## LA RANDONNEE SAISONNALE DE L'INSPEC TEUR DE BEURRERIES ET DE FROMAGERIES

Quand la présente annonce paraîtra les inspecteurs de beurreries et de fromageries auront déjà commencé leur travail d'inspection comme par le passé.

C'est un peu l'habitude au début de chaque saison nouvelle de se promettre, dans un moment d'enthousiasme, d'exceller, de se surpasser comme fabricant. Ce désir n'est après tout que très louable et légitime; l'amélioration constante de nos produits laitiers, est encore cette année, la meilleure résolution à prendre, elle devrait servir de mot d'ordre aux producteurs et aux inspecteurs, qui doivent assumer la tâche en parfaite collaboration.

Le Service de l'Industrie Laitière demande de l'inspecteur qu'il n'omette aucun effort qui dépende de lui dans l'accomplissement de sa charge afin que son travail soit entièrement efficace et fructueux. Mais nous voudrions aussi qu'en retour le fabricant prenne intérêt au travail de l'inspecteur et qu'il le surveille afin qu'il s'établisse de part et d'autre une étroite coopération d'idées et d'action.

En est-il toujours ainsi? Est-ce que les patrons, les propriétaires de fabriques et les fabricants, se sont suffisamment intéressés au travail de l'inspecteur? Nous ne le croyons pas. Il n'y a cependant pas de raison de s'en désintéresser parce que l'inspecteur est leur employé; il est par sa mission chargé de surveiller les intérêts de chacun d'eux, et comme il a conscience de sa charge il verra à ce que sa visite soit profitable à tous, mais il accomplira cette besogne avec autant de succès qu'il se sentira appuyé et surveillé.

Nous ne voudrions pas laisser entendre par ces conseils que les inspecteurs ne feront pas leur devoir s'ils ne sont pas appuyés ni surveillés. Leur passé est la pour établir le contraire, mais comme ce sont des hommes, nous n'hésitons pas à dire que leur travail serait d'autant plus efficace qu'ils seront appuyés et surveillés.

Parfois il se reçoit du mauvais lait aux fabriques. N'allez pas croire que c'est parce que le fabricant en retire du bénifice, il le fait parce qu'il craint en le refusant de froisser le patron et d'être exposé à le voir porter son lait chez le voisin. Pensezvous que ces choses existeraient si le patron était mieux renseigné? Assurément non, c'est un des devoirs de l'inspecteur de l'avertir et de le conseiller à ce sujet.

Le Service de l'Industrie Laitière étend son influence éducatrice par toute la province en ayant recours à son équipe de 58 inspecteurs et de quatre sous-inspecteurs généraux.

Le travail des inspecteurs consiste à surveiller la fabrication, les épreuves de lait, voir à ce que les fabriques soient dans de bonnes conditions sanitaires. Ils font un rapport hebdomadaire de leur travail à leur chef respectif. Ces rapports comportent la quantité de lait et de crème reçue dans chaque fabrique, la qualité des produits examinés, l'état sanitaire des fabriques visitées. En plus, ils doivent faire un rapport annuel en détail des conditions de chaque fabrique, sous forme de questionnaire; de même qu'un rapport statistique donnant les résultats des opérations de chaque établissement inspecté.

SERVICE DE L'INDUSTRIE LAITIERE

Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec.

29/4

PER B-226



ADMINISTRATION: (Edifice Mo RÉDACTION: 114, ru

VOLUME X

Quelo dans le mei à l'hôtel de beurre, le fi sont de qua