

# QUELQUES DETAILS SUR LES ACCORDS COMMERCIAUX DU CANADA AVEC LES ETATS-UNIS

D'UNE manière générale, tant au Canada qu'aux Etats-Unis, le traité commercial de réciprocité que viennent de signer MM. Hull pour le gouvernement américain et M. King pour le gouvernement canadien est très bien vu. Pour employer l'expression d'un confrère anglais: le "Family Herald & Weekly Star": "it is a matter for sincere congratulations" mieux si vous voulez: "une affaire dont les parties en cause ont lieu de se réjouir".

Les affaires, depuis quelques mois, ont pris un regain d'activité qui nous permet de croire que nous sommes plus près d'une prospérité normale que nous l'étions il y a quelque quatre ou cinq ans, et ce traité, en autant que la classe des artisans du sol est concernée, devrait l'aider matériellement à améliorer sa condition, partant remettre la machine économique en mouvement. On sait que les barrières tarifaires entre les pays sont actuellement le très grand obstacle à la reprise du grand commerce international.

Cependant par traité de réciprocité commerciale, dans le cas qui nous occupe, il n'y a pas lieu de comprendre que les tarifs imposés par les deux pays sur les produits agricoles et autres sont complètement enlevés. Au contraire dans les détails que nous donnons plus loin, le lecteur verra que certains droits sont abaissés, seulement et de plus que certaines denrées sont sujettes à des quotas d'exportation: c'est-à-dire

que nous pourrions exporter de la crème que jusqu'à concurrence de telle quantité, des animaux également.

Le sujet en cause a nécessité beaucoup d'étude et, de part et d'autre, on y est allé avec modération, et les décisions prises l'ont été sur l'avis d'experts ayant dûment tenu compte des conséquences possibles de chacune des concessions consenties mutuellement.

On voudra bien se rappeler de même que le présent traité n'entrera en vigueur qu'au premier janvier 1936 et que les accords intervenus sont signés pour une durée de trois ans quittes à être continués si de part et d'autre on trouve les résultats de cette entente satisfaisants.

Les avantages que nous retirons de l'accord sont ainsi inscrits dans le dernier numéro du Journal d'Agriculture:

## LES ETATS-UNIS ACCORDENT:

Des concessions sur 79 produits d'importance majeure, soit sur les deux-tiers des importations américaines du Canada en 1929. Les principales sont:—

Tarif réduit de \$1 à 50 cents par cinquante de gallon pour le whiskey âgé de quatre ans.

Réduction de droits, d'après de généreux contingentements, sur le bétail: bœufs (de 3 à 2 cents la livre sur les animaux de 700 livres) vaches laitières (de 2 1/2 à 1 1/2 cents).

Crème (droits réduits de 56.6 à 35 cents le gallon.)

Semences de pommes de terre Blan-

ches ou Irlandaises (de 75 à 45 cents le cent livres).

Erables, pins Douglas et pruches, 50%.

Contingentements: bœufs, 155,000; vaches laitières, 20,000; crème, 1,500,000 gallons; 250,000 planches de pin Douglas et de pruche.

Droits réduits: bois et planches en général, fromages, navets, pommes, foin (réduction de 30%); sirop d'érable (réduction de 2%), volailles, chevaux, fétan et autres poissons (réduction de 25 à 50%), certains cuirs, manganèse de fer.

Promesse de maintenir en franchise la pulpe de bois, le papier-journal, le bois non manufacturé, les lattes, le homard, certaines pelleteries, l'amiante brute, les abrasifs artificiels, les fertilisants.

Promesse de maintenir au taux de 10% les droits sur les fromages.

Produit des mines (feldspath, talc, brique réfractaire, oxyde de cobalt, etc.), réduction de 30 à 50%.

Le gypse en franchise.

En retour le Canada consent à ses amis du Sud.

Dégrèvement des droits de douane ou d'accise sur 180 catégories de marchandises, soit les trois-quarts des exportations américaines au Canada en 1929-30. Les principales diminutions de droits sont les suivantes:—

Blé, réduction de 30 à 12 cents le boisseau.

Légumes en saison, 50% de moins.

Légumes importés, 35%.

La plupart des catégories d'instruments aratoires, 50%.

Machinerie industrielle, de 35 à 25%.

Machinerie pour mines et textiles.

Radios, de 30 à 25%.

Glacières électriques.

Produits d'étain.

Bois travaillé.

Matériaux de construction.

Véhicules-moteurs (réduction de 2 1/2 à 10%, selon le type d'automobile).

Produits de coton, fourrures, produits chimiques, soie, appareils électriques.

Oranges, pamplemousses, noix.

Produits du fer et de l'acier.

Entrée en franchise accordés aux magasins.

Entrée en franchise pour les pommes de terre.

La promesse d'accorder aux Etats-Unis sur 767 articles le tarif le moins élevé alloué à quelque pays que ce soit en dehors de l'Empire.

La promesse d'une loi qui permettra aux Canadiens qui visitent les Etats-Unis de rapporter avec eux jusqu'à \$100 de marchandises par mois pour usage personnel sans payer de droits.

Le maintien du coton sur la liste des marchandises en franchise.

Entrée en franchise des tracteurs.

La promesse de libéraliser le système des évaluations arbitraires sur les produits américains.

Il serait bien téméraire de dire jusqu'à

(Suite à la page 476)

## RAPPORT sur la CLASSIFICATION du FROMAGE

LE Commissaire Fédéral de l'Industrie Laitière m'a désigné pour répondre à l'invitation que lui a faite votre dévoué secrétaire d'avoir un représentant des classificateurs de fromage à votre convention et vous faire connaître les observations que j'ai pu noter durant la dernière saison de classification. Je vous avouerai que ce fut toute une surprise pour moi, n'ayant jamais pensé que de mon humble position je devais devenir un des conférenciers de votre importante convention où je le sais d'avance, tous les sujets sont traités avec maîtrise par des experts. Néanmoins, comptant sur votre indulgence, je ferai mon possible pour faire ma part pour l'avancement de l'industrie laitière de notre belle province de Québec.

Si je relis, Messieurs, les conférences de mes confrères qui sont venus devant vous dans chacune de vos conventions annuelles, j'y vois que, à peu près les mêmes observations y sont relatées d'année en année au point qu'il pourrait vous sembler que ces choses répétées deviennent pour nous une marotte. Mais, messieurs, n'est-ce pas en frappant des coups de marteau répétés et au même endroit que le forgeron arrive à donner la forme qu'il désire au morceau de fer qu'il a sur son enclume. Donc, si la répétition que je vais vous faire des défauts déjà constatés pouvait donner des résultats satisfaisants, ce serait une large compensation aux quelques moments que j'ai pu consacrer à préparer cette petite dissertation.

Nos records de classification démontrent qu'en autant que la fabrication du

(Conférence par M. J. Bourbonnais, Classificateur des Produits laitiers, Québec, à la convention de la Société de l'Industrie Laitière, tenue à la Rivière-du-Loup, Qué., les 23 et 24 octobre, 1935).

fromage est concernée, il y a eu des progrès notables de faits d'une manière générale, mais par contre il y a certains districts où les fabricants semblent être d'une négligence déplorable et qui sont la cause que la moyenne du pointage général dans notre province est de trois point treize (3.13%) pour cent plus bas dans la première qualité que la province d'Ontario.

Si nous considérons que le pointage moyen des No 1 d'Ontario est de 96.58% et que celui de la province de Québec est de 93.45% je suis sous l'impression qu'avec un peu de travail et de bonne volonté de la part des fabricants dans ces fabriques qui font des fromages secondaires, nous aurions vite atteint la moyenne d'Ontario étant donné que nous fabriquons moins de fromage qu'eux. De même que par les années passées, je joins à ma conférence des tableaux comparatifs qui pourront vous aider à tirer des conclusions et aider le travail important que font les inspecteurs provinciaux.

Si je compare le début de la saison de fabrication de 1935 avec la même époque de 1934, c'est-à-dire jusqu'à la fin de juin des deux années, la qualité était certainement meilleure cette année, mais plus tard elle descendit pour rester un peu inférieure à 1934, ce qui semblerait être la période de chaleur qui a duré, jusque dans les premiers jours de septembre; mais, ce qui a le plus nui et qui a été la principale cause de fléchissement

de la moyenne du pointage est due à la saveur rance qui a été d'un pourcentage beaucoup plus élevé qu'en 1934, mais elle a été en diminuant jusqu'à ces derniers jours. Quant aux autres saveurs que nous notons comme pas nette, saveur passée, saveur de fruits furent cette année sans changement notable si ce n'est que la saveur de fruit a disparu dans un bon nombre de fabriques qui souffraient de ce défaut.

TEXTURE.—Je viens de vous donner un aperçu de ce que fut la saveur cette année. Quant aux défauts de texture, ils ont été assez nombreux et assez prononcés pour faire tomber un grand nombre de fromages dans la deuxième qualité. Je vais vous énumérer ces défauts tels que je les ai constatés au cours de mon travail.

Premièrement:—Un très grand nombre de fromages avaient une texture trop ferme, grossière et farineuse. Naturellement, les causes sont presque toujours un égouttage excessif par une cuisson trop élevée ou un surcroît de brassage du caillé au soutirage du petit lait et je ne crois pas faire erreur en disant qu'un grand nombre de fabricants ajoutent un pourcentage de sel trop élevé pour des caillés traités de la manière que je viens de décrire ci-haut.

Deuxièmement:—Les textures molles et pâteuses. Il est assez rare de classer un lot complet qui est dans ces conditions, mais chose curieuse, c'est que certaines fabriques d'assez bon renom

ont quelques fois un bassin ou deux dans leur envoi ayant une texture molle et ce sont pourtant à mon avis des défauts faciles à éviter.

Troisièmement:—L'acidité. Quoique un peu moins élevé que d'habitude quant au pourcentage, ce défaut apparaît surtout dans les période de chaleurs; ce qui voudrait dire que les fabricants ne se tiennent peut-être pas assez sur leur garde et ne sont peut-être pas assez sévères pour la réception du lait.

Quatrièmement:—La Compacité. Un assez bon nombre de fromage étaient ouverts par les trous suisses, des trous de gaz et mal liés. Ces défauts sont presque toujours causés par le manque d'acide. Il me semble qu'il suffit de les mentionner pour que les fabricants les corrigent, parce qu'ils ont certainement toute l'aide des inspecteurs provinciaux qui font un travail dans ce sens, et je sais que certains inspecteurs se sont donné le trouble de venir constater eux-mêmes ces défauts pour retourner directement voir ces fabricants et les aider à éviter ce défaut.

Cinquièmement:—La Couleur. Quoique à un degré moins élevé que les autres années, il y a encore des fromages à couleurs marbrées, d'autres qui semblent être du marbrage mais en réalité que de la décoloration disparaissant dans certains cas et s'accroissant dans d'autres cas. Pour faire une classification plus exacte de ces espèces de fromage, je me vois souvent dans l'obligation de retenir ces fromages plusieurs jours afin de me rendre compte de la réaction qui peut se produire.

(Suite à la page 475)