

Pour un certain nombre, la question est toute tranchée, ils n'ont pas de choix, leur outillage ne leur permet qu'un genre de fabrication. Tandis que pour d'autres qui se trouvent dans le voisinage de crémeries et de fromageries, la question se renouvelle tous les ans de savoir s'il vaut mieux convertir le lait en beurre ou en fromage au point de vue des profits à obtenir.

Notre opinion, pour cette année plus particulièrement encore, est que les producteurs de lait auront plus d'avantages, plus de profits à le convertir en beurre plutôt qu'en fromage.

Personne n'ignore que, dans notre province, nous avons trop de trop petites fromageries dans lesquelles les conditions de bonne fabrication laissent forcément à désirer. Personne n'ignore non plus que, dans ces mêmes fromagies, les frais généraux sont proportionnellement plus élevés que dans les grands établissements où se traitent de grandes quantités de lait. Il en résulte que, la qualité laissant à désirer, le prix de vente n'arrive pas au maximum, tandis que les frais de fabrication sont onéreux. D'où, la conclusion facile à tirer que, les petites fromageries travaillent généralement dans de mauvaises conditions, les producteurs n'obtiennent pas les profits qu'ils sont en droit d'attendre de leur lait.

Quand la production augmente, comme cette année, par exemple, c'est surtout à la qualité qu'il faut viser, car le marchand et l'exportateur ne sont embarrassés que par le choix et il est évident qu'il choisiront le meilleur car le meilleur est celui que veut le consommateur. Si, donc, la fromagerie à laquelle le patron porte son lait ne peut produire la meilleure qualité de fromage, ce patron ne peut s'attendre à des prix rémunérateurs. D'autre part, si la fromagerie qu'il patronne

ne peut travailler dans des conditions absolument économiques, les résultats seront d'autant moins satisfaisants que les prix payés pour le fromage seront plus bas.

Là où le fromage peut se faire dans toutes les conditions de bonne qualité et d'économie possibles, on doit sans crainte continuer la fabrication du fromage, mais partout ailleurs il vaut mieux se livrer à la fabrication du beurre.

Nous sommes d'autant plus à l'aise pour encourager la fabrication du beurre dans notre province que :

1o Nous avons des pâturages absolument propices à la production d'un lait riche et abondant nécessaire à la fabrication d'un excellent beurre.

2o Le marché anglais limité pour la consommation du fromage que nous pouvons produire, puisqu'il semble ne plus pouvoir absorber toutes les quantités que nous sommes en mesure de lui fournir peut, au contraire, recevoir de nous beaucoup plus de beurre qu'il n'en reçoit actuellement.

Comparativement au total des importations anglaises de beurre nous sommes de pauvres clients des marchés de la Grande-Bretagne. Il ne tient qu'à nous de pénétrer plus avant dans ces marchés. Fabriquons de mieux en mieux et produisons davantage, les débouchés ne nous manqueront pas.

3o Enfin une meilleure distribution des quantités de lait produites entre la fabrication du beurre et celle du fromage tournera à l'avantage de nos populations agricoles. Si tout le monde se porte sur la fabrication d'un seul article, il y aura — et c'est déjà plus que le cas, — une surproduction qui avilit les prix, diminue les bénéfices quand elle n'occasionne pas des pertes.

Comme conclusion dernière nous dirons à nos lecteurs de l'industrie laitière : Si vous êtes dans les con-