

*écrite par
Sébastien J. Clark
7:12:18*

" de meilleures variétés de céréales,
 " des instrumens aratoires perfec-
 " tionnés ; surtout elle a contribué
 " à dissiminer de bonnes méthodes
 " de culture. De tout temps, par
 " son voisinage et, depuis quelques
 " années par des conférences spé-
 " ciales dont son professeur n'hé-
 " site pas à assumer la charge, elle
 " exerce son influence même sur les
 " élèves du collège commercial et
 " classique qui se destinent aux af-
 " faires, aux professions libérales
 " et au sacerdoce. Ses directeurs
 " après lui avoir consacré leurs ser-
 " vices intelligents et dévoués, sont
 " ensuite allés ici et là, en notre
 " province, donner l'exemple du
 " travail raisonné de la terre sur
 " des données scientifiques et pra-
 " tiques... Soit comme cultivateurs
 " zélés, soit comme missionnaire
 " agricoles dévoués, ils ont semé
 " hors de l'école la bonne semence
 " de l'école."

Voilà le rôle qu'a joué l'École
 d'Agriculture de Sainte-Anne de la
 Pocatière fondée par un de ces soi-
 disant arriérés Canadiens français
 de la Province de Québec, deux ans
 après la première école d'agricul-
 ture des États-Unis (celle de San-
 sing, Michigan) et bien des années
 avant celles de Guelph, Ontario, et
 de Sainte-Anne de Bellevue, pro-
 vince de Québec.

Je vous prie, maintenant, de vou-
 loir bien sauter à pieds joints par
 dessus vingt-deux ans de notre his-
 toire, pour me suivre dans ma dé-
 monstration, jusqu'à l'année 1881.
 Je vais vous montrer un bel acte
 d'initiative dû à des Canadiens
 français.

Cette année-là, il y avait dans la
 province de Québec 162 fabriques
 de beurre et de fromage, mais tou-
 tes sises dans l'ouest. Il ne s'en
 trouvait alors aucune, dans la ré-
 gion à l'est de la cité de Québec.
 Une fabrique-école de beurre et de
 fromage organisée par M. Ed. A.
 Barnard, directeur officiel de l'A-
 griculture de la Province de Qué-

bec) à la demande de deux associés
 bailleurs de fonds, fut ouverte à
 Saint-Denis de Kamouraska. Elle
 avait à sa disposition une ferme.
 Sur cette ferme et à la fabrique-
 école, des élèves, au nombre de dix,
 étaient reçus comme étudiants et
 formés comme fabricants, moyen-
 nant une subvention de deux cents
 piastres accordée à la fabrique-é-
 cole par le département de l'Agricul-
 ture de Québec. Ces élèves tra-
 vaillaient à la culture se rappor-
 tant à l'industrie laitière et à l'éle-
 vage des vaches à lait. A la fabri-
 que ils prenaient part à tout le tra-
 vail pratique de la fabrication. Le
 fabricant professeur était M. J.-M.
 Jocelyn, expert dont on était aller
 requérir les services aux États-
 Unis. Cette fabrique, encore en
 existence aujourd'hui, a fonctionné
 comme école et a été la première
 école de laiterie en Amérique, jus-
 qu'à l'année 1884, date à laquelle
 elle a cédé le pas à la fabrique-
 école alors ouverte à Saint-Hyacin-
 the, par la société d'Industrie lai-
 tière de la province de Québec,
 fondée en 1882.

Il appert donc que la première
 école de laiterie d'Amérique a été
 fondée en 1881, par quelques-uns
 des soi-disant arriérés Canadiens
 français de la province de Québec.

Si vous voulez bien, maintenant,
 passer à l'année 1882, nous allons
 encore trouver un bel acte d'initia-
 tive qui vaut la peine d'être men-
 tionné. Avant 1882, le lait était
 gardé, dans les laiteries des culti-
 vateurs et dans les fabriques co-
 opératives de beurre d'Amérique,
 dans des vastes plats ou dans des
 crèmes profondes pour le faire
 crêmer. On commençait, à cette
 époque, à parler en Europe, de cer-
 tains appareils centrifuges permet-
 tant l'écémage du lait, en un temps
 très court, immédiatement après la
 traite. Ces appareils étaient appe-
 lés à révolutionner la pratique de
 l'industrie laitière, comme il est
 facile de le constater aujourd'hui

en 1881