

Il y a actuellement dans la province environ 50 beurreries et 425 fromageries. J'aime à croire que notre association n'a pas été étrangère à cette augmentation qui donne par elle-même la preuve que l'industrie laitière est une des branches les plus rémunératrices de l'industrie agricole en général et qui constate également que notre fromage est justement apprécié sur les marchés d'Angleterre.

L'inspection des fromageries par les employés de notre association a, je dirais, opéré une révolution presque complète dans la manière de fabriquer le fromage. Des défauts considérables dans la fabrication ont été corrigés par l'enseignement donné par nos inspecteurs et, quoique nous nous ne soyons point arrivés sous ce rapport à la perfection désirable, on peut néanmoins se féliciter d'avoir, depuis cinq ans, inculqué à plusieurs personnes qui se croyaient bons fromagers des notions qu'elles n'avaient point auparavant. Citons, comme preuve, que sur 206 fabriques, 143 ont adopté la nouvelle méthode de fabrication enseignée par nos inspecteurs.

Le nombre des fabriques inspectées s'élève, pour la saison de 1887, à 241.

À la fromagerie-école de M. Misaël Archambault, à Saint-Hyacinthe, cinquante-six personnes, l'été dernier, sont venues, soit apprendre les procédés de fabrication, soit se perfectionner dans leur art. Depuis quatre ans que l'école existe, 173 personnes y ont étudié la fabrication, et M. Archambault mérite des éloges pour le zèle qu'il déploie dans l'accomplissement de ses devoirs. J'espère que le gouvernement nous fournira les moyens de continuer l'école.

Puisque j'en suis à parler de la fabrication de notre fromage, j'ai lu, il y a quelque temps, dans le *Citizen*, d'Ottawa, une correspondance et je crois de mon devoir de vous la mentionner.

Le correspondant attirait l'attention des fabricants de fromage canadien sur une loi passée à la dernière session du parlement d'Angleterre, et qu'il désignait sous le nom de "*Merchandise Mark's Act*."

Cette loi renfermerait des dispositions tellement sévères qu'elle devrait être soigneusement examinée par les Canadiens qui font le commerce avec le Royaume-Uni. Le correspondant donne comme exemple qu'un commerçant qui exposerait en vente du fromage "*Cheddar Canadien*" comme fromage Cheddar, sans y ajouter l'épithète "*Canadien*", serait passible d'une forte amende. Or, comme le fromage du Canada est favorablement apprécié en Angleterre, nos exportateurs feraient bien d'estamper leur fromage conformément aux dispositions de la loi anglaise.

En disant que le fromage canadien est aimé au-delà de l'Atlantique, ça me rappelle cette dépêche transmise à la presse, à la fin de décembre, annonçant que notre fromage, en effet, est si bien apprécié par les gourmets, qu'à Noël plusieurs anglais faute de pouvoir s'en procurer, avaient attrapé la coqueluche.

Les derniers rapports officiels annoncent que durant l'année, se terminant le 30 juin 1886, les exportations de fromage, de provenance canadienne, se sont élevées au chiffre de 73 112 927 livres, représentant une valeur de \$6,754 626.

En se rappelant que, la première année de la confédération, l'exportation du fromage ne représentait

que six millions de livres, le pays n'a qu'à se féliciter d'avoir pu, en dix-huit ans, l'augmenter de 72 millions.

Durant la saison de 1887 il a été exporté, du port de Montréal, du fromage pour une valeur de \$6 371,604, contre \$4,346,759, l'année précédente; or, si l'on veut, il a été exporté l'été dernier, 1,104,065 boîtes contre 891,965 boîtes en 1886.

On constate avec peine que, depuis 1881, nos exportations de beurre ont diminué de moitié. L'industrie du beurre n'est pas aussi avancée que celle du fromage, et vous feriez bien messieurs, d'en étudier sérieusement les causes.

Il n'y a pas de doute que la fabrication du beurre à la maison laisse beaucoup à désirer, et, avouons-le, nombre de personnes ignorent les procédés à adopter pour pouvoir produire un article de première qualité et propre à l'exportation. Il faudrait vulgariser davantage les meilleures méthodes de fabriquer le beurre.

À ce propos, j'émettrai l'opinion que, si les vaillantes femmes de cultivateurs étaient spécialement invitées à assister à nos séances, elles en retireraient d'abord un grand profit pour elles-mêmes et, avec leur perspicacité habituelle, elle acquerraient des connaissances qui leur permettraient d'exercer une benigne influence sur leurs maris et d'opérer sur la ferme des réformes importantes.

Avant de mettre fin à mes remarques, je ne puis m'empêcher de faire allusion à l'exposition provinciale tenue à Québec, l'automne dernier, en rapport avec le sujet qui nous occupe.

Notre société, depuis sa fondation, s'est particulièrement occupée de l'amélioration du bétail et, spécialement, de la vache canadienne dont les qualités lactifères sont hautement appréciées. Un de nos membres les plus distingués, M. Ed. A. Barnard, a exposé un troupeau Jersey Canadien, qui a attiré l'attention des visiteurs a été l'objet d'un rapport très flatteur d'agriculteurs pratiques. Ce rapport porte la signature du savant professeur Brown, du collège d'agriculture d'Ontario, du Dr Couture et de M. Israël Tarte, et, en rendant hommage au mérite et aux efforts de M. Barnard, il constate aussi que la province de Québec est essentiellement propre à l'industrie laitière.

En effet, le cultivateur soigneux, actif, réfléchi, peut trouver dans l'industrie laitière une source de grands profits, à condition de puiser, là où il le croira le plus utile, l'enseignement dont il a besoin; à condition de faire trêve à la routine et d'étudier l'art de cultiver la terre. Ce qui manque aux fils de cultivateurs, c'est une bonne instruction agricole sans laquelle on ne peut se maintenir au niveau du progrès des autres peuples.

Je lisais, ces jours-ci, que dans l'Etat du Wisconsin, il y avait 82 clubs agricoles. Pourquoi chacune de nos paroisses ne posséderait-elle pas son club agricole?

Pourquoi aussi ne pas se faire inscrire membre de la Société d'industrie laitière, afin de pouvoir lire les rapports qu'elle publie, chaque année, et qui renferment des écrits très pratiques sur les différentes branches de l'agriculture?

La réponse est dans le bon vouloir de tous.