

CONFÉRENCES

DONNEES PAR

M. JOS. H. LEFEBVRE

ET

M. GUSTAVE BOYER, M. P.

A LA CONVENTION DE LA

SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE du SUCRE et du SIROP D'ÉRABLE

TENUE À

RIGAUD LE 29 FÉVRIER 1916



PUBLIÉ PAR LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

QUEBEC

—
1916

BIBLIOTHÈQUE
SAINT-SULPICE

P664.12
L 521b

L'INDUSTRIE DU SUCRE D'ERABLE



INTRODUCTION

Bien avant que la civilisation n'ait pénétré dans l'Amérique Septentrionale l'on fabriquait du sucre et du sirop d'érable au Canada. Les Indiens savaient avant l'arrivée des blancs, extraire la sève de l'érable et la convertir en sucre. A l'approche du printemps, ils entaillaient les arbres en biais, au tomahawk, et inséraient au-dessous de l'ouverture un éclat de bois ou un chalumeau, par où le fluide tombait goutte à goutte dans le récipient placé à terre, généralement un baquet d'écorce de bouleau. La sève était ensuite bouillie dans des chaudrons de terre. Ils obtenaient ainsi une petite quantité de sirop noir et épais.

Les premiers colons suivirent pendant longtemps ces méthodes primitives, se contentant de substituer des pots de fer ou de cuivre aux récipients d'argile ou d'écorce. Le bois n'avait pas beaucoup de valeur dans les débuts de la colonisation, et l'on continua à entailler les arbres à la hache ; la sève était recueillie dans des auges en bois et transportée dans des seaux à dos d'homme au moyen d'un "joug" ou "bricole" jusqu'à un point central où on la faisait bouillir. L'outillage d'une érablière comportait toujours des raquettes, souvent indispensables pour les hommes qui ramassaient la sève. On faisait bouillir cette dernière dans de gros chaudrons de fer suspendus à une "étemperche", par un crochet, dans une clairière protégée, mais sans abri contre le soleil, la pluie ou la neige, les cendres ou les feuilles, la mousse et les morceaux d'écorce balayés par le vent.

Les produits de l'érable obtenus de cette façon rudimentaire avaient un goût âcre, une couleur foncée, et leur qualité était très variable.

Ce n'est guère que depuis cinquante ans que les fabricants de sucre ont sérieusement commencé à perfectionner leurs procédés, et leur industrie est encore

OFF
A38A1
A16/L4-
1916

DEPARTMENT OF AGRICULTURE
BUREAU OF PLANT INDUSTRY
WASHINGTON, D. C.

de nos jours plus ou moins parfaitement organisée. La tarière ou vilebroquin a d'abord supplanté la hache dans le perçage des arbres ; puis la "chaudière" a remplacé le "casseau" d'écorce de bouleau ou l'auge en bois taillée à la hache ; au chaudron on a substitué la "casseroles" (bouilloire ou panne) devenue plus tard l'évaporateur moderne, à fond plissé, et à compartiments séparés. Pour ménager les arbres et assurer la propreté de l'opération, on a à peu près abandonné le "chalumeau" de bois dans les régions les plus avancées ; on tend aujourd'hui à employer le métal pour les instruments qui viennent en contact avec la sève, le sirop ou le sucre.

D'autre part, l'inventeur ingénieux a remédié à l'augmentation des frais de main-d'oeuvre en utilisant la loi de gravitation pour faire couler le fluide tout seul de la "ionne" employée pour le ramassage, à la "tinque" ou réservoir et de là à l'évaporateur, et enfin dans le bidon une fois que l'ébullition lui a donné la consistance voulue. Si la configuration du terrain s'y prête, on raccorde, avec des tuyaux, les centres de ramassages à la "cabane à sucre".

Les profits réalisés dans l'exploitation n'ont pas encore fait perdre, et ne le feront pas de sitôt, espérons-le, son côté romantique à la fabrication du sucre d'érable. Une "partie de sucre" dans les bois ou "fête à la tire" est encore pour tous, jeunes et vieux, un divertissement fort apprécié. La marche en forêt par un jour de printemps, l'arôme qui se dégage des bouilloires en ébullition, le sirop prêt à se solidifier qu'on se partage, chacun armé d'une palette, autour d'une pelle de bois plongée dans le liquide, dont on fait la "tire" en le renversant sur la neige toute blanche, toutes ces choses ont un charme particulier et laissent à ceux qui les ont vécues d'inoubliables souvenirs.

Nous sommes assurés que les propriétaires d'érablières trouveront dans la conférence instructive que M. Jos.-H. Lefebvre, régistrateur du comté de Shefford et secrétaire-trésorier de la Coopérative des fabricants de sucre d'érable de la province de Québec, conférence qu'il a donnée à l'assemblée de l'association tenue à Rigaud le 29 février dernier, des conseils utiles, mûris par une longue et intelligente expérience, qui les guideront dans leurs opérations. C'est un aperçu économique abrégé sur les méthodes modernes de l'exploitation de l'industrie érablière au Canada.

A la suite de la conférence de M. Lefebvre, on trouvera de copieux extraits de la conférence donnée par M. G. Boyer, député du comté de Vaudreuil au Parlement fédéral et président de la Société, à cette même convention.

CONFERENCE DE M. JOS.-H. LEFEBVRE

L'industrie érablière au Canada est le sujet dont je veux vous entretenir pendant quelques instants.

Elle est déjà importante, mais avec un peu de travail et de coopération entre les fabricants aidés par nos gouvernements, elle est susceptible d'une augmentation considérable dans peu de temps.

Elle a été méconnue et négligée par notre classe dirigeante jusqu'à ces dernières années.

Nous fabriquons actuellement pour \$2,590,000 valant de sucre et sirop d'érable par an dans le Canada. La province de Québec fait sa large part, soit \$1,680,000.00 annuellement ; la province d'Ontario produit pour \$851,500.00 ; les Provinces Maritimes, la Nouvelle-Ecosse et le Nouveau-Brunswick rapportent \$60,000.00.

Le comté de Beauce est celui qui produit le plus de sucre, dans la province de Québec, mais il est celui qui reçoit le moins d'argent par livre manufacturée, à cause de la qualité inférieure de ses produits.

Je ne veux pas dire que tous les Beaucerons sont des manufacturiers de sucre inférieur, car il y a de très bons manufacturiers dans la Beauce, mais il sont en très petit nombre.

En 1910, ce comté a produit 2,110,000 livres de sucre et le petit comté de Shefford, qui a la moitié de la population de Beauce, en a manufacturé la même année, 1,380,000 livres, soit 730,000 livres de moins, et Shefford n'a reçu que \$57,000.00 de moins en argent.

Vaudreuil, cette même année, a été 30ème sur la liste avec 206,817 livres et Soulanges, 42ème, avec 62,536 livres à son crédit.

BUT ET MOYENS D'ACTION

Notre association de sucriers a été organisée dans le but d'étudier l'état de l'industrie érablière et d'y venir en aide en travaillant à remédier aux maux qui en enrayent le progrès.

Nous avons constaté que la plupart de nos cultivateurs, soit par négligence ou ignorance, font un produit de qualité inférieure, et qu'il fallait leur venir en aide en leur démontrant la manière de faire mieux.

Cela nous demandait des moyens pécuniaires que le nombre de nos membres, restreint au début, ne pouvait nous procurer. Nous avons alors tourné nos vues vers nos gouvernements qui se sont faits prier d'abord, mais qui, commençant à comprendre l'importance de l'industrie, ont délié le cordon de leurs bourses et on peut maintenant compter sur à peu près \$4,000.00 par an pour nous encourager.

Cet octroi devra augmenter, car d'autres industries moins payantes reçoivent beaucoup plus ; par exemple, l'industrie fruitière, qui donne un rendement de \$175,000.00 de moins que la nôtre, reçoit déjà \$20,000.00 par année de subvention.

En outre de cela, dans nos trois années d'existence, nous avons obtenu, grâce surtout au travail énergique de monsieur notre président actuel, ce que nous n'espérons pouvoir réussir à avoir avant plusieurs années de rude travail et de fortes dépenses.

C'est l'amendement à la loi de falsification, qui défend de faire ou vendre des compositions ou imitations des sucres et sirops d'érable.

Le gouvernement de Québec nous a déjà doté de quatre écoles sucrières où vous pouvez puiser gratuitement des notions modernes sur la fabrication des produits d'érables.

Ces écoles font beaucoup de bien et il est certain qu'on verra sous peu un grand changement chez nos fabricants.

Monsieur le ministre d'Agriculture Caron a inauguré, le printemps dernier, un système de démonstrations dans les sucreries du comté de Portneuf, qui a aussi fait un grand bien.

Le manque de démonstrateurs l'empêche de généraliser cette manière d'instruire les sucriers.

LA DEMANDE SUR LES MARCHES ETRANGERS

A cause de la réclame faite par Québec le 1er juillet 1914 et au moyen de la distribution aux soldats du premier contingent canadien en Angleterre et en France faite par la duchesse de Connaught le 25 décembre 1914, on a créé une demande sensible en Europe pour nos produits érabliers.

Avec cela et la loi prohibant l'imitation de nos produits il y aura certainement une demande très grande pour la récolte que nous ferons le printemps prochain.

Il n'y a presque pas de cultivateurs, ayant une sucrerie, qui ne pourraient en augmenter la production.

En général, la sucrerie occupe la partie d'une ferme qui n'est pas propice pour autre chose, car le terrain où pousse l'érable est généralement rocailleux.

Un arpent en érable paie mieux qu'un arpent en grain ou foin, car un arpent d'érables a rarement moins de 100 arbres propices à entailler et ces érables devraient vous donner au moins 200 livres de sucre ou 20 gallons, c'est-à-dire 2 livres par érable, qui à 10 cents vous donne \$20. Quand je dis 2 livres par érable, je veux dire 2 livres par chaudière suspendue. On suspend souvent 2 chaudières sur un érable et quelques fois 3 ou 4, suivant la grosseur de l'arbre.

QUELS SONT LES ERABLES A ENTAILLER

Un érable contenant assez de bois pour faire une demi-corde de bois est de bonne proportion pour y suspendre une chaudière qui vous rapportera 2 livres de sucre.

Si votre arbre est suffisamment gros pour en tirer une corde, suspendez-y 2 chaudières et ainsi de suite augmentez le nombre de chaudières suivant la quantité de bois qu'on pourrait en tirer si l'arbre était réduit en bois de corde, en y mettant une chaudière par corde.

La quantité de sucre que l'on peut retirer par saison, d'un érable, dépend aussi de la situation de la sucrerie.

Ici, aussi bien que dans la partie des Cantons de l'Est où je demeure, deux livres à l'arbre doivent être la production d'une saison ordinaire ; deux livres et demie à trois livres, ce qu'on peut appeler une bonne année, et une livre et demie une mauvaise année.

Maintenant, ce que l'on compte pour une bonne année, deux livres et demie à trois livres, est une année ordinaire chez nos voisins du sud, les Vermontais, et nos cultivateurs de l'Ontario qui, eux, font jusqu'à quatre livres à l'arbre.

Et nos voisins au nord de Montréal et de la Beauce, au contraire, comptent une récolte de une livre et demie une année ordinaire et deux livres une grosse année.

Ceci nous prouve que la chaleur du soleil réchauffant les érables plus à bonne heure au sud que dans les localités plus au nord et que l'atmosphère

froidissant plus tôt l'après-midi dans le nord que dans le sud, l'érable a rendu moins de sève, ayant eu moins le temps de couler durant la journée.

D'OU VIENT LA SEVE ?

La science nous enseigne que sur les racines et fibres de n'importe quel arbre, il y a des milliers d'appendices qu'on peut appeler cheveux.

Ils sont tellement petits qu'on peut à peine les voir sans l'aide d'un microscope.

Ces cheveux ont le pouvoir d'absorber le liquide du sol et de le transmettre à la racine ou plutôt la racine absorbe le liquide de la terre par l'entremise de ces cheveux.

C'est par un effet de la nature que ce procédé a lieu, et des quantités incalculables d'eau sont tirées d'un sol apparemment si sec qu'on en peut y distinguer aucune humidité.

Cette eau détient en solution les matières dont l'arbre est composé, c'est-à-dire les cendres.

Par les racines l'eau, par une force quelconque, est aspirée dans toutes les parties de l'arbre jusqu'aux feuilles.

Dans le système humain, le sang passe par les poumons et vient en contact avec l'air que les poumons ont respiré. Dans cette action, il s'en dégage de l'acide carbonique qui s'y est formée et absorbe à sa place une certaine quantité d'oxygène qui entre dans l'organisme.

La sève, en passant par les feuilles, fait le contraire : elle absorbe l'acide carbonique de l'air et dépose une portion d'oxygène à sa place qui entre dans le système circulatoire de l'arbre.

Le travail est semblable, mais les éléments extraits et déposés sont des éléments opposés.

Cet acide carbonique aspiré par l'arbre est transformé d'abord en amidon et ensuite en diverses autres substances, selon l'espèce de l'arbre.

Dans l'épinette, il est transformé en gomme ; dans le pin, en goudron et térébentine ; dans le mérisier, en glucose, et dans l'érable, la transformation se fait en sucre.

La sève ainsi chargée de carbone ou de ses produits devient sève élaborée.

La quantité de cette sève élaborée que demande l'arbre, suivant sa grosseur, pour son accroissement de l'année, est absorbée par l'arbre et la balance demeure en amidon dans le tronc de l'arbre pour sa croissance de l'année suivante.

Ainsi, on peut dire que les feuilles sont la fabrique par laquelle le sucre est fait et le tronc de l'arbre est l'entrepôt dans lequel il est emmagasiné.

Comme preuve de cela, on trouve que plus le tronc de l'arbre est grand, plus on peut soutirer de sève et plus il y a eu de feuilles sur l'arbre l'été précédent, plus la sève est sucrée.

Ainsi, un arbre qui possède peu de branches et a une petite tête rendra peut-être beaucoup de sève, mais il sera peu profitable, car la sève, à cause du manque de feuilles, sera peu sucrée. Il arrive aussi que la disproportion est si grande que les feuilles sont incapables de remplir le tronc avec la sève élaborée, et alors la coulée de sève sera peu abondante.

D'un autre côté, il arrive aussi qu'un arbre peut avoir tant de feuilles, que, à cause de la transpiration venant des feuilles, il ne peut emmagasiner une quantité suffisante de sève élaborée pour en faire un arbre profitable ; quoique la sève qui en découlera sera sucrée, elle sera cependant en petite quantité.

On peut remédier à cela en taillant quelques branches de l'arbre.

L'arbre le plus propice, pour faire du sucre en conséquence, aura un corps long avec une belle tête touffue et bien développée.

TRAVAIL D'EDUCATION

Depuis trois ans que notre association poursuit son oeuvre, nous avons exhibé des produits aux expositions de Québec et ailleurs, mais surtout à Québec j'ai entendu des cultivateurs, et même des curés de paroisses rurales, nous accuser d'introduire du blanc d'Espagne, de la craie et d'autres du sucre blanc dans la composition de nos exhibits, et d'autres enfin dire qu'ils préféreraient du sucre de sève à ce beau sucre que nous leur exhibions. Tout sucre d'érable est fait de la sève de l'érable, mais le sucre de prédilection de ces messieurs est fait de la sève sûre et corrompue. Quand la sève est rendue à cet état, le sucre qu'on en fait a une couleur foncée et ne granule pas et fait un sucre mou comme du savon. Les revendeuses du marché Bonsecours font de ce sucre à l'année. Elles en ont le secret.

Cela vous prouve par conséquent que notre ouvrage ne se borne pas seulement à instruire le fabricant, mais il faut de plus faire la leçon aux consommateurs.

Pour fabriquer un produit de première qualité, je vais vous faire quelques observations sur ce que j'ai appris par mon expérience de vingt-six années de fabrication.

Je ne puis vous dire où entailler votre érable pour en obtenir le plus grand résultat, soit haut de terre ou au bas de l'arbre ou à quel point cardinal mais je choisis une place sur l'érable où l'écorce paraît vigoureuse et sans plaie et je perce assez profondément pour que le chalumeau entré puisse tenir la chaudière pleine de sève, c'est-à-dire que je perce à peu près un pouce et quart à un pouce et demi, suivant l'épaisseur de l'écorce.

Ne blaisez jamais votre arbre avant de le percer, car ces blaises peuvent être assez proches de l'aubel pour ne pouvoir se cicatriser et vous détruirez ainsi votre arbre dans peu d'années.

On dit que la sève de l'aubel est meilleure et a un goût plus fin que celle du coeur de l'arbre ; voilà pourquoi je vous conseille de percer peu profond.

TROIS POINTS ESSENTIELS

Je trouve trois points essentiels dans la fabrication du sucre d'érable.

Le premier point consiste à commencer les sucres avec des ustensiles bien lavés et propres.

Quand bien même ces ustensiles ont été lavés le printemps précédent il faut encore les échauder avant de vous en servir.

La propreté y est pour beaucoup plus qu'on peut le croire.

Il faut échauder souvent tout ce qui a servi pour contenir la sève, les réservoirs, les couloirs et les bouilloires.

Que penseriez-vous d'une personne qui se servirait plusieurs jours de suite des mêmes plats sans les laver ?

La sève de l'érable est plus délicate que le lait et prend goût de tout ce qu'elle touche ou de ce qui l'entoure.

On devrait échauder les chaudières chaque fois qu'on les vide, mais cela est une impossibilité pour celui qui entaille des milliers d'érables.

Par conséquent le sucre à l'arrivée des chaleurs perd son arôme fin d'érable, la sève commençant à perdre sa fraîcheur, à fermenter, sûrir et à faire éclore les microbes.

C'est alors qu'on ne fait qu'un sucre qui a le goût sucré mais en peu de temps ce sucre cesse de faire du grain et on en fait ce qu'on appelle communément sucre de sève.

Les printemps froids ont fait plus de beau sucre que les printemps où la chaleur commence de bonne heure, les chaudières sûrissant plus tôt.

RECUEILLENZ VITE LA SEVE

Le deuxième point consiste à récolter votre sève le plus tôt possible après qu'elle est sortie de l'érable.

La sève, sortie de l'érable, n'est plus dans son élément ; elle se gâte très vite au contact de l'air et demande qu'on l'emploie le plus tôt possible.

Quand bien même que la coulée n'aurait pas été abondante, récoltez et évaporez chaque jour.

Les fabricants négligeants se donneront pour excuse qu'il n'est pas nécessaire de récolter parce que les chaudières ne sont qu'au quart pleines.

Récoltant chaque jour vous vous faites de la place dans vos chaudières pour le lendemain qui peut être une journée de coulée abondante et en même temps vous mettez votre sève à l'abri du mal qu'elle peut recevoir par son contact avec l'air.

S'il fait froid, comme il arrive souvent au commencement des sucres, et que la température est à la gelée, il y a moins de tort causé à la sève qu'il y en aurait s'il y avait apparence de pluie ou qu'il ferait chaud.

Mettez des couvercles à vos chaudières, car l'eau de pluie ou de la neige gâte la couleur et le goût de votre sucre, sans compter qu'il vous faut faire des dépenses pour le bois de chauffage pour évaporer cette eau ou la neige mêlée à la sève, ou vous devez jeter le tout, ce qui vous fait perdre une partie de votre récolte, car les érables coulent généralement quand il pleut.

Vous économisez assez dans une seule saison des sucres pour payer deux fois le coût de vos couvercles.

Egouttez bien votre chaudière chaque fois que vous la videz, afin qu'il y ait moins de vieille sève à se mêler à la nouvelle ; s'il n'y a pas de coulée

immédiate, ce qui reste sùrit très vite, la quantité étant si petite.

FAITES EVAPORER PROMPTEMENT

Le troisième point est dans l'évaporation de la sève, et ce point est tellement important qu'on peut, suivant la manière dont on conduit son feu, faire du sirop de différentes couleurs.

Il faut du bois sec. Quand bien même ce n'est pas du bois sain, s'il est sec il fera de la flamme.

C'est la flamme qui sèche le dessous de vos casseroles ou évaporateurs. Ceux-ci doivent contenir juste la quantité de sève nécessaire pour couvrir les plis de votre évaporateur ; si ce sont des casseroles dont vous vous servez pour faire l'évaporation, n'y mettez pas plus de deux pouces de sève. Moins vous aurez de sève plus vite se fera l'évaporation ; moins la sève est de temps sur le feu, avant d'être réduite en sirop, plus votre sirop sera beau.

Après la première coulée de sirop de l'évaporateur, laquelle ne devrait pas dépasser une heure et demie, vos coulées subséquentes devraient se faire toutes les 5 à dix minutes, ce qui peut être réglé par votre feu.

Cela étant fait avec de l'eau d'érable fraîche, je vous assure que vous aurez un sirop de première qualité.

Tenez un feu flamboyant sous vos casseroles et non un feu de braises de bois franc.

Si vous vous servez de bois franc, croisez vos pièces les unes sur les autres et attisez souvent.

Le bois mou fait plus de flammes et est très bon, mêlé au bois franc.

Si votre fourneau a deux portes pour attiser le feu n'ouvrez qu'une porte à la fois, afin de laisser pénétrer le moins d'air froid possible, car chaque fois qu'on ouvre les deux portes l'air froid arrête l'ébullition et retarde l'évaporation, et cela tend à faire rougir votre sirop.

Plus l'évaporation se fait vite plus votre sirop sera beau.

Ainsi je résume mes trois points.

Premier point : la propreté.

Deuxième point : la récolte journalière de la sève.

Troisième point : l'évaporation vive.

Avec cela vous ne pouvez manquer de réussir à faire des produits de première qualité.

SOINS A DONNER A LA SUCRERIE ET A LA FABRICATION

Surveillez votre sucrerie de près et consacrez-y quelques instants tous les jours, afin de n'être pas surpris quelquefois par des changements de température qui, ne paraissant pas favorables à la coulée de la sève, le sont cependant.

J'ai déjà été surpris de trouver beaucoup de sève dans mes chaudières en me rendant à la sucrerie après une nuit de neige apparemment froide et souvent après une nuit pluvieuse.

En soignant votre récolte et en faisant un article de première classe les dépenses peuvent vous paraître hors de propos, mais quand vous constaterez que l'on recherche vos produits et que la vente sera rémunératrice, c'est alors que vous trouverez du goût à y mettre votre temps et vos travaux.

Le sirop d'érable pour être conforme à l'étalon établi par le gouvernement fédéral doit être assez épais pour peser 12 livres et 3 onces au gallon impérial, c'est-à-dire qu'il ne doit pas contenir plus de 35 p. c. d'eau dans sa composition.

Le sirop fait à cette circonstance peut conserver son goût et arôme d'érable indéfiniment, pourvu qu'on le mette dans une place où la température ne monte pas à plus de 50 degrés et surtout ne change pas trop souvent.

Le sucre d'érable ne doit pas contenir plus de 10 p. c. de matière liquide.

Mettez en sirop tant que votre sève vous donnera le goût ou arôme d'érable, mais ensuite réduisez en sucre.

Vous pouvez toujours faire du sucre quand vous avez du bon sirop, et le sirop se conserve mieux que le sucre.

SABLE DE SUCRE ET AUTRES RESIDUS

Dans l'évaporation de la sève pour faire sortir le sucre, à la densité obtenue après y avoir ôté 65 p. c. de son humidité, la sève arrive à l'état qu'on appelle sirop. Il se dépose alors dans le fond de l'évaporateur ou casserole, ainsi que dans le fond des couloirs, lorsqu'on retire le sirop, une composition ou cendre qu'on nomme communément râche.

Il y a cinq ans on a récolté quelques livres de ces cendres et on les a fait analyser par un chimiste du Collège Macdonald.

On a trouvé que 65 à 80 p. c. de ces cendres ont une certaine valeur.

Elles consistent en une substance appelée malate de calcium, et la balance est composée de substances siliceuses et n'a pas grande valeur.

Les recherches ne sont pas encore définitivement finies et on espère y trouver encore quelque chose de valeur pour les médecines.

Jusqu'à présent, c'est le malate de calcium qui attire l'attention des chimistes.

Le malate de calcium appartient à la classe des matériaux que les chimistes appellent sels.

Vous connaissez le sel commun, le sel salpêtre, le sel amer, le sel Epsom ou sel anglais, le sel la Rochelle ; il y a un acide correspondant à chacun de ces sels.

Le sel commun est le sel base de l'acide chlorhydrique ou acide muriatique.

Le salpêtre est le potassium de l'acide nitrique.

Le sel amer ou Epsom est le sel magnésique de l'acide sulfurique ou huile de vitriol.

Et le sel Larochelle est le sel potassium et sodium de l'acide tartrique ; l'acide tiré du raisin.

Ainsi dans le même sens le malate de calcium tiré de la sève de l'érable est le sel de calcium ou la base de l'acide malique, un acide qui tire son nom de la pomme, car on a découvert un acide semblable dans la pomme avant de l'avoir découvert dans la sève de l'érable, découverte faite depuis peu comme je viens de vous le dire.

La découverte de cet acide dans la pomme a été faite par un Suédois nommé Schule, en 1785, et c'est lui qui lui a donné le nom d'acide Malique.

PROVENANCE D'AUTRES SOURCES

En octobre dernier, le département d'Agriculture des Etats-Unis a publié le mode de la préparation d'un sirop de table fait de jus de pommes, dans

lequel l'acide malique est neutralisé avec de la chaux, produisant ainsi du malate de calcium.

L'acide malique n'est pas en abondance dans la pomme ; il y en a à peu près 7 livres par 1,000 livres de pommes, mais si le sirop de pomme vient à être manufacturé en grande quantité, la quantité du malate de calcium deviendra importante.

Le chimiste allemand Lieberg a cherché l'acide malique en 1830 et il l'a trouvé non seulement dans la pomme, mais aussi dans les cerises, les épinés vinette — un arbuste épineux — et dans les cormiers.

Depuis ce temps-là on l'a découvert dans le jus d'autres plantes, tels que les groseillers, le sumas, le poireau, le tabac et la rhubarbe.

Dans les fruits verts il se trouve en plus grande quantité que dans les mûrs.

On l'obtient des fruits en les pressant pour en extraire le jus que l'on fait bouillir, filtrer et ensuite on traite ce jus avec de la chaux. Cela donne le malate de calcium duquel on extrait l'acide malique.

On me dit que c'est un procédé qui demande beaucoup d'ouvrage et quoi que les fruits ne soient pas dispendieux, les manufacturiers chimistes qui ont expérimenté avec le sable de sucre ont trouvé qu'il est plus avantageux d'acheter le sable.

La Compagnie Grimm de Montréal a expédié, le printemps dernier, 300 livres de ce sable à un chimiste en Allemagne. La guerre ayant coupé toutes communications avec ce monsieur, la compagnie ne connaît rien du résultat de son sable.

Un chimiste français ayant eu vent de cette découverte en demande une tonne de la production du printemps prochain.

Le bi-malate de calcium peut être employé dans les poudres à pâte et vaut à peu près le prix du bitartrate de potasse, qu'il remplacerait et est aussi sanitaire.

QUE FAIT-ON DE L'ACIDE MALIQUE ?

Voilà une question à laquelle je ne puis répondre. J'ai fait la même question à plus d'un médecin chimiste et presque tous m'ont déclaré que le prix de \$10.00 la livre qu'il vaut aujourd'hui ne le met pas à la portée de tout le monde et à tout emploi.

On peut s'en servir pour remplacer les acides citriques et tartriques, pour manufacturer les limonades artificielles et les médecines effervescentes, comme le citrate de magnésie et les poudres seidlitz.

Pour remplacer ces acides dans ces compositions, il faudrait que le prix soit moins cher et l'efficacité plus grande.

Il pourrait se faire qu'on trouvât des cas où l'acide malique remplacerait les acides citriques et tartriques à cause des résultats supérieurs obtenus dans leur emploi respectif.

On peut dire que ce produit chimique est nouveau et dans l'état d'expérimentation ; nous le connaissons mieux avant longtemps, alors que le chimiste allemand rendra compte des 300 livres envoyées par la Cie Grimm.

Le chimiste français qui fera des expériences l'été prochain de l'envoi de sable qu'il demande, nous fera sans doute connaître le résultat de ses recherches.

Je ne m'attends pas d'en jamais connaître la juste valeur, mais aujourd'hui les collectionneurs de ce sable pour ces chimistes offrent 15 cents la livre.

Ce prix est plus élevé que le prix du sucre et les fabricants de sucre qui ne prenaient pas la peine de séparer ce sable de leur sucre vont peut-être le faire à l'avenir.

TRAITEMENT DU SABLE DE SUCRE

Ce sable est récolté dans les couloirs du sirop en le coulant avant de le mettre en sucre et il est ensuite lavé à l'eau bouillante et séché.

Le sable peut se conserver indéfiniment, mais laissé humide et imbibé de sirop il moisit vite et perd sa valeur.

On peut faire le premier lavage avec de l'eau d'érable bouillante et en retirant cette eau s'en servir, et ainsi économiser la matière sucrée qui se trouve dans le sable, et faire le dernier lavage avec de l'eau naturelle.

La récolte du sable de sucre n'est pas une récolte très fructueuse, ne pouvant rapporter que \$4.00 à \$10.00 par printemps à celui qui la fait, suivant le nombre d'érables qu'il entaille et l'abondance de la récolte, car la quantité retirée des érables varie à chaque saison.

Le sable est en plus grande abondance des printemps que d'autres et on est encore à étudier la raison de cette inégalité de production.

Les changements atmosphériques y sont sans doute pour quelque chose.

Le trouble de collectionner ce sucre n'est pas plus grand que de le jeter comme on avait l'habitude de vider nos couloirs en dehors de la cabane à sucre près d'un ruisseau où se fait le lavage des couloirs. Maintenant on le vide dans un seau, tinette ou petit quart, dans lesquels à temps perdu on en fait le lavage. Les quelques piastres qu'on en retire nous récompensent amplement pour l'ouvrage qu'on y met.

M. le président et Messieurs, vous voyez par tout ce que je viens de vous dire sur notre industrie que notre association a accompli quelque chose, mais il nous manque des membres pour pouvoir accomplir plus.

Afin de mettre le comble à notre oeuvre, nous voulons trouver un marché pour prendre soin des produits de nos membres.

Aujourd'hui nous nous faisons concurrence les uns aux autres en courant tous chez les consommateurs leur offrir nos produits, souvent au rabais pour nous débarrasser.

Le printemps dernier, nous avons conclu des arrangements avec la Coopérative des Fromagers de Québec qui ont un comptoir à Montréal.

Le résultat des ventes faites par leur entremise a été satisfaisant.

Sur réception des envois de sucre ou sirop, un classificateur du gouvernement de Québec a classifié et marqué les effets suivant leur mérite Nos 1, 2 et 3.

La première semaine du 3 avril nos membres ont reçu \$1.10, \$1.00 et 90 cents le gallon pour le sirop, suivant sa classe, et 10½ et 10 cents la livre pour le sucre.

La deuxième semaine ou semaine du 10 avril, même résultat.

La semaine du 17 avril \$1.15, \$1.05 et \$1.00 pour le sirop et 11 et 10½ cents pour le sucre, et les autres semaines de la saison les mêmes prix.

Vous voyez que les prix ont été satisfaisants.

Nous avons fait pour la prochaine saison les mêmes arrangements.

Nous ne trouvons pas de difficulté à placer nos produits Nos 1, 2 et 3, mais la qualité supérieure ne se vend pas aussi bien à cause de l'ignorance chez les consommateurs de la qualité des produits.

La population des villes est en grande partie composée de personnes qui viennent de la campagne, et dans leur bas âge, celles-ci ont été témoins

de la qualité des sucres faits soit par leurs parents ou voisins ; quand elles voient aujourd'hui quelque chose de mieux, elles sont portées à croire que ce sont des effets composés et falsifiés.

Ainsi en travaillant pour leur faire comprendre ce qui en est nous travaillons certainement à nous créer un meilleur marché.

Comme me disait un jour le défunt M. Georges Gigault, sous-ministre de l'Agriculture à Québec, à qui j'avais envoyé un gallon de mon sirop, si tous les cultivateurs faisaient un sirop semblable et que le public viendrait à le connaître, il s'en vendrait certainement beaucoup plus qu'il s'en vend aujourd'hui.



EXTRAITS

DE LA

CONFERENCE

DE

M. G. BOYER, M. P.

PRÉSIDENT

Après les remerciements d'usage à l'adresse des personnages officiels qui assistaient à la convention, le conférencier s'exprime ainsi :

**OBJET DE LA CONVENTION ET POURQUOI LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE
DES PRODUCTEURS DE SIROP ET DE SUCRE
D'ÉRABLE A ÉTÉ CRÉE**

IMPORTANCE DE L'UNION DES PRODUCTEURS

Pour répondre à ces questions je n'ai qu'à ouvrir le statut de l'association des producteurs de sucre et sirop d'érable de cette province et j'y trouve les résolutions suivantes :

1o Pour obtenir un changement dans la loi, afin d'empêcher la vente de sirops composés, au lieu et place du vrai sirop d'érable, en se servant de faux noms et autres artifices.

2o Pour tâcher d'instruire nos gouvernements à nous aider à enseigner à la classe agricole le moyen d'améliorer la qualité des produits provenant de l'érable, au moyen de conférences et de stations expérimentales pour instruire les jeunes cultivateurs.

3o Solliciter les gouvernements de nous aider, en tenant des expositions annuelles de produits de l'érable, pour stimuler chez les producteurs l'amélioration de leurs produits et pour montrer aux consommateurs la différence entre les divers produits.

4o Aider les membres à trouver un marché pour leurs produits.

La réponse est bien claire. Mais en sus de cela, pour asseoir sur des bases solides de commerce, l'industrie sucrière dans ce pays et notamment dans cette province, il y aura toujours l'invariable et essentielle condition : de l'union de tous les producteurs. Rien ne peut être possible sans elle.

Par cette union, nous attirons forcément l'attention de nos deux gouvernements, celui d'Ottawa et du Québec, sur l'importance de notre industrie, et par ce compte la protection nécessaire, soit par le moyen de lois efficaces et immédiates, soit par de l'aide financier, lesquels contribueront à l'étude et à l'enseignement et à une fabrication plus moderne des produits de l'érable.

Par cette union nous groupons et attirons également, ce qui est d'une importance capitale, l'attention non seulement des progressifs mais de tous les cultivateurs propriétaires de sucreries, sur la valeur de ce capital de la ferme jusqu'ici imparfaitement exploité et les profits énormes qu'ils pourraient en retirer en le faisant valoir avec intelligence.

A venir à date le nombre restreint, il faut malheureusement l'avouer, de nos membres ont accompli cependant la première partie de notre tâche. Les gouvernements ne sont pas restés sourds à notre demande. Ils nous ont déjà aidés et tout fait prévoir qu'ils sont animés des meilleures intentions pour l'avenir.

CE MOUVEMENT D'ORGANISATION ET DE REFORME EST-IL VRAIMENT NECESSAIRE ET DURABLE ?

1o *Oui, par le champ d'exploitation que nous avons en mains et qui pourrait devenir d'un rapport considérable.*

2o *Oui, par le commerce fait dans le passé et par celui qui s'annonce.*

NOTRE CHAMP D'EXPLOITATION

Ce que j'entends dire par champ d'exploitation : c'est la superficie considérable de forêts d'érables que nous avons dans ce pays et particulièrement dans notre province comparativement à l'infime proportion d'érables que nous entaillons chaque printemps.

Il est établi que le Canada compte 55,000 sucriers pouvant faire du sucre ou sirop d'érable.

Pourtant, de ce chiffre fabuleux, il est démontré que pas plus d'un millier sont organisés d'une façon moderne pour la fabrication. Or, admettons que chacun de ces 55,000 propriétaires de sucreries entailleraient seulement 10 arpents d'érablière nous arriverions au joli chiffre de 550,000 arpents de sucrerie. Or si nous pouvons raisonnablement compter 100 érables à l'arpent, ceci nous donnerait un total de 55,000,000 érables. En poussant plus loin nos chiffres pour les besoins de la démonstration, les experts disent qu'un érable de grosseur ordinaire coule assez de sève pour fabriquer 2 livres de sucre. Totalisé cela équivaut donc à une production totale de 110,000,000 livres de sucre, lesquelles vendues à 10 cents rapporteraient le joli montant de \$11,000,000 et proportionnellement 11,000,000 gallons de sirop vendus à une moyenne de \$1.00 le gallon rapporteraient la même somme de \$11,000,000. Sur ce montant le Québec figurerait pour 65 p. c., établi à l'heure présente par les statistiques, soit \$7,250,000.

Réduisons, si vous aimez mieux, cette proportion de moitié et que nous figurerions avec une moyenne de 5 arpents par cultivateur ou propriétaire de sucrerie, nous obtiendrions 250,000 arpents de forêts, 55,000,000 livres de d'une valeur de \$5,500,000 ou 5,500,000 gallons de sirop d'une valeur égale.

Cependant la valeur totale du rendement des sucreries en 1914 peut s'évaluer à peine à \$2,000,000. Le recensement de 1910 démontre que la province de Québec a récolté pour son compte \$1,680,000. Vous serez agréablement étonnés quand je vous dirai que la province de Québec compte 35,000 sucreries sur les 55,000 déterminées par le recensement.

Pour parler maintenant d'un territoire plus restreint mais qui concerne particulièrement la plupart des assistants à ce congrès, je vous dirai que les comtés de Vaudreuil et Soulanges comptent 459 sucreries ou propriétaires de sucreries. Vaudreuil sur ce nombre figure pour 286 et Soulanges pour 173.

Lors du recensement de 1910, la valeur des produits de l'érable rapportait \$20,681.70 dans Vaudreuil et \$6,253.50 dans Soulanges. J'ai déjà eu occasion d'établir qu'en 1914, 128 cultivateurs de Vaudreuil ont récolté en sucre et sirop la jolie somme de \$15,000.00.

L'an dernier à cause de la brièveté de la saison des sucres, cette récolte

a diminué de beaucoup. Il est juste d'ajouter que le nombre de ceux qui ont entaillé a diminué également.

Si nous figurions pour notre territoire, parlons pour le moment de Vaudreuil où nous comptons 286 sucriers. En supposant que chacun entaillerait 10 arpents, ceci donnerait 2,860 arpents, 572,000 livres de sucre et \$57,200. Soit \$37,000 de plus que le recensement de 1910 et \$42,000 de plus que le rapport de 1914.

Je figure pour 286 personnes seulement, nous devons compter plus que ce nombre de propriétaires de sucreries.

\$57,200 en trois semaines serait en moyenne plus que notre industrie laitière en six mois.

Faisons la même figure pour Soulanges, 173 sucriers à 10 arpents chacun donnerait 1,730 arpents et à 100 érables de l'arpent 173,000 érables et à 2 livres de sucre par érable 346,000 livres ; et celui-ci vendu à 10 cents la livre donnerait \$34,000. Le recensement de 1910 ne leur donne cependant que \$6,253.50.

Donc si la valeur du revenu égalait ceux plus haut cités, les sucriers de Vaudreuil récolteraient ainsi, dans une saison moyenne de trois semaines, la jolie somme de \$57,200. Le même calcul adapté aux propriétaires de Soulanges leur rapporterait encore la somme bien satisfaisante de \$34,600. Ce qui serait de jolies sommes à séparer entre 286 cultivateurs de Vaudreuil et 173 cultivateurs de Soulanges ou encore la somme de \$91,800 entre 459 cultivateurs. Ce résultat serait merveilleux surtout quand l'on considère que ces deux comtés possèdent un très petit territoire.

Franchement, en face de ces chiffres que la statistique nous donne et qui ne peuvent varier considérablement, ne sommes-nous pas obligés d'admettre que l'industrie sucrière paie mieux que n'importe quelles autres exploitations de la ferme, y compris l'industrie laitière ? Mais les autres ont sur elle un avantage, celui de n'être ni courte ni limitée aux caprices de la saison.

Et puis une autre considération qu'il ne faut pas perdre de vue est celle-ci : 75 p. c. du territoire à érablière, à cause de sa nature rocailleuse, est impropre à la culture des céréales et que par conséquent le cultivateur manque de sagesse s'il n'en soutire point le revenu annuel qui est à sa portée.

Aujourd'hui plusieurs convertissent leur érablière en bois de chauffage.

J'admettrai que pour le moment on en retire un certain revenu. Si le terrain découvert est ensuite propre à la culture des céréales on est justifiable de le faire, mais s'il en est autrement, celui qui s'en rend coupable est semblable à celui qui tous les ans, pour vivre, attaquerait son capital au lieu de le faire fructifier pour en vivre des rentes ou des revenus qu'il devrait lui faire produire. Une sucrerie sur une ferme est mieux qu'un troupeau de vaches qu'on est obligé d'alimenter durant une saison pour le faire produire dans l'autre. La sucrerie, elle, ne requiert ni soin, ni entretien ; et la saison venue, elle est prête à donner son rendement.

Je dirai plus, un cultivateur serait sage, même en faisant de l'abatis pour agrandir son terrain cultivable, de toujours se réserver, s'il en a l'avantage, une sucrerie, car l'érablière à part de ce qu'elle peut rendre en tant que sucrerie, est toujours un excellent bois de service pouvant être utilisé dans maintes choses.

LE COMMERCE DU PASSE.—CELUI DE L'AVENIR

Autrefois chez les cultivateurs le sucre et le sirop d'érable se fabriquaient pour les besoins de la famille et pour l'agrément de l'époque. C'était une de nos traditions que de faire *bouillir* suivant la très vieille et symbolique expression.

De la totalité des produits fabriqués, une très petite quantité était offerte en vente.

D'ailleurs la fabrication du sucre et du sirop était très rudimentaire et les prix payés alors n'étaient pas non plus de nature à encourager les producteurs à mieux s'outiller ni à produire davantage.

En examinant les statistiques, on voit qu'en Canada la région sucrière se trouve dans Québec, Ontario et les Provinces Maritimes ; comme je l'ai déjà dit, près des deux tiers de cette production se fait dans notre province. Ces statistiques datent depuis l'année 1850, et, de cette date à 1860, le Canada a produit 135 millions de livres de sucre d'érable ; de 1860 à 1870, 175 millions de livres, démontrant un gain de 40 millions de livres.

De 1870 à 1880, 190 millions de livres : un gain de 15 millions de livres pour ces dix années. De 1880 à 1890, 225 millions de livres, soit un gain de 35 millions ; mais de 1890 à 1900, nous n'avons produit que 212 millions, soit une perte de 13 millions pour ces dix années. Et ensuite de 1900

à 1910, 126 millions de livres, encore une perte de 16 millions de livres pour cette décade. Cette perte, à mon avis, a été causée par la grande quantité de falsifications qui s'est produite. La population du Canada augmente et avec elle la demande des articles de luxe aussi. Donc il n'y a pas de raison pour que notre industrie rétrograde au lieu d'avancer, surtout avec la protection que nous avons maintenant contre le falsificateur.

Aujourd'hui la situation est changée du tout au tout. Le sucre et le sirop d'érable sont devenus quasi des produits de luxe. Son prix sur le marché augmente de moitié. (1) Bref, les perspectives sont des plus encourageantes et je vous les développerai dans l'argument suivant.

POURQUOI L'INDUSTRIE SUCRIERE DEVIENDRA-T-ELLE PAYANTE SI NOUS NOUS Y LIVRONS POUR DE BON ?

- 1o *Parce que nous avons maintenant une loi de protection.*
- 2o *Parce que nous avons des écoles sucrières pour enseigner et diriger le mode de fabrication.*
- 3o *Parce que nous avons, en outre des marchés locaux, le marché des Etats-Unis, lequel à partir du 1er mai 1916 prochain, nous sera ouvert sans droit et deux marchés nouveaux en Europe, un en Angleterre et l'autre en*

LOIS DE PROTECTION

Les plus grands ennemis du producteur de sucre d'érable étaient les falsificateurs. C'est depuis l'apparition sur le marché de leurs produits frelatés, que la production commença à décroître ; et il nous est aisé de suivre la multiplication des produits frelatés sur le marché par la diminution de la production des produits purs chez les cultivateurs eux-mêmes.

Bref il vint un temps où le sucre et le sirop frelatés inondaient le marché. Les marchands ne vendaient plus que de cela et ils faisaient par là une compétition très déloyale et des plus dommageables aux produits essentiellement purs.

Pour faire du sucre et du sirop pur, chaque gallon de sirop vendu 50, 60 et 75 cents coûtait aux producteurs du temps, du travail, du bois, et chaque gallon de sirop frelaté que l'on vendait le même prix sur le marché coûtait à peine un soupir de temps et d'argent aux falsificateurs.

(1) Le prix du sucre a atteint durant cette présente saison de 1916 12, 13 et 15c la livre et le sirop \$1.00, \$1.25, \$1.50 le gallon, suivant leur qualité.

Cet état de choses était intolérable. Il ne pouvait durer sans compromettre à jamais notre industrie sucrière, je dirai même plus, notre industrie nationale : car si jamais une industrie a mérité ce nom, c'est bien celle-ci, quand l'on considère que le Canada et les Etats de l'Est américain tel que le Vermont, etc., est le seul pays au monde où peut se fabriquer le sucre et le sirop d'érable.

M. Boyer fait ensuite l'historique de la campagne entreprise par les apôtres de l'industrie du sucre et du sirop d'érable, dans notre pays, pour amener le gouvernement fédéral à amender la loi relative à cette industrie de manière à protéger efficacement le fabricant honnête. Il relate les sacrifices et les efforts dépensés, la fondation, en 1913, de la Société provinciale actuelle, ses modestes débuts, et, enfin, l'adoption, en 1915, de la loi amendant la loi de la falsification des produits alimentaires.

Le conférencier donne alors le texte de la loi fédérale, interdisant la fabrication de sucre d'érable ou du sirop d'érable composés, à moins d'en indiquer la provenance sur le récipient, de même que l'apposition, sur le récipient, du mot "érable", lorsque le produit qu'il renferme n'est pas du sucre ou du sirop d'érable purs, et édictant les peines très sévères qu'encourent les falsificateurs de la loi, amendes et prison.

NOS MARCHES

Jusqu'ici notre marché était quasi local ; on exportait peu de sucre à l'étranger, si ce n'est seulement de la région de la Beauce où se fabriquait sans art ni soin un sucre noir, que les confiseurs américains et les manufacturiers de tabac à chiquer y venaient chercher pour les besoins de leur industrie. (1) Mais une loi récente adoptée aux Etats-Unis prohibera désormais l'importation de ce sucre.

Nous avions jusqu'aujourd'hui un marché local assez restreint. D'ailleurs notre produit pur n'avait jamais été annoncé et pour cause.

En 1914, l'honorable M. Caron fit distribuer aux compagnies de chemins de fer et de navigation près de 25,000 échantillons de sucre d'érable pur qui ont eu comme annonce un merveilleux résultat. De partout lui sont arrivées des lettres de félicitations et par surcroît des commandes chez les marchands.

En 1914, à la veille de Noël, Son Altesse la Duchesse de Connaught, l'épouse du Gouverneur-Général du Canada, avait fait distribuer une petite boîte de sucre d'érable à chacun des soldats canadiens rendus sur les champs de bataille.

(1) Depuis l'établissement d'une école sucrière en cette région, la qualité des produits est sensiblement améliorée, notamment à Beauceville.

Cet envoi, d'abord exposé dans un grand magasin de Londres, avait provoqué l'admiration de tous. Résultat : depuis il nous est arrivé de cette ville, la plus importante d'Angleterre, des commandes pour plusieurs cents tonnes de sucre.

Et non seulement en Angleterre où notre sucré a fait parler de lui, mais également en France d'où nous est arrivé d'un seul marchand une commande de 45 tonnes, ce qui représente 90,000 livres. Moi-même je reçus de Chicago une commande pour 25,000 pains de sucre de une livre, que je ne pus pas faire remplir.

Pendant les cinq ans 1908-1912, le Canada a exporté approximativement 8,685,000 livres de sucre d'érable et 20,000 gallons de sirop. De ce montant, les Etats-Unis ont reçu au-delà de 99 pour cent, soit 8,642,000, et à peu près la moitié du sirop d'érable, et les six-septièmes de l'autre moitié sont allés en Grande-Bretagne.

La quantité de sirop d'érable exportée est insignifiante, les 20,000 gallons —le total pour 5 ans—étant l'équivalent de 180,000 livres de sucre égale en pesanteur à une cinquième partie du sucre exporté et en valeur monétaire à une trente-cinquième partie.

LE DEVOIR DU GOUVERNEMENT ET LE NOTRE, C'EST-A-DIRE DE TOUS LES PRODUCTEURS

- 1o *Que le gouvernement fasse observer la loi et que les intéressés l'y forcent.*
- 2o *Que les intéressés à leur tour fassent leur devoir et fabriquent un produit sans reproche.*
- 3o *La coopération et l'entr'aide.*

LE DEVOIR DE CHACUN

Jusqu'à maintenant j'ai essayé de vous démontrer d'une façon bien établie que notre industrie sucrière a de belles perspectives dès maintenant pourvu que tout aille bien.

Je dis que le gouvernement devra faire observer la loi d'une façon rigoureuse et les intéressés doivent insister pour qu'il en soit ainsi. Mais à leur tour eux-mêmes doivent faire tout leur devoir en produisant un produit irréprochable.

Sans reproches ne veut pas dire uniquement un produit très pur mais aussi un produit bien fabriqué d'après les données modernes.

Nous sommes arrivés à perfectionner la fabrication du beurre et du fromage : pourquoi ? pour en obtenir un meilleur prix et certes aujourd'hui personne ne le regrette. Et dire ce qu'il nous a fallu de travail, d'enseignement, de conférences, d'inspections de propagande pour arriver au résultat obtenu,

qui n'est pas cependant encore la perfection puisque nous continuons à travailler ferme, pour en améliorer davantage la qualité.

COLLECTIVITE

L'industrie sucrière est un nouveau champ qui s'ouvre à notre activité. Ne craignons point d'y entrer avec la ferme résolution d'y faire chacun notre devoir.

Mais la condition essentielle pour parvenir vite au succès désiré est la collectivité, c'est l'unique moyen : coopération des bonnes volontés et d'idées.

Dans n'importe quelle section du monde industriel, quand on a voulu le succès, l'amélioration des classes ouvrières, on a commencé d'abord par s'unir en corps, et celui-ci ensuite se faisant le champion de tous, entreprit les luttes à faire.

Il en sera de même pour vous, MM. les cultivateurs, séparément, laissés seuls à vos propres ressources, quand même vous posséderiez toute l'initiative voulue, vous ne pourriez réussir qu'en autant que vous aurez pour défendre vos intérêts une association régulièrement organisée.

Que serait-il encore de notre industrie sucrière si la société d'industrie laitière n'eût existée ? Admettez franchement que si ce n'eût été les hommes généreux, dévoués et d'initiatives qui les premiers en ont jeté les bases et en ont assumé tous les frais et les conséquences, notre industrie sucrière serait encore dans le marasme. Or, je vous demanderai donc, cultivateurs qui êtes présents et qui possédez des suceries, de vous joindre à notre société et d'en devenir membres actifs. Nous avons besoin des efforts de chacun. Petit aide fait grand bien. Plus nous serons nombreux, plus nous serons forts, et plus nous serons forts plus nous parviendrons non seulement à exiger que la présente loi de protection soit bien exécutée pour notre plus grand bien, mais qu'elle soit perfectionnée davantage selon les besoins du temps et des circonstances.

J'ose croire que mon appel ne sera pas vain, je n'ai pas marchandé mon travail pour vous amener cette réforme. Et bien, à vous de ne pas ménager maintenant votre approbation.

Notre société compte à l'heure présente 350 à 400 membres en règle. Et nous sommes 35,000 producteurs dans la province. Ce nombre de 400 membres est donc dérisoire. C'est 2,000 membres au bas chiffre que notre société devrait compter.

J'ai démontré que l'industrie sucrière avait rapporté près de \$2,000,000 dans cette province en 1914. Et de tout ce montant 34,600 des véritables intéressés n'ont rien déboursé pour que nous défendions leurs droits.

Voyons, les cultivateurs seraient-ils rendus au point de pousser si loin l'indifférence que de laisser à un petit groupe seulement l'importante mission de tout faire pour eux. Notre société a besoin de membres, plus nous serons nombreux plus vite nous serons les seuls sur le marché à vendre le sucre et le sirop d'érable. Nous en obtiendrons par conséquent une vente plus aisée et plus rémunératrice.

Plus notre société comptera de membres, plus ses désirs et ses vœux auront de force. Les efforts réunis nous obtiendront toute la protection que nous exigeons et avons droit de posséder.

NOS GOUVERNEMENTS

Le gouvernement d'Ottawa vient, il est vrai, d'adopter une loi, mais ce n'est pas tout, il faut maintenant qu'il la mette en vigueur dans toute son étendue ; car sans cela nous retomberons dans le marasme des années passées. Or, pour que le gouvernement soit inflexible et que les falsificateurs ne retardent son action d'aucune façon il lui faut l'imposante force des cultivateurs.

Eh bien ! qui sera plus en mesure de faire ce travail si ce n'est la société elle-même ?

Vous ne pouvez avoir de meilleure et plus puissant auxiliaire.

Le gouvernement de Québec est disposé à faire son devoir. Les preuves sont là, et honneur à M. Caron pour ses octrois, l'établissement d'écoles sucrières, les conférences, etc. Mais il est disposé à faire davantage et c'est sur la demande d'un corps organisé comme le nôtre que la tâche lui sera facile. Il faut également rendre à César ce qui appartient à César. L'honorable M. Blondin, ministre du Revenu de l'Intérieur dans le temps, mérite aussi qu'on lui attribue la loi de protection contre les falsificateurs et de même l'honorable M. Burrell, le ministre de l'Agriculture, qui a fait lui aussi preuve de bonne volonté en publiant un prospectus fort intéressant. De même l'honorable M. Fisher, alors ministre de l'Agriculture, et l'honorable M. L.-P. Brodeur qui avait rendu plus sévère la loi contre les falsifications des produits

alimentaires, qui avaient jeté les premiers jalons de la loi à accorder à notre industrie.

SOIGNONS NOTRE FABRICATION

Il faut maintenant soigner notre fabrication. Il est reconnu que dans notre province 15 pour cent de la fabrication est de première qualité, 25 p. c. de deuxième qualité et le reste est du mauvais sucre et sirop. Cela veut donc dire que 60 p. c. de nos fabricants font un produit de qualité inférieure. Il y a donc devant nous beaucoup de travail à faire et je sais que si l'on veut s'en donner la peine, nous ferons pour l'industrie sucrière ce qui a été fait avec l'industrie laitière, l'élevage du bétail et la culture en générale.

Notre province produit 65 p. c. des sucres et sirops faits dans le pays. Ontario 32 p. c. et les Provinces Maritimes 3 p. c. Il est donc important et par compte encourageant que nous songions à nous améliorer.

En terminant permettez-moi d'adresser mes remerciements aux journaux de Montréal qui ont bien voulu envoyer des représentants à notre convention. Ces journaux sont des amis non seulement de notre cause mais de la classe agricole en général puisqu'ils s'intéressent tant à tout ce qui les concernent. Au nom de la société et au vôtre, je leur adresse nos remerciements.

