

Il y a un autre point, au sujet de ces épreuves, qui ressort clairement. Les compagnies qui transforment le soja apprécient les fèves, ou du moins jugent la qualité de ces fèves du point de vue de la teneur en huile. Lorsqu'elles parlent de qualité, elles entendent là teneur en huile des fèves, et il n'est aucunement question de savoir si la graine a bonne ou mauvaise apparence.

La teneur en huile des fèves peut varier considérablement selon les conditions dans lesquelles elles sont cultivées. Les compagnies sont très intéressées dans la teneur en huile parce que c'est la partie la plus précieuse de la fève. Lorsque la teneur en huile tombe au-dessous d'un certain pourcentage, la différence peut être énorme pour les compagnies.

La quantité d'huile de soja varie d'ordinaire dans les fèves depuis 17 jusqu'à 21 p. 100, selon la variété et les conditions dans lesquelles la fève est produite; je dirais qu'un pourcentage de 18 à 19 p. 100 est satisfaisant, mais au-dessous de 18 p. 100, on dit que la qualité est pauvre parce que la teneur en huile est faible. Mais au-dessus de 19 p. 100, les fèves sont de très bonne qualité, et les compagnies en sont satisfaites et les considèrent comme un produit d'excellente qualité.

A noter que si nous exprimons de 19 à 20·2 p. 100 d'huile du soja cultivé à Harrow et Ottawa, cette teneur en huile tombe à 15·2 p. 100 dans le soja provenant d'Indian Head, c'est-à-dire à un niveau très bas, et c'est là un point important lorsqu'il s'agit d'acheter des fèves produites dans cette zone.

A Morden, la teneur en huile des fèves soja est de 16·7 p. 100, ce qui est également trop bas. Toute teneur inférieure à 18 p. 100 est considérée comme trop faible, et les compagnies en jugent ainsi. A Lethbridge, même sous irrigation alors que la question d'humidité ne posait pas un problème, la teneur en huile atteignait une moyenne de 16·8 p. 100. Par conséquent, partout dans les provinces des Prairies où nous avons effectué des épreuves, s'il n'était pas question d'un faible rendement, la question de la faible teneur en huile se posait quand même.

Je n'en connais pas la cause. Il semble que l'huile s'élabore vers la fin de la saison. Je ne sais si c'est à cause de la température froide la nuit, en août et septembre. Mais il y a certainement une cause à cette basse teneur en huile. Les mêmes variétés cultivées dans l'Est ont une teneur en huile beaucoup plus élevée.

Le rendement obtenu à toutes les stations est très satisfaisant, sauf à Indian-Head et peut-être aussi à Morden; à ces deux endroits ainsi qu'à Lethbridge, la qualité de la graine produite était assez pauvre si l'on en juge par le pourcentage d'huile que le soja contenait.

Comme l'huile vaut beaucoup plus que les tourteaux, les huileries s'intéressent aux fèves à haute teneur en huile.

Etant donné le prix de 14c. la livre l'huile qui a cours depuis un certain temps, et le prix d'environ \$90 la tonne pour les tourteaux—le prix des tourteaux est beaucoup plus élevé que cela à l'heure actuelle—chaque augmentation de 1 p. 100 dans la teneur en huile augmente la valeur du soja de 5·7c. le boisseau. Si l'on pouvait augmenter de 2 p. 100 la quantité moyenne d'huile dans les fèves, on augmenterait effectivement la valeur de ces fèves de 11·4c. le boisseau. Je ne prétends pas que le producteur reçoive le bénéfice. Il devrait en recevoir une partie, mais les fèves ne s'achètent pas à l'heure actuelle d'après leur teneur en huile. Il se peut qu'elles viennent à se vendre plus tard sur cette base. Mais au prix de \$90 ou même de \$100 la tonne pour le tourteau de soja, ce tourteau vaut environ 5c. la livre tandis que l'huile vaut 14c., de sorte que plus la teneur en huile est élevée dans la soja plus la qualité est élevée et plus élevé le prix par boisseau.