

VINCIALE

1900

\$ 5,000,000.00
\$ 4,500,000.00
\$40,646,000.00

ontés à son département
urs, ces messieurs exami-
avec tels dépôts.
s actionnaires lors de sa
es directeurs.

tion
S LAPORTE

ral
U

Censeurs
EAU

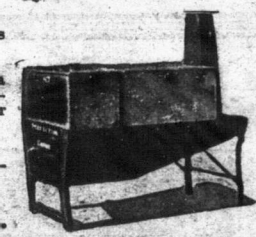
le Québec

ces de Québec, d'Ontario
ce-Edouard.

provinciales de Québec

Les centaines de fabricants
qui emploient l'Évaporateur
"CANTIN" le réclament com-
me très pratique, économique
en combustible tout en per-
mettant une évaporation très
prompte.

a fournise est très petite,
tout de même elle chauffe une
étendue beaucoup plus consi-
dérable à la fois. L'accommoda-
tion du palan avec manivelle per-
met une manutention facile et
agréable des bassins.



tent l'Horloge

écieuses que les Batte-

Essayez-les et consta-
ez-les en un à gazoline. Avec
gigie et de patience. On
ia qui se produit dès la
élioration lorsque vous

n est immédiate et sûre;
ail.

protège contre l'humidité

llage peut vous servir

N CO., LIMITED

WINNIPEG
an., Montréal.

bia

Sèches

urent longtemps

ADMINISTRATION ET PUBLIANTS
Abonnement payable d'avance.

Canada—Excepté cité
de Québec..... 1.00
Cité de Québec et pays
étrangers..... 1.50
Pour les Sociétaires de
la Coopérative Fédé-
rée de Québec..... 75c.

Tarif des annonces 10c. la ligne
Annonces classées 25 mots, 50
sous par insertion, plus un sous
par mot additionnel au-dessus
de 25 mots, minimum, 50 sous

Pour abonnement et annon-
ces écrire au "Bulletin de la
Ferme" Limitée, 111 Côte de
la Montagne, (Édifice Morin),
Québec, Case postale 129-
Tél. 2-4297.

LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE TECHNIQUE HEBDOMADAIRE

Consacrée au Service des Cultivateurs de Progrès



ORGANE OFFICIEL DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

QUÉBEC, LE 24 SEPTEMBRE 1925

Numéro 38

Volume XIII

Page de la Coopérative Fédérée de Québec.

NOTRE FROMAGE A L'ETRANGER

Une vive concurrence sur le marché de Londres

M. J.-A. Ruddick, de l'Association des Fromagers de l'Ouest d'Ontario, a fait une étude intéressante de nos produits sur le marché anglais, devant les membres de l'Association réunis récemment à London, Ontario.

Il nous fait plaisir d'en reproduire un extrait qui traite de la concurrence qui est faite à nos fromages, de la part des fabricants de la Nouvelle-Zélande en particulier:

"Un point intéressant, qui est souvent l'objet de vives discussions, c'est d'établir la qualité et le rang du fromage canadien et de celui de la Nouvelle Zélande. Qualité et rang ne sont point ici des mots quasi synonymes et ne signifient pas la même chose, comme on pourrait le supposer. Aucun produit ne peut espérer la première place sur le marché anglais, à moins que la qualité n'en soit de première classe. La meilleure qualité, voilà l'essentiel.

"Mais il ne s'ensuit pas de ce qu'un produit est de bonne qualité qu'il obtiendra du coup la vedette du marché. Il faut compter avec d'autres éléments; ainsi l'uniformité du genre et de la qualité, la régularité de l'offre, la quantité de produits d'une même marque et les facilités générales de transactions sont autant de facteurs importants à maintenir la qualité et le rang d'un produit, et ces facteurs comptent de plus en plus chaque jour.

"Le cas du beurre du Danemark est typique et mérite d'être cité. Il y a bien sur le marché anglais des quantités de beurre provenant d'autres pays, et d'une qualité aussi bonne que le beurre danois; cependant, il n'y a aucun pays qui puisse alimenter le marché d'un beurre aussi uniforme et de qualité aussi fraîche, en grande quantité et d'une façon aussi régulière durant toute l'année. On ne fait pas de spéculation avec le beurre danois et l'on ne tente pas à inonder le marché. Le beurre arrive aussi régulièrement et aussi rapidement qu'il peut être fabriqué.

"En ce qui concerne maintenant le fromage canadien et le fromage de la Nouvelle-Zélande, il est généralement reconnu que les meilleures marques de fromage canadien obtiennent la préférence, parce que leur qualité se rapproche davantage du fromage idéal, le fameux Cheddar d'une saveur si fine. La connaissance que j'ai acquise des conditions de la Nouvelle-Zélande et de la fabrication de son fromage me permet d'affirmer qu'il n'est pas possible pour elle de fabriquer un fromage du genre Cheddar d'un goût aussi raffiné que nous pouvons le faire.

"Il existe un marché pour les deux variétés de fromage, c'est-à-dire pour le Cheddar au goût plus prononcé (Cheddar canadien) et pour l'autre d'une saveur plus douce (Cheddar de Nouvelle-Zélande). Mais le premier possède un meilleur marché, pour cette raison que la demande provient d'une catégorie de personne à qui la qualité importe plus que le prix.

"Il me semble que nous avons là un avantage bien marqué et dont nous devrions profiter le plus possible. Mais il faut se rappeler qu'il s'agit ici des meilleures marques de fromage canadien et non de la qualité ordinaire de nos fromages.

"Quant à la régularité des expéditions, nous pouvons dire que nous sommes sur le même pied d'égalité. Le fromage canadien tout comme le fromage de la Nouvelle-Zélande se trouve en quantité sur le marché durant la saison de production; mais il faut tenir compte du fait que les départs de navires de la Nouvelle-Zélande sont beaucoup moins fréquents à cause de l'écart entre la rapidité des voyages océaniques et le temps des déchargements, car souvent les navires sont surchargés, ce qui produit des variations parfois extrêmes dans les réserves de fromage disponibles.

"Mais nous sommes bien inférieurs du côté de l'uniformité des lots de fromage. Quand un exportateur canadien veut remplir une commande de mille boîtes de fromage, il doit faire appel à dix, à vingt et jusqu'à trente marques différentes provenant de diverses fabriques, tandis qu'en Nouvelle-Zélande mille boîtes et davantage peuvent être puisées à même une seule marque et à une même fabrique.

"C'est là notre embarras dans le commerce du fromage aujourd'hui, bien que l'on n'attache d'importance à cette difficulté que depuis quelques années. Quand le fromage canadien était pratiquement le seul fromage sur le marché, on acceptait ces petits lots sans difficulté, mais nous devons reconnaître que maintenant les conditions sont changées et nous devons en accepter les conséquences."

Nous désirons insister sur ces dernières remarques de M. Ruddick: il faut viser à l'uniformité des lots de fabrication de fromage et encourager la formation de grandes fabriques centrales. Plus notre fromage sera uniforme et de qualité supérieure reconnue, mieux il primera sur le marché de Londres et sur tous les marchés étrangers.

La Coopérative Fédérée a toujours recommandé une production uniforme, avec la meilleure marque possible. Elle a multiplié ses démarches dans ce but, sans crainte de s'imposer de réels sacrifices; elle a envoyé en Angleterre et en Europe, son président du bureau exécutif, M. Arthur Pâquet, qui a étudié sur place les conditions du marché et a fait des constatations précieuses sur les points à corriger et les choses de détail à améliorer; nous en bénéficions aujourd'hui à nsi que tous nos fabricants qui nous continuent fidèlement l'envoi de leurs produits.

Nous rendons justice

Autre témoignage d'un client satisfait

Un fabricant de beurre et de fromage de Wottonville nous exprime, dans une lettre élogieuse, sa vive satisfaction des avantages que la Coopérative Fédérée lui procure pour la vente rapide et payante de ses produits laitiers, comme pour l'amélioration de sa fabrication. Il est venu se renseigner sur place, à nos entrepôts de Montréal, sur les procédés de classement, d'emballage et d'expédition du fromage, et sa visite lui a profité.

Il est devenu un de nos ardents propagandistes, parce qu'il a su mettre en pratique les avis de nos experts qui surveillent l'arrivée des expéditions du beurre et du fromage et leur classification. Auparavant les produits de sa fabrique étaient classés No 2 et même No 3; aujourd'hui, ils sont tous infailliblement classés No 1, car il a modifié ses méthodes de fabrication et a beaucoup contribué, grâce à notre intervention, à l'amélioration de la qualité de son beurre et de son fromage.

"Tous les cultivateurs de mon arrondissement, écrit-il, sont très satisfaits de la Coopérative Fédérée et nous nous proposons de lui confier tous nos produits à l'avenir, tant que nous serons aussi justement traités".

C'est un exemple à suivre. Ce fabricant est maintenant très encouragé dans son travail, parce que nous l'aidons à améliorer ses produits; il est un de nos meilleurs concurrents dans la Course à la Perfection. Que ce soit un st mulant pour tous les fabricants de la province!

24

24

24