

### La culture de la betterave

Ainsi que nous l'avions annoncé, dans notre dernier numéro, nous publions la réponse de M. Emile Bonnemant à nos articles sur la Betterave et la fabrication du sucre de cette plante.

L'intérêt de la vérité a été le seul mobile qui nous ait poussé à entreprendre ce travail; nous avons voulu mettre nos compatriotes en garde contre les illusions et leur faire comprendre qu'ici comme dans toute innovation il faut agir avec une extrême prudence. Le moindre échec peut amener le découragement et en même temps l'anéantissement de nos espérances.

Nous avons démontré que le système préconisé par M. Bonnemant est défectueux sous plusieurs rapports; qu'il sera la mort de l'industrie de la betterave. Si nous nous sommes trompé nous voulons bien le reconnaître et nous travaillerons dans la mesure de nos forces à assurer le succès de l'entreprise. Mais que l'on nous prouve que nous sommes dans l'erreur et qu'on nous démontre en quoi nous avons erré.

M. Bonnemant s'est trouvé insulté par le ton de nos articles, il qualifie nos écrits de libelleux et de calomnieux. Il a grand tort de nous juger aussi mal, et nous sommes convaincu que le lecteur impartial trouvera, comme nous, qu'il a trop forcé la note.

Voici l'article de M. Bonnemant :

Monsieur le Rédacteur de la *Gazette des Campagnes*,

Vos numéros des 10, 17 et 24 avril contiennent des articles sur la betterave et la fabrication du sucre et l'auteur tout en traitant de matières agricoles a trouvé le moyen d'écrire contre moi un véritable libelle. Je suis à ses yeux un homme arrivé on ne sait d'où, je ne mérite aucune confiance et il espère bien que ses compatriotes ne se laisseront pas prendre dans les pièges que je suis disposé à leur tendre.

Dans un journal agricole comme le vôtre, je regrette ce style et cette forme, en France nous ne les retrouvons que dans la *Ptite presse* :

Il est parfaitement permis à ce Monsieur de penser que je suis un ignorant, un homme sans expérience, mais il n'a pas le droit de me désigner aux Canadiens comme un individu qui veut les tromper.

Il fait une *Calomnie*; mais j'espère qu'au Canada comme en Europe un étranger est protégé par la Loi et qu'au besoin il peut y avoir recours.

Pour ne pas faire attendre ce Monsieur pour qu'il sache d'où je viens, et qui je suis j'ai prié mon honorable consul Monsieur M. Chevalier de vous donner, en réponse à l'article du 24 avril, des renseignements sur ma personne; j'espère, Monsieur, que vous aurez assez de loyauté pour publier cette lettre dans votre journal; alors vos lecteurs pourront opter entre les insinuations calomnieuses de l'auteur et les affirmations du Consul Général de France au Canada.

Vous comprendrez, Monsieur, que je ne désire entretenir aucune relation avec votre journal, cependant je veux répondre aux objections agricoles qui ont été faites au projet que j'ai eu l'honneur de soumettre aux cultivateurs canadiens plutôt comme un *sujet d'études* que comme une affaire arrêtée.

1o. L'auteur de vos articles prétend que pour la culture de la betterave au Canada il faudra un labour d'automne et la valeur de deux bons labours de printemps; partant de ce point il conclut qu'il sera impossible de faire en temps utile, c'est-à-dire dans 25 jours environ ce travail de labourage; moi, Monsieur, je nie formellement qu'il faille deux labours de printemps; avec un bon labour de défoulement fait à l'automne, (et votre auteur veut bien admettre qu'il peut être exécuté avec facilité) avec un hiver comme celui du Canada qui pulvérisé par l'action mécanique de la gelée les terres de consistance moyenne convenables pour la culture de la betterave, un seul labour au printemps suivi d'un hersage énergique sera parfaitement suffisant; en faire deux serait tout simplement,

suivant moi, une absurdité. D'après le calcul établi par votre auteur, une charrue peut labourer par jour un arpent et demi, six charrues en laboureront neuf, par conséquent il ne faudra que quinze jours pour labourer au printemps les 130 arpents destinés à la betterave: Or comme il n'y a que six charrues attelées et que la ferme contient seize animaux de trait, il en restera quatre pour herser et conduire le semoir.

Cette première objection est donc suivant moi sans aucune valeur.

2o. Les sarclages, dit-il, ne se feront pas à la main, il faudra des hoes à cheval et par suite autant de \$80 qu'il faudra dépenser; mais ce Monsieur ne sait donc pas qu'il est parfaitement inutile de dépenser \$80 pour une houe à cheval et qu'on peut en avoir pour \$20 ou \$25.

Je crois avoir été assez large sur les prix portés pour achat d'instruments pour retrouver avec les \$200 consacrés aux instruments divers la somme dont on aura besoin pour acheter 4 ou 5 hoes à cheval. Votre auteur n'est donc pas sérieux en disant qu'il faudra ajouter \$1000 aux \$6000 portés par moi; c'est tout simplement une mesquine taquinerie.

3o. Quant au poids de la récolte de betteraves, n'ayant pas encore fait cette culture au Canada j'ai dû me renseigner près de vos habitants et chercher à savoir quel était dans leur opinion le produit probable; tous m'ont indiqué le chiffre de 20,000 lbs par arpent comme facile à atteindre, les betteraves globes jaunes leur donnant jusqu'à 40,000 lbs: Messieurs de Ste. Marie, de La Prairie, François David de St. Hubert, John Yule de Chambly et beaucoup d'autres m'ont eux-mêmes indiqué ce poids quand j'ai eu l'honneur de leur soumettre ma demande: Si donc ce chiffre ne vous paraît pas raisonnable, ce n'est pas ma faute, mais bien celle de mes honorables amis canadiens.

4o. L'auteur des articles dit que le fromage de Gruyère peut seul payer le lait cinq cents la livre; seulement comme il sait beaucoup, qu'il a voyagé et étudié il ose affirmer que ce fameux fromage de Gruyère ne peut se fabriquer que sur les hauts plateaux des Vosges. Je ne vous dirai pas, Monsieur de l'engager à retourner à l'école mais seulement d'aller à la halle de Paris, là il saura que la moitié de cet excellent Gruyère qu'on consomme dans la capitale est fabriquée aux environs d'Orléans, ville située sur les bords de la Loire à 150 lieues des Vosges; il apprendra qu'un Monsieur Bailly, je crois, fabrique dans la Bourgogne du fromage de Gruyère de si bonne qualité qu'à l'exposition internationale il a obtenu la médaille d'or, battant le fromage né en Suisse; enfin, Monsieur, quoique je ne montre aucune créance j'ose affirmer que pendant cinq ans j'ai fabriqué du fromage de Gruyère sur ma ferme en Basse Bretagne, que j'ai obtenu une médaille d'argent aux expositions et que ce fromage Gruyère-Breton était si bien apprécié sur le marché qu'il était vendu aussi cher que le vrai Neufchatel. J'affirme donc que le Gruyère peut se fabriquer ailleurs que sur les hauts plateaux des Vosges, et qu'il est parfaitement possible d'en faire d'excellent au Canada.

Mais votre auteur ignore encore bien des choses en fait d'industries agricoles; il ne sait pas que les fromages de Brie et de Camembert paient le lait même plus de cinq cents la pinte; vos fromages de L'Isle d'Orléans et de Boucherville sont tout simplement des souvenirs de ceux que je viens de citer; fabriquez-les aussi bien que les véritables Brie et Camembert et vous aurez plus de cinq cents de la pinte de lait.

5o. Dans le libelle il y a des choses encore plus fâcheuses pour moi, et pour un homme qui se croit de taille à bouleverser le système cultural de tout un pays il est très compromettant de cultiver 130 arpents de betteraves et de ne compter que sur le produit de 125. En effet au lieu de porter la récolte de 130 arpents, soit deux millions dix cent mille livres j'ai eu la faiblesse d'admettre que, par des circonstances, malheureusement trop fréquentes en agriculture, quelques arpents pourraient donner une récolte moindre que celle présumée et par prudence j'ai diminué la somme totale d'environ 4 par cent. En effet un tel acte mérite bien le mépris que votre auteur veut bien me témoigner.

6o. Pour le lait j'ai agi encore avec bien plus d'absurdité; 60 vaches peuvent donner par an 60,000 pintes de lait, et c'est