



PER
B-224
B

LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE HEBDOMADAIRE POUR LA FERME ET LE FOYER RURAL

Organe officiel de
La Coopérative Fédérée de Québec
Société des Jardiniers Maraîchers
Société d'Industrie Laitière.

Société Producteurs de Sucre d'Erable
Industrie Apicole.
Association des Éleveurs de Bétail Holstein
Friesian (Section de la province de Québec).
Société des Éleveurs de Bovins Canadiens.

Volume XXII—Henri Gagnon, Président,

QUÉBEC 4 JANVIER 1934

Frs Fleury, Gérant,—Numéro 1

Les pommes de terre—préparation pour la vente

M. Bernard Baribeau, dont on reconnaît partout la haute compétence comme spécialiste dans la culture des pommes de terre de bonne qualité pour nos marchés, nous a déjà entretenus, dans un de ses importants bulletins, du choix des tubercules pour la semence, de la préparation du sol destiné à recevoir les plantes, du traitement des cultures pour les protéger contre les insectes et les maladies qui s'acharnent de plus en plus à détruire cette plante particulière. Il a de même traité de la bonne manière de conserver la récolte, comment construire les caveaux, les aérer, dans quel état les tubercules doivent y être conservés. C'était là fournir des renseignements absolument nécessaires aux producteurs, et ceux qui se sont procuré cette documentation ont dû apprécier l'heureuse idée de l'auteur de réunir dans une brochure une série de conseils qu'il est bon d'avoir constamment sous la main pour consulter au besoin.

Dans son bulletin No 119 dont M. Godbout vient d'autoriser la publication, M. Baribeau veut bien traiter, avec toute la compétence qu'on lui connaît, de la préparation des pommes de terre pour la vente et donne aussi de sages recommandations quant aux moyens à prendre pour prévenir les meurtrissures et autres avaries qui affectent la qualité du produit et le place dans un état d'infériorité sur nos marchés.

Si nous nous en rapportons à une déclaration récente du ministre de l'Agriculture, M. Godbout, sur trois mille chars de pommes de terre vendus sur le marché de Montréal, nos producteurs n'en ont vendu que trois cents. Il y a évidemment des raisons à cela. On nous dit que nous nous obstinons à ne pas classer notre production, que nous ne portons pas un soin assez attentif à la manutention des tubercules; nous les rudoyons mal à propos, et que malheureusement nous payons pour, et nous payons cher.

A tout événement la nouvelle publication de M. Bernard Baribeau traite de tous ces sujets; l'auteur complète par ce nouveau travail un cours que nous pouvons considérer complet sur la culture et la mise en vente des pommes de terre du Québec, et nous engageons fortement les producteurs à se procurer cette brochure bien illustrée, ce qui la rend d'autant plus instructive, en demandant le bulletin No 119 au bureau des publications, Ministère de l'Agriculture, Québec.

Une conférence de M. le professeur Gustave Toupin

Durant la semaine agronomique qui a réuni à Québec du 18 au 23 décembre les agronomes régionaux, M. le professeur Gustave Toupin, professeur à Oka, expert en matière d'alimentation du bétail, membre distingué de la Commission Provinciale de l'alimentation des animaux de la ferme, laquelle, soit dit en passant, vient de publier une brochure très utile dans laquelle on trouve toute la série des formules de rations normales balancées qu'elle recommande pour l'année 1934, a traité du problème complexe de l'alimentation rationnelle de nos animaux de la ferme. M. Gustave Toupin a tenu devant cette élite de la profession agronomique le langage du technicien érudit qu'il est, nous ne sachons pas que personne lui conteste ce titre. Il a fait toutefois un exposé si clair du problème que nous n'hésitons pas à commencer dès ce numéro la publication de cet important travail. Nous sommes d'autant plus heureux de le faire que M. Toupin a bien voulu introduire dans cette conférence d'intéressants tableaux qui démontreront aux lecteurs, d'une façon très précise, l'influence des bonnes méthodes d'alimentation et de contrôle de production sur des troupeaux d'éleveurs du comté des Deux-Montagnes, groupement auquel revient l'honneur d'avoir

fondé la première société d'exploitation de production animale avec le concours des techniciens agricoles dans la province de Québec.

Nous tenons une fois de plus à souligner cet acte qu'ont posé les producteurs de lait des Deux-Montagnes et qui peut être cité en exemple aux cultivateurs de la province de Québec. Les résultats obtenus jusqu'à aujourd'hui viennent nous enseigner comment la coopération vient à l'aide des cultivateurs dans le domaine de la production économique.

Les cultivateurs liront attentivement ce texte. Il est grand temps que nous portions une attention plus soignée à la régie de nos troupeaux laitiers particulièrement. Nous avons de mauvaises vaches, c'est incontestable. 25% de notre cheptel bovin pourrait être éliminé, mais nous avons aussi de bonnes vaches qui ne donnent pas leur rendement maximum parce qu'elles ont faim, elles attendent de nous un traitement plus approprié aux besoins de leur constitution.

L'exportation du fromage vert nuit au commerce canadien

Les expéditions de fromage vert, c'est-à-dire de fromage insuffisamment mûri, augmentent tous les jours, et le Commissaire fédéral de l'Industrie laitière, M. J. F. Singleton, a fait une déclaration bien nette à ce sujet devant la convention annuelle de l'Association des fromagers d'Ontario-Est, à Brockville. Depuis trois ans, dit-il, on se plaint au Royaume-Uni que certains fromages canadiens conservés pendant un long temps deviennent mous aux extrémités et l'on a proposé de laisser un espace d'air entre les extrémités du fromage et le couvercle de la boîte pour que l'extrémité du fromage puisse sécher. En autant que nous avons pu voir dans l'étude que nous avons faite de cette question, il me semble pas qu'un espace d'air laissé entre le fromage et le couvercle corrigerait ce défaut; le seul moyen est de conserver le fromage dans la fabrique jusqu'à ce que la croûte soit bien formée.

Il paraît qu'il s'est expédié plus de fromage très vert en 1933 que jamais auparavant, et l'on dit même que quelques-unes des fabriques de l'Est de l'Ontario n'ont pas de rayons dans la chambre de maturation; dans ces fabriques les boîtes sont étalées sur le plancher de la chambre à maturation, les fromages sortant de la presse sont placés sur ces boîtes et ils sont mis, le lendemain peut-être, dans les boîtes pour l'expédition. Le résultat de ce système est inévitable;—le fromage qui ne s'est pas bien ressuyé se couvre de moisissures et la croûte ne se forme pas. On ne peut guère dire qu'une fabrique qui n'a pas de rayons ou dont la chambre de maturation est tout juste assez grande pour contenir le fromage de quatre ou cinq jours est bien outillée. On dit que beaucoup de fabriques qui expédient du fromage très vert demandent à l'acheteur à Montréal d'attendre une semaine avant de le classer. Nous savons que les classeurs ont retenu pendant une semaine avant de les classer la semaine dernière environ 25,000 boîtes de fromage. Mais ce n'est pas ce retard apporté au classement qui supprimera la difficulté. Dans un cas comme dans l'autre, les fromages n'ont pas l'occasion de former de bonnes croûtes avant d'être mis dans les boîtes.

Ce que l'on doit faire c'est de mettre fin à l'expédition du fromage vert. Il y a bel âge que l'on condamne cette pratique et cependant, au lieu de disparaître, elle paraît plutôt se propager et le fromage est expédié plus vert que jamais. Les fromagers devraient prendre les devants pour mettre fin à ces abus, mais s'ils ne le font pas, les producteurs de lait auxquels appartiennent les fromages et qui sont organisés dans tous les districts devraient prendre des mesures car ce sont eux qui souffrent des résultats de cette pratique. On ne devrait pas permettre aux fromagers de continuer à expédier du fromage très vert, car toute l'industrie fromagère au Canada souffre de cette pratique et s'ils ne consentent pas volontairement à y mettre fin, il peut être nécessaire de les y obliger.