

POUR LA PROTECTION du CONSOMMATEUR

"La Commission d'Industrie Laitière de la province de Québec n'a pas été créée dans le but de prendre de l'argent dans le gousset des consommateurs pour servir les intérêts des grandes agences de distribution des produits laitiers", déclare catégoriquement l'honorable Adélard Godbout, ministre de l'Agriculture de Québec, dans un communiqué qu'il vient de transmettre à la presse.

"Certaines critiques non justifiées ayant été formulées depuis quelque temps à ce sujet", dit le ministre de l'Agriculture dans cette déclaration, "je crois qu'il est de mon devoir, en toute justice pour la Commission d'Industrie Laitière de répondre publiquement à ces assertions erronées, dont la principale est que les commissaires, en fixant le prix minimum auquel le lait doit se vendre dans les centres urbains, servent les gros distributeurs au détriment des consommateurs, et ce, sans que le cultivateur retire le moindre avantage de cette politique.

"Rien n'est plus éloigné de la vérité et des chiffres strictement contrôlés le démontrent amplement. En 1930, le lait était vendu 12.8c la pinte à Montréal; 13c à Québec; 11.0c à Sherbrooke et aux Trois-Rivières. En 1935, le prix moyen dans ces mêmes centres, est le suivant: 9.709c à Montréal; 9.666c à Québec; 8.958c à Sher-

L'hon. Adélard Godbout explique le rôle et l'œuvre de la Commission d'Industrie Laitière de la Province de Québec.

brooke et 8.792c aux Trois-Rivières. La Commission fixe un prix minimum pour la saison d'été et un autre prix légèrement supérieur pour la saison d'hiver, alors que l'entretien des troupeaux et la distribution coûtent plus cher. Entre temps, le lait se vend au détail 12c la pinte à Toronto; 10c à Ottawa et 11½c à Hamilton. Ces quelques chiffres devraient suffire à démontrer que le consommateur québécois paye son lait au détail moins cher qu'autrefois, et moins cher aussi que ne le payent présentement les citoyens de Toronto, Ottawa et Hamilton. Je me suis permis cette comparaison avec quelques centres de l'Ontario pour montrer que les consommateurs de nos principales villes ne sont pas plus maltraités que ceux d'ailleurs.

"On prétend que le cultivateur ne retire rien de plus qu'autrefois pour son lait vendu en nature depuis que la Commission détermine les prix. Voyons plutôt: En 1933, les producteurs touchaient pour cent livres de lait \$1.288 à Montréal; \$1.314 à Québec; \$1.30 à Sherbrooke et \$1.21 aux Trois-Rivières. En 1935, ils reçoivent pour la même quantité et dans les mêmes centres \$1.683; \$1.618; \$1.652 et \$1.60, respectivement. Les consommateurs payant leur lait moins cher qu'autre-

fois et les cultivateurs retirant plus de la vente de leur produit, d'où provient donc l'augmentation de revenus du producteur? De la diminution de la marge de profit des agences de distribution, tout simplement, diminution effectuée par la Commission d'Industrie Laitière après entente réalisée par elle—toujours à l'amiable et non arbitrairement—entre les fournisseurs et les distributeurs. Depuis juillet 1934, cette politique a valu aux producteurs de lait une augmentation de revenus de \$2,174,795.

"Le cultivateur a, tout comme l'industriel, le commerçant et l'ouvrier, le droit de retirer une juste rémunération de son travail. Avant la réglementation du commerce du lait en nature par les ordonnances de la Commission, qui s'appliquent aujourd'hui dans trente-quatre centres, nombre de cultivateurs étaient dans l'obligation de vendre leur lait à perte, c'est-à-dire en bas de leur coût de production; les distributeurs se faisaient une concurrence ruineuse et les consommateurs avaient un produit de moins bonne qualité. Car on admettra facilement que n'importe quel cultivateur se sente peu porté à améliorer son troupeau, à respecter les lois de l'hygiène, à donner enfin un marchan-

dise de haute qualité si le produit de ses ventes ne paye pas ses frais et ne lui laisse pas un profit raisonnable.

"En résumé, la Commission d'Industrie Laitière, mettant en présence les producteurs de lait et les marchands de lait, discutant avec eux leurs problèmes communs, a rétabli l'ordre dans le commerce du lait en nature, augmenté les revenus des producteurs, encouragé l'amélioration de la qualité du lait, diminué dans nombre de cas la marge de distribution, et rétabli dans une large mesure l'harmonie entre les vendeurs et les acheteurs. Elle a accompli ce travail en tenant compte du pouvoir d'achat du consommateur et fixé des prix de vente au détail basés sur les conditions de milieu de chaque centre concerné, faisant cesser une concurrence déplorable qui tenait le consommateur à la merci des agences de distribution.

"Du fait que les cultivateurs sont plus encouragés à améliorer leur exploitation laitière parce qu'ils retirent un meilleur prix de leur produit au lieu de voir leurs profits tomber dans la caisse des distributeurs, les consommateurs sont mieux protégés qu'autrefois. Cette protection, ils y ont droit, et les ordonnances de la Commission d'Industrie Laitière ont pour principal objectif de la leur assurer."

LA CLASSIFICATION DU BEURRE EN 1935

Monsieur le Président,

Messieurs:

Je tiens tout d'abord à remercier le bureau de direction de la Société de l'Industrie Laitière qui par l'entremise de son dévoué secrétaire, M. Alexandre Dion, a bien voulu me faire l'honneur de m'inviter à vous adresser la parole. Je n'en suis pas à ma première visite dans votre jolie ville, j'y suis venu il y a déjà onze ans accompagné d'un de mes confrères, M. Georges Bourbeau, faire une démonstration de classification de beurre et de fromage devant les propriétaires et fabricants de ce district.

Nous avions avec nous des échantillons représentant les différentes classes afin de renseigner les fabricants sur la classification. Nous avions parcouru les principaux centres de cette province afin de mieux faire connaître notre mode de classer et faire toucher du doigt les points faibles de notre beurre et de fromage. Je n'ai pas l'intention de vous faire une longue dissertation sur la classification, je craindrais de vous répéter des choses que vous avez déjà entendues bien des fois, je me bornerai à vous faire connaître les défauts les plus saillants de notre beurre canadien.

La saveur est bien le défaut dominant. Les saveurs qui sont mauvaises ou celles qui laissent à désirer sont causées dans bien des cas par quelque coin négligé de la fabrique, surtout par les barattes mal entretenues ou trop vieilles, aussi par la crème manquant de soin soit chez le cultivateur ou à la fabrique, ou conservée à une trop haute température, ou

Conférence par M. Pierre Labbé, Classificateur des Produits Laitiers
Montréal, à la convention de la Société de l'Industrie Laitière,
tenue à Rivière-du-Loup, P.Q., les 23 et 24 octobre, 1935.

encore pas livrée assez souvent à la fabrique. Une autre cause serait la négligence de s'assurer si le degré d'acidité n'est pas trop bas ou trop élevé au moment du barattage. En d'autres termes on semble baratter la crème quand on est prêt plutôt que de la baratter qu'après l'avoir bien soignée et bien conditionnée.

Une saveur qui est très désagréable et qui cause un tort considérable et ne semble pas vouloir diminuer est la saveur fétide ou de décomposition. Saveur très désagréable et que nous devons placer dans la catégorie des beurres sans qualité, ce qui fait perdre de fortes sommes d'argent aux fabriques qui en sont atteintes.

Il ne faudrait pas trop rechercher la cause de cette saveur en dehors de la fabrique ou chez le cultivateur producteur de lait et de crème, car je dois vous dire que nous n'avons jamais rencontré cette saveur dans les beurres de crème non pasteurisée. C'est plutôt à la fabrique que cette saveur prend sa source, soit dans le pasteurisateur, soit dans les pompes à crème, soit dans la tuyauterie ou les chantepneurs, ou le matériel mal entretenu. Tout ce qui vient en contact avec la crème devrait être bien nettoyé et stérilisé à la vapeur vive afin d'éliminer cette saveur.

Depuis quelques semaines le Canada a commencé à exporter notre beurre sur

le marché anglais et quoique nous n'ayons pas encore reçu des rapports de l'autre côté je crains fort qu'un jour il nous arrive des nouvelles comme nous en avons reçues dans le passé. Dans la conférence que donnait le Dr. J.-A. Ruddick, Commissaire Fédéral du temps devant la convention de la Société de l'Industrie Laitière de cette province, tenue à St-Hyacinthe le 22 octobre 1931, voici ce qu'il disait:

"On s'est plaint de l'irrégularité de salage et de couleur dans le beurre venant de différentes crémeries et de la même expédition, ainsi que dans le beurre venant d'une seule crémérie; et avant mon départ de l'Angleterre on commençait à se plaindre des moisissures que portait le beurre venant du Québec. Un des plus grands importateurs m'a dit qu'à la suite des rapports qu'il avait reçus de Montréal au sujet des moisissures dans le beurre de Québec, qu'il avait donné l'ordre de ne plus en acheter une boîte. Depuis que je suis revenu au Canada, j'ai été stupéfié d'apprendre que le beurre de plus de 150 fabriques de Québec avait été classé "sans catégorie" à cause de la moisissure. C'est là une situation extrêmement grave et je désire appeler ici l'attention de tous les intéressés sur le fait que ce défaut, si on ne parvient pas à y remédier, portera un coup fatal à l'industrie laitière de cette province."

Maintenant laissez-moi vous dire que durant la présente saison nous avons encore rencontré des lots de beurre dont la moisissure apparaissait déjà sur le papier et le beurre. Je ne puis faire mieux que de mettre les fabricants de beurre en garde contre ce défaut et je vous demanderai de bien vouloir prendre les précautions voulues. Je tiens à vous rapporter ce que disait le Dr. E. G. Hood dans une conférence tenue à St-Hyacinthe le 22 octobre 1931 sur la manière de préparer les papiers parchemins.

"Préparer dans une tinette de bois ou de fibre, une saumure dans une proportion de un gallon d'eau par quatre ou cinq livres de sel. Employer une quantité suffisante de cette solution pour recouvrir complètement le papier parchemin. Prendre dans le paquet original une quantité suffisante de papier parchemin pour la fabrication du lendemain et mettre le tout, non pressé, dans la saumure de façon à ce que la chaleur puisse pénétrer dans chaque papier. Chauffer la saumure jusqu'au point d'ébullition au moyen de la vapeur puis continuer à faire bouillir pendant environ cinq minutes. Pendant la période de chauffage, assurez-vous que tout le papier soit bien plongé dans la saumure. Recouvrez la tinette d'un bon couvercle et laissez le papier dans la saumure jusqu'au lendemain. Il sera ainsi exposé pendant un temps considérable à la chaleur nécessaire pour détruire les moisissures et il sera suffisamment re-

(Suite à la page 467)