

Je ferai voir un peu plus tard que le ministre se trompait lorsqu'il disait qu'il n'en coûterait pas plus cher pour se servir des appareils à refroidir l'air ; et il doit savoir qu'à l'heure qu'il est les compagnies de transport se font payer pour ce service.

Les compartiments frigorifiques proprement dits constituent le quatrième mode de transport ; c'est celui qui convient le mieux au transport dans la mère patrie de nos produits de nature périssable. A ce propos, je ferai observer à la Chambre que la manipulation du fromage en chambres froides donne une valeur plus grande à ce produit non seulement au Canada, mais aussi au-delà de l'Atlantique. Nos voisins se sont donné beaucoup de peine pour arriver à résoudre le problème de la réfrigération de leur fromage, et voici ce qu'on lit dans le rapport publié à ce sujet par le gouvernement américain :

Les autorités canadiennes conseillent, pour le refroidissement du fromage, une température variant entre 52° et 58°. Ce n'est là qu'un moyen terme, et la température devrait être d'au moins 40°.

On dit aussi qu'à la suite des expériences tentées aux Etats-Unis, on a merveilleusement réussi à garder le fromage pendant 18 mois dans des chambres de maturation dont la température variait entre 25° et 30°. Les investigateurs américains affirment nettement que le refroidissement du fromage d'après le procédé généralement en usage dans les fabriques ordinaires occasionne une perte de 4 à 7 livres sur chaque meule, tandis que lorsqu'on en prend bien soin et qu'on le met dans des chambres de maturation, non seulement il y a économie d'au moins 2 livres sous le rapport de la diminution de volume, mais le produit acquiert en outre une valeur additionnelle d'au moins 1 cent à 1 cent $\frac{1}{2}$ par livre. Le ministre a reçu d'Angleterre des lettres où il est dit que la mise du fromage en chambres de maturation, dont l'essai a été tenté tout récemment, a eu pour effet d'augmenter la valeur de ce produit de $\frac{1}{2}$ cent à 1 cent par livre. Je tiens à faire remarquer que pour le producteur il vaut beaucoup mieux soumettre le fromage à une température de 40° et au-dessous, qu'à une température variant entre 52° et 58°. Après avoir fait allusion à la température des stations frigorifiques du Canada, les autorités américaines déclarent nettement que notre ministre de l'Agriculture ne va pas assez loin. Si mon honorable ami veut bien étudier cette question d'un peu plus près, il verra que les autorités américaines n'ont pas tort.

On a tenté aux Etats-Unis, à une température de 15° au-dessus de zéro, des expériences qui ont donné les résultats les plus satisfaisants, et à la suite desquels les autorités ont déclaré que plus la température est basse, plus les résultats sont satisfaisants, moins il y a de diminution de volume et plus grande est la valeur du fromage.

M. ARMSTRONG.

Passons maintenant à l'industrie du beurre.

Je vois, à la page 24 du compte rendu de la conférence des instructeurs et des experts en industrie laitière, que M. J. A. Ruddick, chef de la division de la laiterie au ministère de l'Agriculture, à Ottawa, a fait les observations suivantes :

Nous commençons à apprendre—bien que ce mode d'instruction soit un peu lent—qu'il importe de soumettre le beurre à une température aussi basse que possible à partir de l'instant où il est fabriqué. Les Canadiens ont perdu beaucoup de terrain sur le marché anglais à cause de leur négligence sur ce point. Sous ce rapport, la Nouvelle-Zélande nous devance de beaucoup. Tous les steamers qui, munis de compartiments frigorifiques, font voile des ports de la Nouvelle-Zélande, transportent des viandes congelées. Il est essentiel que la température soit maintenue aussi froide que possible. En réalité, les viandes sont tenues à une température variant entre zéro et 10°. Le beurre expédié de la Nouvelle-Zélande en Angleterre est placé dans le compartiment, avec la viande gelée. Le steamer ne constitue qu'un vaste réfrigérateur, et sa cargaison se compose principalement de viandes congelées. A l'origine, on n'y avait installé des appareils frigorifiques que dans le but de faciliter l'exportation des viandes congelées ; mais le beurre étant devenu en grande demande, les mêmes navires servent à le transporter, et c'est ainsi que la Nouvelle-Zélande s'est trouvée on ne peut mieux outillée pour l'exportation de son beurre en Angleterre.

Comme le beurre doit être installé dans le même compartiment que les viandes congelées, il est essentiel de ne pas accepter à bord de beurre dont la température n'est pas au-dessous du point de congélation ; aussi n'en accepte-t-on pas dont la température accuse plus de 32°. En mettant du beurre encore chaud dans le compartiment frigorifique, on gâterait les viandes congelées qui constituent une cargaison fort précieuse. Le beurre qui doit être exporté de la Nouvelle-Zélande est mis en entrepôt et congelé, et avant de l'embarquer à bord du steamer, on le maintient pendant au moins quatre jours pleins à une température de 10° degrés. Ainsi, à compter du troisième ou du quatrième jour qui suit sa fabrication, le beurre est tenu à une basse température jusqu'au moment où il arrive en Angleterre. Voilà une des raisons de la faveur croissante dont le beurre de la Nouvelle-Zélande jouit sur le marché de la Grande-Bretagne, où il se vend presque aussi cher que celui du Danemark.

Je tiens à appeler l'attention de l'honorable ministre sur ces observations, car notre beurre perd du terrain. Il s'en faut de beaucoup que nous ayons exporté en 1904 autant de beurre qu'en 1903 ; et il est impossible que cette branche de notre industrie se développe comme il convient, tant que notre beurre sera soumis à une température de 53° à 58° en chemin de fer, et de 35° à bord des transatlantiques, quand la république Argentine et la Nouvelle-Zélande exportent le leur en des conditions parfaites.

M. Ruddick ajoute plus loin :

Je ne veux pas trop m'écarter de mon sujet, mais puisque nous sommes en concurrence avec la Nouvelle-Zélande et la république Argenti-