de façon à rendre justice aux patrons, il en fera rapport au Bureau des Examineurs de l'Ecole de Laiterie de la Province de Québec qui pourra révoquer le certificat d'expert-essayeur de lait octroyé à la personne incriminée.

Cette loi est-elle juste?—Personne ne conteste que le paiement du lait ou de la crème d'après leur teneur en matière grasse est mathématiquement juste lorsqu'il est question de convertir ces produits laitiers en beurre. La matière grasse seule est importante dans le lait ou la crème, lorsqu'il s'agit de rendement en beurre. Tel n'est pas le cas, toutefois, lorsque le lait doit être converti en fromage.

Dans la fabrication du fromage les deux constituants basiques qui jouent le principal rôle sont le gras et la caséine, lesquels forment pratiquement la totalité des solides du lait. Sous l'influence de la présure, la presque totalité de la caséine et de la matière grasse forme une masse plus ou moins compacte qui représente environ les deux tiers du poids du fromage obtenu — l'autre tiers étant de l'eau et du sel. Pour avoir une mesure mathématiquement exacte de la valeur relative des laits pour la fabrication du fromage, il faudrait avoir un moyen de déterminer rapidement et exactement leur teneur en matière grasse et en caséine. Pour la matière grasse, il n'y a aucune difficulté. Le procédé Babcock est rapide et exact. Mais pour la détermination de la caséine, nul procédé rapide efficace n'a jusqu'ici été inventé et la détermination pour analyse chimique est trop lente et trop compliquée pour être employée commercialement. Dans cette occurrence, il nous faut donc adopter la mesure la plus juste—quoique pas mathématiquement exacte—de payer le lait apporté à la fabrique pour être converti en fromage.

Le paiement du lait au 100 livres est injuste.—Personne aujourd'hui ne voudrait soutenir que le mode de payer un prix uniforme par 100 livres de lait donne justice aux patrons. Il faudrait admettre que 100 livres de lait donne toujours la même quantité de fromage, quelle que soit sa richesse, ce qui est reconnu pour une absurdité par tous ceux qui sont un tant soit peu au courant de l'industrie fromagère. D'ailleurs, de nombreuses expériences ont été faites, tant au Canada qu'aux Etats-Unis et ailleurs démontrant jusqu'à l'évidence que le lait gras donne un plus fort rendement en fromage que le lait maigre. Je me rappelle fort bien avoir vu, il y a quelques années, M. Publew, l'inspecteur général, des fromageries de l'Ontario, montrant aux divers endroits où il adressait la parole pour démontrer l'avantage de payer le lait d'après sa richesse en gras, montrant, dis-je, un certain nombre de fromages fabriqués avec 100 livres de lait de différentes richesses. La différence dans la grosseur et le poids était très apparente et portait la conviction dans l'esprit des fabricants et des cultivateurs mieux que toutes les démonstrations scientifiques qu'il aurait pu leur faire. C'était là le résultat d'une seule expérience. Il n'est peut-être pas hors de propos de donner, à titre documentaire, la moyenne des résultats de 300 expériences obtenus à la Station Expérimentale de Geneva, New-York.

Rendement en fromage de 10 livres de lait de richesse différentes

Fourcentage de gras	Livres de fromage
3.00	8.30
3.25	8.88
3.50	9.45
3.75	10.03
4.00	10.60
4.25	11.17
4.50	11.74
4.75	12.31
5.00	12.90

Ces chiffres font voir une progression constante dans la quantité de fromage produit au fur et à mesure que la teneur en gras du lait augmente. En se basant ainsi sur la moyenne de 300 expériences, les erreurs expérimentales provenant de lait de composition anormale, comme nous en rencontrons quelquefois lorsque l'expérience ne porte que sur le lait de une ou deux vaches, Le lait d'une journée, de vaches individuelles, peut accuser certains écarts de composition—sous le rapport de la relation de la caséine au gras—qui ne se rencontre pas dans le lait de tout le troupeau. Nous voyons par ces résultats que du

lait dosant 5% de gras produit en moyenne au delà de 4½ livres de fromage de plus que du lait de 3%. Il est donc évident qu'il y aurait grave injustice de payer au patron qui apporte du lait de 5% la même somme d'argent pour ses 100 livres de lait qu'à celui qui n'aurait apporté la même quantité de lait ne dosant que 3%.

Cette injustice était tellement flagrante que toutes les autorités canadiennes en industrie laitière réunies en convention à Ottawa en novembre 1918, sous la présidence de M. J. A. Ruddick, commissaire fédéral de l'Industrie Laitière, ont adopté unanimement le vœu ci-dessous, qui a été proposé par M. W. F. Stephen, cultivateur de Huntingdon, Que., appuyé par M. B.A. Bull, cultivateur de Brampton, Ont.

“Attendu que le paiement du lait au poids, sans tenir compte de sa qualité, est une injustice envers les producteurs qui vendent du lait contenant un pourcentage élevé de gras de beurre.

Cette conférence se déclare publiquement en faveur du système par lequel le lait destiné à un procédé quelconque de fabrication ou à la vente en nature, soit payé au producteur d'après la quantité de matière grasse qu'il renferme, et en outre.

Que les divers gouvernements provinciaux soient priés de promulguer rapidement les mesures législatives nécessaires pour rendre obligatoire ce mode de paiement.”

Il est peut-être opportun de signaler ici que ce vœu a été adopté en 1918,—donc il y a au-delà de cinq ans—par tous les représentants autorisés des diverses Sociétés d'Industrie Laitière, des producteurs de lait, des expéditeurs de lait, des diverses sociétés d'Éleveurs de bétail, des distributeurs de lait, des fabriques de beurre et de fromage, des Collèges d'Agriculture, des diverses Ecoles de Laiterie, des marchands de produits laitiers et des représentants des Ministères d'Agriculture Fédéral et Provinciaux de tout le Dominion. On est prié de remarquer qu'il n'est pas question dans ce vœu d'aucune autre méthode que le dosage du gras pour déterminer la valeur du lait. La loi du paiement du lait d'après sa teneur en matière grasse, qui est détenue obligatoire au mois de janvier dernier dans la province de Québec, n'est donc pas une loi arbitraire imposée par les autorités gouvernementales. Elle est le résultat de pressantes demandes émanant de tous les intéressés, agriculteurs, commerçants, éleveurs de bétail laitier et experts en industrie laitière. Depuis de longues années on la réclamait de partout comme une nécessité urgente. Maintenant qu'elle a été promulguée on aurait mauvaise grâce de prétendre que les principaux intéressés—les cultivateurs auxquels elle est surtout destinée à rendre la plus grande somme de justice possible—ont été pris par surprise.

Ces récriminations qui se font encore entendre ne sont que quelques soubresauts de la nature humaine se révoltant contre la moindre entrave à sa liberté absolue que lui impose la société pour le bien commun.

(A suivre)

A.-T. CHARRON,

Directeur de l'Ecole de Laiterie de la Province de Québec.

QU'IMPORTE LA QUANTITE, Expédiez-nous-la.

Nous possédons les moyens d'écoulement voulus pour nous permettre d'absorber toute votre production de

Bonne Crème

Quelle que soit la quantité que vous ayez, assurez-vous-en le plus haut prix du marché en commençant immédiatement à en faire l'envoi régulièrement à:

LA LAITERIE DE QUEBEC
75, Avenue du Sacré-Coeur
QUEBEC

Cultivez des fraises pour faire de l'argent

Envoyez-nous votre commande pour vos plants de fraises ce printemps. Dunlaps-Parsons Beauty—Dr. Burrell etc. \$6.00 le mille. Premier Glen Mary: \$7.00 le mille.

Réduction de \$1. par mille sur commande de 4,000 plants et plus. 200 plants envoyés frais de poste payés à n'importe quelle adresse. 50 Progressifs “quatre saison” et 50 Dunlaps, poste payée \$2. Catalogue en anglais avec instructions complètes pour planter envoyé gratuitement. Commandez dès maintenant.

Cyrus & Manning Ells

Port Williams, N. S.

Rapport Tableau I—Troupeau

PROVINCE

Alberta.....
Colombie Britannique.....
Manitoba.....
Nouveau-Brunswick.....
Nouvelle-Ecosse.....
Ontario.....
Ile du P.-Edouard.....
Québec.....

Totaux.....

Tableau II—Nombre

PROVINCE

Alberta.....
Colombie Britannique.....
Manitoba.....
Nouveau-Brunswick.....
Nouvelle-Ecosse.....
Ontario.....
Ile du P.-Edouard.....
Québec.....

Totaux et moyen

“MA

I
D
E
A
L

ils les ont
P
teurs qui s
devez emp

Dans

L
chante, c'e
res “IDE
nos clôture
leur pour
N
et barrière
outils, fils

434, E