



LE CHEZ-NOUS du MARAICHER

Orientation de la Culture et de l'Industrie Maraichères dans la province de Québec

Texte de la conférence donnée par M. J.-H. Lavoie, chef du Service de l'Horticulture provinciale, au 1er congrès de la Société des Jardiniers-Maraichers, tenu à Montréal les 13 et 14 décembre 1926.

Monsieur le Président,

Monsieur le Ministre,

Après le glorieux assaut que votre modestie vient de soutenir—assaut qui a semblé vous jeter dans un grand étonnement et vous causer une vive émotion—je m'empresse de vous assurer que je me garderai bien de la violenter davantage.

Je croirais toutefois manquer à mon devoir, Monsieur le Président, si je ne me faisais pas ici l'interprète des nombreux horticulteurs de cette province, pour applaudir à la reconnaissance officielle de votre mérite et vous offrir, ainsi qu'à Madame Wattiez, l'expression de nos félicitations les plus cordiales.

Notre hommage de reconnaissance et nos remerciements unanimes s'adressent en même temps à l'honorable M. Caron qui, en vous décorant, M. le président, honore non seulement l'artisan d'une brillante carrière horticole, mais encore, l'art lui-même dans lequel vous avez jusqu'ici excellé. Or, comme l'honneur nourrit les arts, s'il faut en croire la vieille maxime latine "Honor alit artes", les horticulteurs devront désormais ajouter à vos autres titres, M. le Ministre, celui de nourricier de l'art horticole.

Mesdames, Messieurs,

Un agronome célèbre, Olivier De Serres, écrivait au 16ème siècle, qu'il n'est nul art au monde auquel soit requise une plus grande philosophie qu'à celui du jardinage. C'est qu'en effet, l'horticulture consiste surtout à observer et à raisonner en vue de connaître les causes et les effets des choses. Cette vérité que le temps a depuis lors confirmée, s'affirme de nos jours d'une façon plus évidente que jamais, parce que jamais l'horticulture n'a subi de contre-temps semblables à ceux occasionnés par la grande révolution économique qui caractérise l'époque où nous vivons.

En moins d'un siècle, les améliorations dues à la découverte et à l'utilisation de la vapeur, de l'électricité, du froid artificiel et de l'essence, ont, en effet, non seulement révolutionné les modes de transport, de conservation et de vente des produits horticoles, mais encore, changé les goûts et les habitudes des peuples et sapé les bases mêmes de certaines productions, comme nous le verrons plus loin. Et c'est précisément à cause de ce bouleversement résultant de conditions nouvelles, que l'horticulture a plus que jamais besoin, pour s'y adapter, d'hommes capables de penser, d'observer et de raisonner, afin que par eux, elle puisse être reconstituée sur une base nouvelle, entrer dans la voie du progrès et devenir une source de prospérité pour le pays.

En voyant ici réunis, dans cette vaste enceinte, l'élite de nos horticulteurs accourus nombreux des diverses parties de la province, pour se renseigner, se concerter et s'unir; en constatant les progrès étonnants déjà réalisés, en moins d'un an, par la Société des Jardiniers-Maraichers devenue florissante et prometteuse, grâce au zèle éclairé et au dévouement sans borne de ses officiers et à l'intelligente collaboration de ses membres; en assistant à l'alliance que nos techniciens les plus éminents s'apprennent à faire contracter entre la science et la pratique; enfin, en apercevant ici présents ces précieux auxiliaires de succès dont le concours nous est largement acquis et qui sont: le clergé, merveilleux talisman de recrutement pour les bonnes causes; les gouvernements, inlassables dispensateurs des faveurs législatives, administratives et pécuniaires; les dames, stimulant par excellence de l'activité masculine, et la presse, puissante levier de l'opinion; il y a vraiment lieu de fonder sur l'avenir de l'horticulture québécoise les plus belles espérances.

Il excitait autrefois dans un temple grec une statue de déesse dont la physionomie paraissait empreinte de tristesse à ceux qui entraient et souriait à ceux qui sortaient.

Mesdames et Messieurs, au seuil de ce congrès, la complexité des graves problè-

mes de l'heure reflétait des traces d'anxiété sur le gracieux visage de la jeune Flore québécoise. Puisse ce visage nous paraître souriant et auréolé d'espérance, au sortir de ces assises solennelles.

Pour appliquer un remède avec discernement et efficacité, il faut d'abord se rendre compte de l'état du malade et de la cause de son mal. Aussi commencerons-nous par déterminer les causes générales dont souffre l'horticulture mondiale; nous décrirons ensuite les causes locales et en expliquerons les effets; puis nous terminerons par l'indication, sinon la prescription des remèdes et du régime qui nous semblent être les plus appropriées et les plus efficaces.

Et d'abord, le mal dont souffre l'horticulture est universel. Il affecte particulièrement la culture forcée dans tous les pays d'Europe et d'Amérique situés au nord de la longitude 40ème. Ce mal fut engendré par le perfectionnement des voies de transport qui sont graduellement devenues assez nombreuses, rapides et bien aménagées, pour permettre aux productions horticoles des pays chauds d'invalider les marchés des pays du nord où ces mêmes plantes ont besoin de chaleur artificielle pour se développer. Rien ne pourra désormais arrêter sa marche qui s'accroît irrémédiablement avec l'amélioration croissante des transports jusqu'à l'anéantissement à peu près complet de la culture forcée. C'est la grande revanche de la nature. Après avoir pendant bien longtemps lutté contre elle et avoir pourtant réussi, par des moyens artificiels, à produire, en quantités très appréciables, des plantes dont elle se refusait à la culture de plein air, l'homme des pays du nord s'est servi pour rétablir ses droits. Le progrès a conduit l'homme à détruire d'une main ce qu'il avait édifié de l'autre, au prix de bien des siècles de labeurs.

Mesdames et Messieurs, on ne peut lutter indéfiniment contre les forces de la nature et résignons-nous d'avance au sort qui attend la culture maraichère artificielle de la génération à venir. Nombreux sont déjà les jardiniers français qui ont quitté leur pays pour l'Algérie, d'où ils expédient maintenant en France, en moins de 24 heures, les délicieux produits maraichers de pleine terre qu'ils devaient jadis cultiver artificiellement. De plus en plus nombreux seront également les produits maraichers qui nous viendront du sud des Etats-Unis. Voilà pour la culture forcée. Le sort en est jeté: sa disparition graduelle est une question de temps.

Quoiqu'il leur soit préjudiciable, ce mal ne saurait cependant pas seul compromettre d'ici longtemps, le développement—et encore moins l'existence—des cultures maraichères semi-forcées. Elles sont cependant menacées elles aussi, pour l'avenir, d'un autre mal dont les conséquences leur seront funestes dans la mesure des progrès réalisés par la locomotion. En effet, les moteurs sont en train de remplacer les chevaux, dans les grandes villes. Or, le fumier de cheval étant indispensable pour produire économiquement la chaleur artificielle nécessaire aux cultures faites sous châssis, il s'ensuit que ce mal s'aggravera au pro rata de la diminution du nombre de chevaux. Dans certains pays, on s'en alarme d'autant plus que cette diminution se complique du fait que la sciure de bois remplace progressivement la litière de paille dans les écuries.

Si la culture maraichère de plein air échappe aux maux précédents, elle n'est cependant pas moins affectée, que les cultures artificielles et semi-forcées, par la fièvre de jouissance et de luxe encore engendrée par le progrès et qui a considérablement changé les goûts et les habitudes des consommateurs et des producteurs.

Les communications faciles entre pays et continents devaient fatalement amener le consommateur à connaître des produits exotiques, à y prendre goût et à les introduire dans son régime alimentaire. Ces nouvelles additions à son menu réduisent

d'autant la consommation des produits indigènes, dont le nombre était d'ailleurs assez restreint et dont la qualité laissait souvent fort à désirer.

Ce fut en vain que l'on tenta, par la suite dans maints pays, d'opposer des barrières tarifaires à l'invasion des marchés du nord par le flot montant de la production du sud. Le consommateur avait introduit de nouveaux produits dans son régime et il lui en fallait désormais, même au poids de l'or.

Un peuple ne saurait, non plus, s'entourer bien longtemps de compartiments étanches sans étrangler sa propre expansion économique. Il en est, du reste, des lois de l'échange comme des dépressions atmosphériques qui déterminent des appels d'air renversant tout sur leur passage pour rétablir l'équilibre.

A la suite de ces modifications profondes dans le régime alimentaire des peuples, une réaction compensatrice ne devait pas tarder à se produire. Aussi, se traduisit-elle, chez nous, par l'introduction, l'acclimation et la culture d'un grand nombre d'espèces nouvelles, dont la tomate, le maïs sucré et le céleri furent les plus importantes.

Si le consommateur avait acquis des goûts nouveaux et était devenu plus exigeant, le producteur dut aussi prendre des habitudes nouvelles. A venir jusque là, il produisait et vendait individuellement. Mais à partir de là, il dut s'unir et s'organiser pour lutter avantageusement contre la concurrence redoutable qui le menaçait. Devenu impuissant, l'effort individuel devait faire place à l'effort collectif.

Malheureusement, il n'en fut pas ainsi partout et c'est ce qui fait que la culture maraichère de plein air souffre de malaises endémiques ou locaux qui en paralysent parfois le développement, comme c'est le cas chez nous.

La vue d'ensemble que nous venons d'avoir sur les causes générales du malaise horticole était nécessaire à la bonne compréhension des causes locales, parce que ces dernières sont très nombreuses et complexes. Leur étude s'impose toutefois rigoureusement, parce que c'est d'elle que dépend la solution des problèmes qui nous intéressent, et c'est précisément, Mesdames et Messieurs, parce que je suis de ceux qui pensent qu'il est plus temps que jamais que le producteur sache le pourquoi des choses dont dépendent ses intérêts vitaux, que je n'ai pas craint, au risque de passer pour ennuyeux théoricien, de vous retenir jusqu'ici dans un domaine quelque peu abstrait. Si dans le passé, on eût pris autant de soin à orienter le producteur, en lui ouvrant les yeux sur les événements économiques de portée considérable qui se déroulaient autour de lui, hors de sa province, qu'on en mettait à lui montrer comment faire les choses, ses marchés lui appartendraient aujourd'hui, au lieu d'être aux mains des voisins.

Il n'est guère possible de prévenir des conséquences désastreuses, quand on ignore les causes qui sont susceptibles de les produire.

Aussi n'est-il pas surprenant d'entendre souvent dire, et c'est à votre honneur, Mesdames et Messieurs, que les Canadiens-français ne marchent de l'avant que lorsqu'ils sont convaincus. Encore faut-il cependant, pour les convaincre, leur apprendre le pourquoi des choses et qu'eux-mêmes soient disposés à l'apprendre.

Or, c'est un fait que ce défaut d'orientation, qu'elles que soient les circonstances atténuantes auxquelles on puisse l'imputer, fut l'une des causes principales du malaise actuel de l'horticulture québécoise. Un grand nombre de choses secondaires s'y rattachent.

Parmi celles-ci, mentionnons tout d'abord l'éparpillement culturel qui engendre une extrême diversité de production et qui a pour effet de la rendre impropre aux besoins du commerce et de l'industrie. En effet, si nos productions horticoles les plus considérables étaient concentrées aux endroits les plus propices au lieu d'être disséminées, comme elles le sont, à travers toute la province et souvent même dans des milieux impropres, ou si même, à défaut de concentration, elles provenaient au moins de variétés semblables, plutôt que d'être un amalgame de variétés dissimilaires, elles pourraient, non seulement nous permettre d'en approvisionner amplement nos marchés, mais encore d'en exporter.

En d'autres termes, ce n'est pas tant la quantité que l'uniformité de qualité qui fait généralement défaut.

Ainsi, les pommes de terre ne nous manquaient pas en 1925; nous en avions récolté au-delà de 88,000,000 de boisseaux. Nous en avons cependant fait venir 1143 wagons

Une nouvelle Chevelure. Grace au KOTALKO



"Depuis longtemps je perdais graduellement mes cheveux. Je devins presque complètement chauve n'ayant plus que quelques rares cheveux."

"La petite photographie a été découpée d'un groupe de joueurs de ballon, et un grand nombre de personnes peuvent vous affirmer que c'est bien moi quand j'étais chauve. La plus grande a été prise après que j'eus employé trois boîtes de Kotalko. Remarquez la différence."

Telle est la déclaration certifiée de Jack Evans, l'athlète bien connu. Ce n'est qu'une personne entre des milliers qui ont fait usage de Kotalko et qui déclarent hautement, sans sollicitation, qu'il a arrêté la chute des cheveux, fait disparaître les pellicules ou fait croître une nouvelle et abondante chevelure. Vous pouvez vous procurer le véritable Kotalko dans n'importe quelle bonne pharmacie, ou écrire et demander un échantillon.

BOITE D'ESSAI GRATUITE

Afin de prouver l'efficacité de Kotalko sur la chevelure des hommes et des femmes, les manufacturiers sont prêts à en envoyer une boîte gratuite à l'essai, à quiconque en fera la demande. Pas de frais de douane à payer. Ecrivez à la KOTALKO CO. A-173, Station L., New-York.

des provinces maritimes qui, n'en ayant récolté que 17,735,000 boisseaux, en-ont pourtant exporté 5,230,500 boisseaux, soit 30% de leur production, alors que nous n'en avons exporté que 253,493 boisseaux, soit 1.39% de la nôtre.

De l'oignon, il s'en récolte abondamment chez nous; rien n'empêche que nous en avons reçu 73 wagons de l'Ontario, qui en a exporté 18,577 boisseaux, alors que nous n'en avons pas exporté un seul.

Pendant que la même province trouvait moyen d'exporter 1,880,924 boisseaux de choux-navets, nous n'en exportons que 414,890.

Il s'en cultive du céleri et des tomates dans le district de Montréal; nous avons tout de même reçu d'Ontario, en 1925-26, 51 wagons de céleri et 19 de tomates.

Nos exportations de fraises ne s'élevaient qu'à 1873 lbs, alors que celles des provinces maritimes furent de 366,549 lbs; et encore faut-il ajouter que nous en avons reçu 43 wagons d'Ontario et du Nouveau-Brunswick durant la même année.

Combien intéressant il serait de connaître, en outre, les quantités respectives des espèces légumières contenues dans les 182 wagons de fruits et légumes mélangés que nous reçûmes d'Ontario en 1925-26.

L'éparpillement culturel ne saurait seul suffire à expliquer la vente de nos productions, car quelques-unes d'entre elles, qui sont pourtant déjà concentrées dans des milieux très favorables, ne répondent pas aux desiderata de la demande. La cause en est attribuable à l'absence de coopération entre producteurs, chacun cultivant les variétés de son choix et vendant individuellement. Il en résulte que la production, manquant d'uniformité, n'est pas en état d'alimenter le commerce en gros, et le futile, que son prix de revient est trop élevé pour rencontrer la concurrence extérieure.

Veut-on un exemple de coopération? Je vais le prendre chez des concurrents ontariens qui nous ont expédié, cette année, 19 wagons de tomates à l'état frais. Ils sont organisés d'après un plan coopératif. Dès que la vente de la récolte est terminée, le gérant vient rencontrer nos commerçants en gros et prend des commandes pour la saison suivante. Il convient ensuite avec ses producteurs des quantités que chacun d'eux s'engage, de par contrat, à cultiver d'après des méthodes culturales déterminées, à classer suivant un standard établi et à emballer selon que spécifié. Les graines de semence, de même que les engrais chimiques et le matériel d'arrosage, d'emballage, etc. leur sont procurés à prix très réduits par la coopérative qui perçoit un pourcentage sur les achats et les ventes. Voilà le moyen par excellence d'uniformiser la qualité et l'emballage de la production; d'en réduire le prix de revient, d'en assurer la vente à des prix rémunérateurs et de satisfaire aux exigences du commerce.

(Suite à la page 945)

Après les perles et les diamants, ce qu'il y a de plus rare c'est la reconnaissance. JOUBERT.

LE BULLETIN I Orientation de la l'Industrie Mar la Province

(Suite de la p)

Enfin, Mesdames et bre des autres causent l'exiguïté et l'absence des places de ma l'insuffisance de protcoût élevé des transportrais et arrêtons-nous mentalité du consommateur à l'égard de la pro

Combien de consomm sent sur la cherté des pendant le luxe d'achetants des produits manance étrangère, de qu à ceux qu'ils pourraient cent pour cent meilleur parce qu'ils ne connais par snobisme? Je l'ign

Ainsi, au début du pr commerçant en gros d trespôt, à Montréal, me l primeur importés, flaq qu'il vendait facilement alors qu'il avait peine à lot considérable de sup canadiens, savoureux e

Si le consommateur point il contribue, en c rissement du côté de la ment des prix des produ demande s'il persiste encourager la productio contre de ses intérêts s on pays. (Combien y forment de la proven qu'ils achètent?)

C'est dire, Mesdame l'éducation du consom l'égal de celle du produ

Autant il y a lieu c gnorance ou de la bêtis autant nous avons ra déconcertés de la persi nombre de producteur tenir compte des goûts plutôt des exigences de voilà 10 ans que nous ne comprendre aux produ de terre qu'ils ne dev les variétés Irish Col Verte, parce qu'elles s chées sur tous les marc dentales et de la parti américain, et c'est à pei réussir à les faire adop

A l'opposé du consoi du commerçant qui soi veautés, le producteur plutôt réfractaire aux ce qui explique, dans u pourquoi il se trouve les pays, des producte tout est empirisme en l dire, qui ne veulent p l'expérience et la pratiq se défient de la théorie tifiques dont ils ne veul fit les données et les ap

Jean Mayer, célèb 18ème siècle, raconte q vieux père un exempli adhésion invincible au reçus, aux usages pra dit-il, il me surprit, tr d'un pinceau, des d'une fleur sur une au expliqué ce que je fais dit à mes ouvriers: si l la main, ces chiens de ront encore une neuve pager l'espèce humaine

De nos jours, il exist nombre d'horticulteurs

POUPEE

Cette magnifique poupée est donnée absolument gratis aux personnes qui vendent pour nous seulement 16 racines merveilleuses. Autres cadeaux gratuits. Tel que: Kodak, set de toilette, machine de vues, montre, aluminium, etc. Ecrivez nous pour recevoir notre catalogue de cadeaux ainsi que 16 racines merveilleuses. Ne manquez pas cette occasion de recevoir un cadeau de grande valeur pour le Jour de l'An. Facile à vendre. Ecrivez aujourd'hui sur PREMIUM MAIL Dept. BF, 251 St J.