



11 FEVRIER 1926

roulez être déçu,
voir sans jamais
la reconnaissance

SENS

is fruits, méthode qui
ndre possible l'import-
mangés ici. Le profes-
qu'ils s'agissait "d'en-
ar lequel une tempéra-
lans la chambre d'em-
pendant trois ans et
erver les pommes.
e de pommes au Cana-
s et que des quantités
chaque année, on est
auront une forte dette
son.

bre 1924, 7,923 Cana-
mois et plus sont reve-
u département de l'im-
reice fiscal le total des

lepuis avril 1924, alors
te des Canadiens rapa-
eilleur mois précédent,
s du département con-
des Canadiens revenant
fares dans tout le pays.
t décembre 1925 accuse
rois mois correspondants
remiers mois du présent
nombre, 31,004 étaient
d'autres pays.
trompeurs.

RT EDUCATIONNEL

ère de l'Agriculture, comme
par l'entremise de M. Cayer,
lassificateur, a continué à en-
fabricants expédiant à notre
apport éducationnel pour cha-
surre et de fromage, indiquant
constatés dans la fabrication
us à prendre pour y amener
s'il y avait lieu. De plus, une
les concernant la fabrication
du fromage a été publiée dans
la Ferme.

té, la Coopérative n'a rien né-
apporter amélioration. Un
urs a été organisé pour tous les
expédiant à la Coopérative,
de fabricants se sont amélioré-
ablement et de plus ont obte-
la saison, une prime avanta-
lle a couronné leur succès.

PESAGE

le amélioration a été constatée
aux fabriques. Les balances
te été tenues dans de meilleu-
ps. Les meules de fromage
iquées d'une manière plus uni-
marquage des peseurs sur
été beaucoup plus satisfai-

IBRE DE FABRIQUES

ues ont consigné leurs produits
tive, dont 461 fabriques de fro-
abriques de beurre et 52 fabri-
ques. Sur ce nombre de fabri-
riques ont consigné du beurre

PASTEURISATION

ques qui ont fabriqué du beurre
nt obtenu le de plus la livre que
o 1 de qualité non pasteurisée.
ques qui sont en état de faire
sation devraient se mettre à
le début de la nouvelle saison,
un pasteurisateur afin de pro-
avantage et de mettre sur les
omme les autres pays rivaux,
de beurre pasteurisé qui serait
à faire la bonne renommée de
re canadien sur les marchés

(Suite à la page 83)

LE BULLETIN DE LA FERME

De succès en succès

(Suite de la page 82)

PROPAGANDE

Ce service a continué à nous donner de très bons résultats. Les patrons, les fabricants et les propriétaires de fabriques ont été renseignés sur notre système de vente, et la surveillance apportée dans l'amélioration de la qualité du beurre et du fromage.

Comme par les années passées, la Coopérative Fédérée a tenu chaque semaine des encans de beurre au Board of Trade à Montréal.

60 725 boîtes de beurre ont été vendues par encan. La balance, soit 60 315 boîtes, a été vendue à ventes privées, c'est-à-dire sur notre marché local ou sur les marchés étrangers.

Les prix retournés aux fabricants ont été établis d'après les ventes de diverses sources faites durant chaque semaine.

Remarque: La Coopérative Fédérée, toujours dans le but d'améliorer notre beurre et notre fromage, a tenu un concours pour les fabricants. Elle a distribué en primes aux fabricants une somme totale d'environ \$6,800.

Il est assez difficile d'établir une comparaison exacte de prix avec les divers marchés locaux du beurre dans la province, car dans plusieurs cas les ventes sont faites privément et les prix ne sont pas publiés.

EXPORTATION DE BEURRE

Environ 3 500 boîtes de beurre pasteurisé de première qualité ont été exportées directement par la Coopérative sur le marché anglais. Ce beurre portait la marque "FEDEREE" et a été vendu sous cette marque. Il portait en outre le nom de la Coopérative Fédérée de Québec. Les résultats obtenus ont été satisfaisants.

PRIX DU FROMAGE

Si l'on compare les prix du fromage avec ceux de l'an dernier, il est à constater que, cette année, la Coopérative a réussi, par son système de vente, à diminuer la différence de prix qui existait entre divers marchés et même à obtenir une moyenne de prix plus élevée que certains marchés qui la dépassaient l'an dernier.

Tout de même, la Coopérative tient à noter qu'il est difficile d'établir d'une manière précise les moyennes de prix de certains marchés, étant donné qu'il arrive assez souvent que le prix offert est refusé et que le fromage est vendu privément ou qu'une certaine partie (quelquefois la petite) est vendue à l'encan et que l'autre partie (la plus grande) est vendue privément.

EMBALLAGE DU FROMAGE

Chaque boîte de fromage exportée en Angleterre ou dans d'autres pays étrangers a été encerclée d'un fil de fer. Au-delà de \$8,000.00 ont été dépensées à cette fin. Aussi, le fromage de la Coopérative est arrivé à destination dans les meilleures conditions possibles.

CHAR POUR EXPEDITION DU FROMAGE EN HIVER

La Coopérative Fédérée a réussi, cette année, à obtenir des compagnies de transport, des chars spéciaux pour l'expédition du fromage durant la température froide. Cette démarche a beaucoup été appréciée de la part des patrons de fabriques, surtout du district du Lac-St-Jean. Des frais considérables ont été évités dans le transport et le fromage a été livré en bonne condition.

PETITS FROMAGES LOCAUX

La Coopérative a surtout fait une campagne pour la vente des petits fromages de 5 livres. Ce fromage est de même qualité que les gros fromages de 80 livres "CHEDDAR".

Une assez forte quantité a été exportée sur le marché anglais et en Belgique. La qualité a été trouvée satisfaisante et l'emballage attrayant. Nous prévoyons une demande considérable pour l'an prochain, étant donné que le prix est de beaucoup moins élevé que d'autres fromages de même apparence, qui n'ont pas la valeur nutritive de notre vrai fromage canadien.

FABRICANTS SATISFAITS

En terminant, il nous fait plaisir d'apprendre de la part des fabricants et autres intéressés de fabriques, qui sont passés à nos bureaux, qu'ils étaient satisfaits de leurs opérations avec la Coopérative dans le cours de l'année qui vient de se terminer.

VOLUME XIV, PAGE 83

Rapport de M. J. A. Sabourin, gérant du département des produits de la ferme (de la Coopérative Fédérée de Québec.)

Ce département s'est occupé cette année, et avec succès, de nouvelles lignes, principalement de la vente de conserves alimentaires, bluets, tomates, fèves, blé d'Inde, etc.

La récolte des bluets pour certaines régions de la province est d'une importance capitale si l'on considère que cette récolte est un bénéfice net, n'exigeant aucun travail de culture, il suffit de la cueillette et de la mise en conserve.

Sept chars contenant chacun 900 caisses de bluets en conserves provenant du Lac-St-Jean et du Saguenay ont été expédiés aux États-Unis et vendus sur les marchés de Boston et de Chicago. Les acheteurs ont été satisfaits de la qualité de cette marchandise au point que déjà nous recevons des commandes pour les récoltes futures.

Cette année, six nouvelles fabriques de conserves ont été construites aux endroits suivants: Verchères, comté de Verchères; Saint-Césaire, comté de Rouville; Saint-François-du-Lac, comté d'Yamaska; Saint-Guillaume-d'Upton, comté d'Yamaska; N.-D. de Pierreville, comté d'Yamaska; Sainte-Marie-Salomé, comté de Montcalm.

Les gérants de ces coopératives ou compagnies de conserves alimentaires ayant compris que leurs intérêts étaient de ne pas se faire de compétition entre eux, ont obtenu de la Coopérative Fédérée qu'elles s'occupent de la vente de leurs conserves.

Les avantages qui ressortent d'une telle organisation sont les suivants:

1o. Achat en coopération de caisses à expédition;

2o. Achat en coopération de boîtes en conserves;

3o. Impression en coopération des étiquettes uniformes pour toutes les fabriques, d'où réduction du coût d'impression.

Enfin ces conserves sont vendues par une organisation centrale sous une marque de commerce uniforme avec cependant un système d'identification pour chacun de leurs produits respectifs.

La Coopérative Fédérée peut fournir à tous ceux qui en feront la demande, des conserves de qualité "choix" fabriquées dans notre province de Québec.

OEUFS

La Coopérative Fédérée reçoit de grandes quantités d'œufs frais, lesquels sont classés rigoureusement d'après la loi fédérale; ceci a valu à notre société d'avoir une clientèle de consommateurs tellement nombreuse que les réceptions des cultivateurs de la province de Québec ne sont pas suffisantes pour répondre aux demandes.

MIEL

Depuis quelques années, la Coopérative Fédérée s'est engagée par contrat, à faire la vente du miel au comptoir de vente de la Fédération Apicole, appelée aujourd'hui l'Association des Producteurs de Miel de Québec. Cette année, à date, les membres de cette Association ont déjà consigné à la Coopérative Fédérée au-delà de 200,000 livres de miel, récolte de l'année. Nous sommes convaincus que ce mode de vente par l'Association des Producteurs de miel de la province de Québec est le plus économique et le moyen le plus sûr d'alimenter régulièrement le marché, sans cependant l'encombrer.

Aussi, nous conseillons fortement à nos membres producteurs de miel de faire partie de cette Association. Le miel vendu par l'Association des producteurs de miel de Québec est classé par les experts du gouvernement provincial, donc économie de main-d'œuvre pour la Fédérée et aussi frais de correspondance moins onéreux.

L'emballage du miel des membres de l'Association est uniforme et le miel est mis sur le marché par une seule organisation: "La Coopérative Fédérée"; cette dernière a réussi à faire connaître le miel de Québec sur le marché anglais; au-delà de 25,000 lbs de miel blanc, chaudrés de 30 lbs, et une centaine de caisses de deux douzaines de bocaux d'une livre, ont été exportées en Angleterre.

SUCRE ET SIROP D'ERABLE

Comme pour le miel, la Coopérative Fédérée a entrepris, par contrat, la vente du sucre et du sirop d'érable des membres de l'Association des producteurs de sucre d'érable de la province de Québec. De cette association, nous avons reçu au-delà de 100,000 livres de sucre; 30,000 livres de sucre et 50 gallons de sirop ont été expédiés sur le marché anglais;

aussi des quantités assez considérables ont été expédiées sur le marché américain. Les prix obtenus pour les premières réceptions de sucre d'érable ont atteint au-delà de .20c la livre.

CHOUX DE SIAM

La Coopérative Fédérée distribue sur le marché de Montréal les choux de Siam "Sainte-Foy". Ces choux de Siam ont pratiquement une marque de commerce sur le marché de Montréal; ils sont d'une qualité tout à fait spéciale pour la table.

Cette année, nous avons obtenu jusqu'à \$21.00 la tonne, F. A. B. Montréal, expédition en grenier par char complet. Malheureusement, pour cette marchandise l'on ne surveille pas suffisamment la classification au point de chargement; le manque d'uniformité est parfois une cause de déception tant pour nous que pour nos acheteurs. Ainsi, il y a quelque temps, un acheteur très sérieux était forcé de nous refuser un char, parce que la qualité à l'intérieur du char n'était pas du tout la même qu'à la surface.

Les prix obtenus ont été les suivants:

a) Morue séchée.....	949,930 lbs
b) Saumon frais.....	171,822 "
c) Eperlan.....	7,498 "
d) Homard.....	4,391 "
e) Plie.....	2,307 "

Les prix obtenus ont été les suivants:

Quantités	Retour moyen de
949,930 lbs de morue séchée.....	9.34 à 10.90 le quintal
171,822 lbs de saumon de Gaspé.....	24c la lb.
498 lbs d'éperlan.....	22c.
4,391 lbs de homard.....	26c la lb.
2 307 lbs de plie.....	05½c la lb.
7,050 lbs de morue verte.....	05½ à 6c la lb.
400 lbs de maquereau salé.....	08c la lb.
987 lbs de maquereau frais.....	06c la lb.
652 lbs de morue fraîche.....	04½c la lb.
352 gallons d'escalopes.....	2.65 le gallon.
4,003 gallons d'huile de foie de morue.....	50c le gallon.
8,400 lbs de saumon en conserve.....	24c la lb.

Rapport de M. A.-G. Lambert, gérant des entrepôts de grains de semences de Ste-Rosalie-Jct (De la Coopérative Fédérée de Québec)

L'état progressif des affaires de ce département de la Coopérative s'accroît d'année en année.

Ainsi, en 1922, le chiffre d'affaires était de..... \$ 159,855.83
En 1923, de..... 175,254.54
En 1924, de..... 257,816.88
En 1925, de..... 281,582.73

Cette augmentation graduelle est due à l'aide des associations agricoles et à l'appréciation des cultivateurs des nombreux avantages qu'ils retirent de l'achat en coopération.

GRAINS ET GRAINES DE SEMENCES

L'outillage dont nos entrepôts sont pourvus nous permet de mettre sur le marché des semences de qualité supérieure. Toutefois, la préparation que nous leur faisons subir entraîne des dépenses assez considérables qui en augmentent le coût de revient. Néanmoins, malgré ces dépenses, nous avons fixé des prix de vente aussi bas que ceux de nos concurrents, faisant ainsi disparaître les critiques qui se faisaient autrefois sur ce sujet. Tout de même, avec les profits réalisés dans nos autres activités, l'année 1925 se clôt avec un profit net de \$3,430.95.

ENGRAIS CHIMIQUES

En 1925, il a été vendu 4,600 tonnes d'engrais chimiques, comparativement à 4,075 tonnes en 1924, soit une augmentation de 525 tonnes. Cette augmentation aurait été encore plus considérable si la rareté et des prix excessifs n'avaient rendu l'importation des Phosphates Thomas presque nulle.

NETTOYAGE ET VENTE DES GRAINES FOURRAGERES POUR LES CULTIVATEURS

En vertu de l'entente prise en 1924 avec le Conseil Provincial des Semences pour le nettoyage et la vente des graines fourragères récoltées, dans la Province, nous avons écoulé, à leur grande satisfaction, la récolte de plusieurs producteurs.

FICELLE D'ENGERBAGE

Durant l'année écoulée, une nouvelle activité a été ajoutée à notre département par la vente et la distribution de la ficelle d'engrèbage. Une quantité d'au-delà de 200,000 lbs a été vendue. Nous avons une ferme espérance que ce chiffre sera doublé en 1926.

11 FEVRIER 1926

FERME DE MULTIPLICATION

Les résultats obtenus sur la ferme de multiplication de la Coopérative sont remarquables. L'avoine a rendu 55.02 minots à l'arpent, les pois 13.07 et le blé 29.3.

REMERCIEMENTS

Nous tenons à noter l'encouragement que nous avons reçu des officiers du département de l'agriculture et des Ecoles d'Agriculture de la province.

Rapport de M. L.-A. Masson, gérant du Département du poisson (de la Coopérative Fédérée)

Nous avons eu tout neuf coopératives de pêcheurs, dont huit pour la pêche de la morue et du maquereau et une s'occupant de la pêche du saumon, de l'éperlan, du homard et de la plie. Le total des différentes sortes de poissons reçues et vendues est de 1,145,010 livres ainsi que 4,003 gallons d'huile de foie de morue et 352 gallons d'escalopes répartis comme suit:

f) Morue verte.....	7,050 lbs
g) Maquereau salé.....	400 "
h) Maquereau frais.....	987 "
i) Morue fraîche.....	625 "

Avant l'établissement de coopératives les pêcheurs recevaient, pour leur morue séchée, \$5.00 à \$6.00 le quintal et on ne leur allouait absolument rien pour les rebuts. Aujourd'hui, par l'entremise de leurs coopératives, les pêcheurs reçoivent, pour leur morue, de \$9.30 à \$10.90 le quintal. Ils reçoivent pour le saumon frais 12½c la livre, lorsqu'on leur payait autrefois, 7c½ à 8c.

L'huile de foie de morue était vendue sur la côte à 25 sous. C'est donc une différence de 25 sous par gallon que la Coopérative Fédérée a payés en plus aux pêcheurs. Si nous comparons l'année 1924 avec l'an dernier, la Coopérative Fédérée a un excédent de ventes de 629,619 lbs de poisson 3,903 gallons d'huile de foie de morue et 352 gallons d'escalopes.

Nous ne saurions trop insister sur la centralisation de nos pêcheurs; la construction de hangars à chacune des coopératives est absolument nécessaire afin d'obtenir une meilleure classification et un produit uniforme tout en simplifiant le travail. Nous avons la certitude que ces établissements seront faits cette année.

Rapport de M. Emile Bélanger, gérant de la succursale de Princeville (de la Coopérative Fédérée).

Le montant total des ventes à l'abattoir de Princeville a été de \$226,170.18, soit une augmentation d'une vingtaine de mille piastres sur l'année précédente.

Le commerce de viandes, branche principale de l'établissement, a sensiblement augmenté: il y a une augmentation de 500 têtes pour les lards abattus. La demande qui s'accroît toujours pour les viandes fumées nous fait croire qu'il est possible d'en produire avec avantage une plus grande quantité. Nous avons ajouté la fabrication des saucissons, saucisses, etc., qui a donné jusqu'ici des résultats appréciables.

D'une manière générale, cette succursale de la Coopérative Fédérée reçoit l'encouragement tant des cultivateurs qui lui confient leurs produits que des bouchers et épiciers locaux qui y viennent s'approvisionner chaque semaine, d'assez fortes quantités de viandes et de beurre. Les affaires de la buanderie ont été relativement bonnes. La manipulation de grains et moulées a été moins considérable, due à une récolte plus abondante dans la région.

(Suite à la page 84)

Une journée passée à étendre la lessive laisse peu à dire. C'est cependant assez joli d'étendre du linge blanc sur l'herbe et de le voir flotter sur les cordes.

Eugénie de Guérin.