

LA LOI CONCERNANT L'IMPORTATION DE LA CRÈME ET DU LAIT AUX ÉTATS-UNIS

Vient d'être adoptée par le Gouvernement Américain

Dorénavant, les exportations de lait et de crème aux États-Unis ne pourront s'effectuer qu'à la condition d'avoir obtenu un permis spécial du ministre de l'Agriculture à Washington, qui ne sera accordé qu'après un examen satisfaisant de l'étable.

Les règlements américains, régissant l'état sanitaire de l'étable, pourraient en somme se réduire brièvement aux six principes suivants:

1°. Une bonne lumière et une bonne aération de l'étable sont absolument de rigueur.

2°. Est de rigueur aussi le charroyage du fumier, quotidiennement, à une distance d'au moins 25 pieds de l'établissement.

3°. La ferme devra être pourvue d'une pièce spéciale, une laiterie, ayant un plancher en ciment, pour la conservation et la manipulation du lait et de la crème.

4°. Avoir une glacière suffisamment approvisionnée pour les besoins de cette laiterie.

5°. L'eau en usage dans l'étable et à la laiterie devra être pure et potable.

6°. Enfin, l'étable devra avoir reçu un badigeonnage à la chaux assez récent, pour le bon aménagement du troupeau laitier.

Inutile de mentionner le rinçage soigné des bidons qui font la navette entre les États-Unis et le Canada et qui nécessitent de ce fait un meilleur nettoyage tous les jours.

Dans l'examen de la fabrique, les inspecteurs américains vont exiger surtout que toutes les pièces de machinerie, dont il est fait usage, soient en état d'être lavées à fond, sanitairement.

En observant les mesures ci-dessus, vous serez sûr de fournir du lait ou de la crème jouissant de toutes la pureté dont ces produits sont susceptibles, et vous continuerez à vous servir du marché américain pour l'écoulement de votre production laitière tout comme par le passé.

**SERVICE DE L'INDUSTRIE LAITIERE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
PROVINCE DE QUÉBEC**