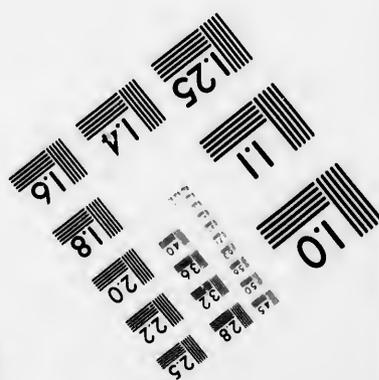
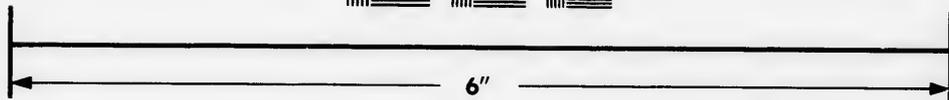
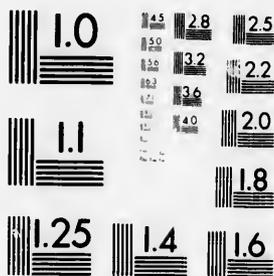


**IMAGE EVALUATION
TEST TARGET (MT-3)**



**Photographic
Sciences
Corporation**

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 672-4503

18
20
22
25
28
32
36
40
45

**CIHM/ICMH
Microfiche
Series.**

**CIHM/ICMH
Collection de
microfiches.**



Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques

01
51

© 1981

Technical and Bibliographic Notes/Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming, are checked below.

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Coloured covers/
Couverture de couleur | <input type="checkbox"/> Coloured pages/
Pages de couleur |
| <input type="checkbox"/> Covers damaged/
Couverture endommagée | <input type="checkbox"/> Pages damaged/
Pages endommagées |
| <input type="checkbox"/> Covers restored and/or laminated/
Couverture restaurée et/ou pelliculée | <input type="checkbox"/> Pages restored and/or laminated/
Pages restaurées et/ou pelliculées |
| <input type="checkbox"/> Cover title missing/
Le titre de couverture manque | <input checked="" type="checkbox"/> Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées |
| <input type="checkbox"/> Coloured maps/
Cartes géographiques en couleur | <input type="checkbox"/> Pages detached/
Pages détachées |
| <input type="checkbox"/> Coloured ink (i.e. other than blue or black)/
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire) | <input checked="" type="checkbox"/> Showthrough/
Transparence |
| <input type="checkbox"/> Coloured plates and/or illustrations/
Planches et/ou illustrations en couleur | <input type="checkbox"/> Quality of print varies/
Qualité inégale de l'impression |
| <input type="checkbox"/> Bound with other material/
Relié avec d'autres documents | <input type="checkbox"/> Includes supplementary material/
Comprend du matériel supplémentaire |
| <input type="checkbox"/> Tight binding may cause shadows or distortion
along interior margin/
La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la
distortion le long de la marge intérieure | <input type="checkbox"/> Only edition available/
Seule édition disponible |
| <input type="checkbox"/> Blank leaves added during restoration may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from filming/
Il se peut que certaines pages blanches ajoutées
lors d'une restauration apparaissent dans le texte,
mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont
pas été filmées. | <input type="checkbox"/> Pages wholly or partially obscured by errata
slips, tissues, etc., have been refilmed to
ensure the best possible image/
Les pages totalement ou partiellement
obscurcies par un feuillet d'errata, une pelure,
etc., ont été filmées à nouveau de façon à
obtenir la meilleure image possible. |
| <input type="checkbox"/> Additional comments:/
Commentaires supplémentaires: | |

This item is filmed at the reduction ratio checked below/
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

10X	14X	18X	22X	26X	30X
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12X	16X	20X	24X	28X	32X

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

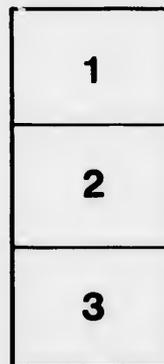
Library of the Public
Archives of Canada

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol \rightarrow (meaning "CONTINUED"), or the symbol ∇ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:



L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

La bibliothèque des Archives
publiques du Canada

Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole \rightarrow signifie "A SUIVRE", le symbole ∇ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.

errata
to

pelure,
on à



DISCOURS

PRONONCÉ DEVANT LE COMITÉ D'AGRICULTURE DE L'ASSEMBLÉE
LÉGISLATIVE DE QUÉBEC, À L'HOTEL DU GOUVERNEMENT,
QUÉBEC, MERCREDI, 18 DÉCEMBRE 1895.

PAR LE

PROFESSEUR J. W. ROBERTSON,

COMMISSAIRE FÉDÉRAL DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE ET DE
L'AGRICULTURE.

DISCOURS

PRONONCÉ DEVANT LE COMITÉ D'AGRICULTURE DE L'ASSEMBLÉE
LÉGISLATIVE DE QUÉBEC, À L'HOTEL DU GOUVERNEMENT,
QUÉBEC, MERCREDI, 18 DÉCEMBRE 1895,

PAR LE

PROFESSEUR J. W. ROBERTSON,

COMMISSAIRE FÉDÉRAL DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE ET DE
L'AGRICULTURE.

D

so
l'
t
r
v

f
t
C
s
v

8-5-79

DISCOURS.

Discours prononcé devant le Comité d'Agriculture de l'Assemblée Législative de Québec, à l'hôtel du Gouvernement, Québec. 18 décembre. 1895, par le PROFESSEUR J. W. ROBERTSON, commissaire fédéral de l'Industrie Laitière et de l'Agriculture.

Une réunion spéciale du comité de l'agriculture et de la colonisation de l'Assemblée Législative a eu lieu dans la vaste salle du comité des bills privés, à l'hôtel du gouvernement, ce mercredi, 18 décembre 1895; pour entendre une lecture du Professeur Jas. W. Robertson, commissaire fédéral de l'industrie laitière et de l'agriculture, sur l'organisation projetée du commerce d'exportation de viandes refroidies, du Canada en Angleterre.

M. Benjamin Beauchamp, Ecr., président du comité, occupait le siège de la présidence. Étaient présents: l'Hon. Louis Beaubien, commissaire de l'agriculture et de la colonisation; M. Gigault, assistant-commissaire; Hon. T. Chase Casgrain, procureur général; Hon. L. P. Pelletier, secrétaire provincial, et plusieurs autres membres du comité et de la législature, puis des commerçants de la ville et des membres de la presse.

M. Beauchamp, M. P. P., introduisit alors M. le Professeur Robertson, qui commença en ces termes:—

M. le Président, Messieurs: Je regrette, quoique comprenant votre magnifique langage, de ne pas être capable de le parler assez bien pour pouvoir vous adresser la parole en cette langue. Ce comité est, je le pense, le plus important dans la province de Québec; il est la sauvegarde des intérêts agricoles. L'objet de ce comité est, je crois, d'encourager les fermiers à profiter d'une plus grande partie des ressources de cette province. Il n'est pas suffisant de dire que l'on a de magnifiques ressources, il faut savoir en tirer parti. Vous devez pouvoir les utiliser, ou bien elles ne sont bonnes pour personne. Ce comité rendra un service d'autant plus grand aux fermiers de cette province, qu'il pourra les mettre à même de tirer les plus grands profits de ces ressources. Il a apprécié à leur juste valeur tous les avantages qu'offre cette province, mais il en connaît quelques-uns dont on pourrait tirer un meilleur parti.

L'Orateur attire alors l'attention de son auditoire pendant quelque temps sur un minutieux tableau contenant ce qui suit:

Sol.

Climat.

Approvisionnement d'eau.

Matériaux de construction.

Travail utile.

Marché.

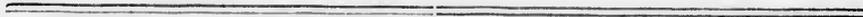
Plante.

Animaux.

Produits.

Qualité.
Prix.

Profits.



I
ces n
des t
arriv
ferti
res a
et le
de c
et l'a
bon
bert
cinc
cisé
ce d
dév
séch
mei
pou

nen
Nor
des
est
sor
sou
ma
tra
té
cha
jus
pa
bi
sai
ch
se
je
ét
te
m
ve
ér
pu
au
co
m
re
p

Il expliqua que ce tableau montrait d'un seul coup d'œil, toutes les ressources agricoles de la province. Pour commencer, dit-il, elle possède un sol riche et des terres en abondance, mais cela n'indique pas toujours un peuple riche. Il arrive souvent en effet que la richesse d'un peuple est en raison inverse de la fertilité de la terre sur laquelle il vit. Nulle part dans le monde il n'y a de terres aussi riches qu'en Egypte, et cependant les fermiers y sont les plus pauvres et les plus misérables cultivateurs que l'on puisse rencontrer. Dans une partie de cette belle province, on n'a pas compris tout ce que l'on pouvait tirer du sol, et l'activité a été employée dans une mauvaise direction. Mais le sol ne serait bon à rien, si le climat n'était favorable à la culture. A cette occasion, M. Robertson déclare qu'il connaissait des pays où le bon sol était d'une épaisseur de cinquante pieds, et où les habitants pouvaient à peine récolter de quoi vivre, précisément à cause du climat défavorable à toute végétation. Mais dans la province de Québec il n'en n'est pas de même, le sol et le climat y sont très bons. Le développement de l'agriculture n'a pu non plus être retardé par l'action de la sécheresse, ni par les gelées tardives ou hâtives. Le climat de Québec est des meilleurs. Les puits et les rivières fournissent toute l'eau que l'on peut désirer pour les besoins des animaux.

Ces trois avantages, bon sol, climat favorable, et un constant approvisionnement d'eau, permettent la culture aux habitants, comme ce tableau indique. Nous ne pouvons pas, il est vrai, récolter d'oranges, mais nous pouvons récolter des plantes fort propres à la nourriture des animaux. De plus, cette province est favorisée d'une abondance exceptionnelle de matériaux de construction, de sorte que, malgré le froid de l'hiver, il peut se faire que jamais les animaux n'en souffrent, si toutefois on sait user de ces matériaux. Du rapprochement des animaux et des plantes nous pouvons tirer des produits, mais pour cela il faut du travail. C'est surtout la qualité de notre travail utile qui détermine la quantité et la qualité de nos produits. Sans vouloir, dit-il, manquer de courtoisie et de charité envers la province de Québec, je dois cependant dire que le travail fait jusqu'ici par les habitants est plutôt d'un ordre inférieur. L'un des buts principaux que se propose ce comité, est l'amélioration de la qualité de ce travail. Pour bien faire comprendre ce que je veux dire, voici un exemple : Si on me conduisait dans une boutique de forgeron, et si on me demandait de fabriquer un fer à cheval, je crois bien qu'il me serait possible d'en faire un, mais certainement il serait très grossier, et pour cela je dépenserais en pure perte beaucoup de feu, et je gaspillerais beaucoup de fer faute d'expérience, mes efforts ayant toujours été dirigés vers d'autres entreprises. Ainsi, au point de vue de l'économie du temps et de la matière, le travail des habitants de cette province peut facilement être amélioré. Mais tandis qu'il peut être amélioré dans le sens dont nous venons de parler, son prix est si faible, qu'il donne à cette province une chance énorme contre tous les concurrents étrangers. Il faut bien se mettre dans l'esprit que les profits viennent toujours à ceux qui produisent le meilleur article au plus bas prix ; et ici encore la province de Québec a des chances énormes contre tous ses compétiteurs, parce que ses familles sont nombreuses, (c'est là une des caractéristiques de cette province), et les habitants ont l'habitude de rester de longues années sur la même terre. Les profits dépendent beaucoup des prix que les produits peuvent atteindre dans l'échelle des prix. Actuellement

le beurre vaut à Montréal de 10 à 20 cts par livre, et le prix pour lequel un beurre sera coté entre ces valeurs extrêmes dépendra de sa qualité. Il n'en coûte pas plus de faire du beurre qui vaut à 15 cts par livre, que d'en faire qui se vend à 10 cts, les cinq cents supplémentaires sont tout profit; certains de nos beurres valent ceux du Danemark. Mais tandis que les Danois sont payés non seulement pour la qualité de leur beurre, mais aussi pour la réputation qu'ils se sont créée les années précédentes. Sur le marché Anglais, le beurre canadien, tout en étant, lui aussi, payé pour sa qualité, subit une réduction de prix, pour la mauvaise réputation qu'il s'est faite précédemment. Il en est pour le beurre comme pour les hommes de loi. Un avocat en vogue reçoit pour ses services une somme cinq fois plus forte peut-être que son collègue moins fortuné, bien qu'il ne travaille pas plus que lui. Il y a des endroits déterminés où les produits agricoles doivent se vendre: nous ne pouvons pas tous les consommer au pays. Il nous faut chercher un marché. Le seul que nous ayons actuellement à notre disposition est la Grande Bretagne.

Comme leurs marchés le montrent, les Anglais sont les plus grands mangeurs du monde. Il n'y a guère que chez eux que l'on puisse importer des produits agricoles. Presque tous les autres pays du monde sont en lutte pour le privilège de pourvoir leurs tables, et pour le profit qui en résulte.

Les États-Unis, la France, l'Allemagne, le Danemark, l'Italie, la Hollande et toutes les autres nations sont engagées dans une lutte commerciale sans trêve ni merci, pour avoir la préférence des acheteurs Anglais. Dans l'histoire du monde, on ne trouve aucune nation aussi largement libérale que l'Angleterre, comme le prouvent les efforts que font tous les autres peuples pour lui fournir ce dont elle a besoin, et l'amener à prendre leurs produits. Elle n'accorde aucune faveur. Si la République Argentine offre des grains à 1 cent de moins par minot que ses propres colonies, c'est avec ce pays qu'elle traitera, et si le Danemark offre du beurre à 1 cent meilleur marché que celui du Canada, les Anglais traiteront avec les Danois. Il nous faut donc nous ouvrir notre chemin coûte que coûte.

S'il y a compétition entre les vendeurs, il en existe une aussi entre les différentes sortes de produits.

Ici le Professeur Robertson expliqua sur un tableau, au moyen de lignes de différentes longueurs, la valeur nutritive relative de 25 cts de plusieurs sortes de fromages les plus répandus.

Une partie des lignes représentait en traits colorés le pouvoir calorifique relatif de ces différentes substances. La calorie est l'unité de chaleur; c'est la quantité de chaleur nécessaire pour élever de quatre degrés fahrenheit le poids d'une livre d'eau.

Une autre partie des lignes représentait les albuminoïdes; une autre semi, les hydrates de carbone; enfin la dernière semi représentait la graine contenue dans les aliments.

Ce tableau faisait ressortir ce fait, que chaque livre de fromage équivalait comme valeur alimentaire à 2½ livres de la meilleure viande de bœuf que l'on puisse se procurer pour les besoins culinaires. Voilà, dit le Professeur, la raison pour laquelle la nourriture des ouvriers Anglais, qui consiste surtout en pain et en fromage, est une des plus économiques et des plus substantielles que l'on puisse imaginer.

Comparant la valeur relative du beurre et du pain, il fit remarquer que l'un fournit au corps ce que l'autre ne peut lui donner; chacun d'eux contient en grande quantité, l'un des aliments nutritifs nécessaires à la vie et, ensemble, forment la plus complète des nourritures.

La province de Québec peut produire du pain, du beurre, du fromage et du bœuf d'aussi bonne qualité, et à aussi bon marché que n'importe quel pays. Il ne s'agit que de choisir parmi ces produits, celui que l'Angleterre demandera le plus dans l'avenir.

Il fit voir jusqu'à quel point le sol peut être rendu productif: le cultivateur intelligent, bien qu'en pouvant les consommer lui-même, utilise même les tiges de blé d'Inde en plaçant les animaux entre lui et la récolte.

Par une méthode de culture raisonnée, cinq acres peuvent facilement produire de quoi nourrir cinq hommes et nos 28,500,000 acres de terre cultivable peuvent nourrir une population de 28½ millions d'âmes. Lorsque l'homme vivait de chasse, il fallait vingt milles carrés pour soutenir la vie d'un seul individu. Le pâturage même demandait bien des acres pour procurer la nourriture d'un seul homme. Maintenant que nous pouvons tirer de cinq acres, de quoi entretenir cinq hommes, et que nous n'avons pas la population nécessaire pour consommer tout ce que nous produisons, il faut bien envoyer le reste au dehors.

Pour être capable de nous créer une place sur les marchés anglais, il faut que nos produits soient: sains, d'un bon goût, d'une belle apparence, et surtout bien nourrissants. Il leur faut aussi une bonne réputation quant à leur pays de provenance et à leur nom, pour complaire aux habitudes anglaises.

Bien des familles anglaises, plutôt que d'offrir un rost-beef sous le nom de bœuf de Chicago ou d'Australie, paieront inconsciemment six cents de plus par livre à un boucher de détail, pour dire un mensonge et avancer doucement et avec assurance, que cette viande est du "best scotch" ou "best english." Il nous faut, dit le Professeur Robertson, mettre ces six cents dans notre poche. Il raconte ensuite une amusante histoire qui lui était arrivé en Angleterre avec un boucher qui achète chaque semaine, deux chars de viande à Liverpool, (cette viande pouvant être aussi bien de la viande des États ou du Canada, que de la viande anglaise). Ce boucher lui assura qu'il ne vendait que de la viande de première classe d'Angleterre ou d'Ecosse.

La Grande Bretagne tire ses produits laitiers des pays ci-dessous :

Beurre et Fromage, 1894.

	Beurre valeur.	Fromage valeur.
Total.....	\$65,480,268	\$26,644,708
	Quantité cwts.	Quantité cwts.
Total.....	2,327,474	2,266,145
Du Canada.....	20,887	1,142,104
Des Etats-Unis..	20,006	672,347
Du Danemark.....	1,102,493
D'Australie.....	292,007	54,375
De France.....	424,645	52,060
De Suède.....	266,306
De Hollande.....	165,157	298,693
D'Allemagne.....	137,755
D'autres pays.....	135,990	45,657

Pour le fromage, le Canada occupe le premier rang ; il fournit actuellement plus de la moitié de la quantité totale importée. On est arrivé à ce résultat surtout, en livrant un article de première qualité et par le moyen pris pour faire connaître aux consommateurs le fromage canadien sous son vrai nom.

Le commerce du beurre canadien a pris de l'importance surtout en n'envoyant que du beurre de beurrieres *nouvellement fait et frais*. Pendant cette année, cette ligne de conduite lui a donné une meilleure réputation que celle qu'il avait pu atteindre jusqu'à ce jour. Nous prévoyons pour l'avenir un commerce important pour ce produit, et les chances de réussite sont considérables, puisque sur les 2,327,474 cwts. importés en 1894 le Canada n'en a fourni que 20,887.

Mais ajoutez ensemble les importations anglaises de beurre et de fromage, et leur somme n'atteint pas encore le chiffre des importations de viandes refroidies. De cet article, le Canada n'en n'exporte pour ainsi dire pas actuellement. Cependant, l'Angleterre en demande pour 110,000,000 de piastres. Le tableau suivant fait connaître le nombre des animaux bons à manger, et dont on peut tirer parti pour la nourriture, qui existent dans le monde et dans différents pays :

	Bêtes à cor.	Moutons.	Cochons.
Dans le monde entier.....	208,873,657	534,848,024	102,172,224
Royaume-Uni.....	11,207,554	31,774,824	3,278,030
Canada.....	4,060,662	2,513,977	1,702,785
Australie.....	12,632,018	116,153,632	1,026,014
Etats-Unis.....	52,378,283	42,273,553	46,004,807

En expliquant le tableau contenant ces chiffres, il fit incidemment remarquer ceux qui sont relatifs aux moutons et aux cochons. On devrait nourrir plus de moutons sur les fermes. Leur surnom de "toisons d'or" est bien mérité, et outre les profits que l'on peut tirer de leur viande ou de leur laine, il faut se souvenir qu'ils peuvent manger une foule d'herbes nuisibles.

L'Australie ne possède pas moins de ce et seize millions de moutons.

Parlant de la race porcine, il dit qu'il apprend avec regret que, vu la baisse que subit le porc, les fermiers de cette province vendent leurs truies. Il déclare que c'est une grande erreur, car il n'y a pas le moindre doute que le porc sera plus cher l'an prochain, et que c'est bien le temps de garder ces truies. Il suggérera au comité d'attirer l'attention des fermiers sur ce fait. Les conseils donnés par le comité de l'agriculture seront d'une grande valeur pour le peuple de cette province, qui comprendra son désintéressement en cette circonstance, et l'ardeur de chacun de ses membres à se renseigner sur tout ce qui touche l'agriculture.

Il dit que le Canada devrait exporter autant de beurre en Angleterre que le Danemark. Après le Danemark, la France est le plus grand pourvoyeur de beurre de la Grande Bretagne; l'Australie en a aussi exporté considérablement.

L'Hon. M. Beaubien demanda au conférencier quel était le montant du bonus payé par le gouvernement d'Australie pour encourager l'exportation? Le Professeur Robertson répondit que le commerce australien était maintenant sorti de la période des bonus, mais que le gouvernement avait dépensé environ \$252,000 pour aider l'exportation du beurre.

Le système de bonus a duré quatre ans et, à un certain moment, il a atteint jusqu'à six centins par livre.

L'Hon. M. Pelletier demanda au Professeur Robertson, ce qu'il pensait des bénéfices que nous retirerions de l'adoption par l'Angleterre, du projet d'établir un tarif de faveur avec les colonies, et de maintenir la protection avec le reste du monde.—Le Professeur répondit que, quoiqu'il ne soit pas un politicien, il était en faveur d'un tel projet, qu'il allait en Angleterre cet hiver, et qu'il en parlerait pour le bien du Canada. En exportant les animaux vivants en Angleterre, nous rencontrons de la concurrence, y compris celle de l'Australie; mais pour les colonies du Sud, les frais de fret seuls s'élèvent à \$39.00 par tête. Si on ajoute à ce montant les autres dépenses nécessaires, nous constatons que le bétail arrivé à destination coûte \$68.00 par tête, tandis que le bœuf anglais se vend \$88.00. Il est donc impossible de faire concurrence à ce commerce. La République Argentine a aussi fait l'exportation des animaux vivants, mais elle avait le désavantage que ces animaux étaient de race inférieure, et étaient vendus en Angleterre \$1.00 ou \$1.50 de moins par tête que le bétail canadien. Le prix obtenu à Londres, par le bétail des Etats-Unis et du Canada jusqu'à la fin d'août, a été de \$8.00 par cent livres. Quand j'ai fait cette déclaration l'autre jour, à Guelph, quelques-uns des marchands et exportateurs d'Ontario ont paru en douter, croyant peut-être que c'était pour faire allusion à leur commerce avec les fermiers. Mais je ne crois pas que les exportateurs aient touché un prix aussi élevé, car pour arriver au consommateur anglais ils sont obligés de passer par les marchands en gros.

re	Fromage
ir.	valeur.
268	\$26,644,708
ité	Quantité
	cwts.
74	2,266,145
87	1,142,104
06	672,347
93
07	54,375
45	52,060
06
57	208,693
55
00	45,657

rnit actuellement à ce résultat sur-n pris pour faire ai nom.

surtout en n'en- s. Pendant cette itation que celle l'avenir un com- nt considérables, ourni que 20,887.

et de fromage, et e viandes refroi- as actuellement. es. Le tableau t dont on peut t dans différents

Cochons.	
102,172,224	
3,278,030	
1,702,785	
1,023,014	
46,094,807	

Il nous faut cependant un moyen pour faire entrer dans notre poche une plus grande partie de ce qui est payé par le consommateur.

A Liverpool, le prix moyen pendant la même période, pour les bêtes à cornes sur pieds, était de \$7.43 par cent livres. En même temps, les quartiers de derrière expédiés dans des réfrigérateurs étaient vendus \$10.50 à \$13.50 les cent livres. Les prix pour les animaux entiers de Birkenhead et de Deptford étaient de \$0.00 à \$11.50 par cent livres. Le prix maximum pour la viande de bœuf refroidie ou rafraîchie était considérablement au-dessus du prix le plus élevé des bœufs des États-Unis ou du Canada, tués aux abattoirs de Deptford ou de Birkenhead. Il ne faut pas confondre la qualité et le prix du bœuf refroidi avec ceux du bœuf gelé. Les quartiers de derrière gelés des bœufs d'Australie se vendaient \$6.50 à \$7.00 par cent livres, à la même époque. Le bœuf qui a été gelé, une fois dégelé prend une mauvaise apparence qu'il conserve même lorsqu'il est cuit. Mais ce n'est pas tout, pendant la congélation, les petites vésicules qui contiennent le sang se creusent et lorsque la viande est dégelée, ce sang sort avec ce qu'il y a de nourrissant dans la viande, surtout pendant la cuisson. On n'a aucune raison pour geler la viande venant du Canada. La viande proprement refroidie peut se conserver deux mois et ne peut même que gagner à ce procédé de conservation. Pendant le temps qu'il traverse l'Océan, il mûrit et arrive à point comme le fromage. Le fromage n'est pas aussi bon lorsqu'il est tout-à-fait frais et le meilleur bœuf est dur lorsqu'il est consommé aussitôt après avoir été tué. Le Professeur n'a jamais vu un jeune bœuf bien nourri ne pas donner de la viande tendre; mais même la viande de l'animal le plus pauvrement nourri devient tendre lorsqu'elle a été convenablement refroidie. Les bouchers de Chicago refroidissent toujours leur viande pendant quinze jours avant de l'employer.

Sur le marché de Londres la différence entre les prix des viandes de bœuf anglaises et écossaises et ceux de la viande vendue sous le nom de bœuf du Canada ou des États-Unis est encore considérable. Le bœuf d'Écosse est de \$11.25 à \$14.62 par cent livres; le bœuf anglais est coté de \$11.25 à \$12.87½ et à la même époque on cote le bœuf canadien ou américain, de \$9.00 à \$11.50 par cent livres. Ce sont les prix de gros et du bœuf en quartiers.

La différence des prix disparaît complètement avant que les morceaux de ces quartiers arrivent aux consommateurs. Il n'y a en réalité aucune différence dans la qualité, de sorte qu'il n'y a une différence marquée et appréciable entre les profits des bouchers de gros et des bouchers de détail. Il est tout à fait désirable que les fermiers canadiens et les exportateurs puissent avoir leur part légitime de ces profits exceptionnels.

Nous devons cependant nous rappeler que notre viande doit entrer en compétition, non avec la viande gelée d'Australie, mais avec la meilleure viande d'Écosse ou d'Angleterre. La nôtre, en réalité, n'est nullement inférieure, et lorsque le consommateur paye le même prix pour elle, il est bien raisonnable que nous en ayons notre bonne part.

Le tableau suivant montre le nombre de moutons et d'agneaux et la quantité des produits qui en viennent, importés en Grande Bretagne :

	Moutons et agneaux. Nombre.	Moutons frais. cwts.	Moutons conservés. cwts.	Autres sortes. cwts.
Canada.....	135,022	1,258	2,320
Etats-Unis.....	198,138	23,121	3,026	68,304
Danemark.....	65,439
République Argentine.....	73,446	585,729
Australie.....	1,439,502	106,619	43,905
Autres contrées.....	11,952	246,714	1,425	35,703
Totaux.....	484,597	2,295,066	112,028	150,382

Le nombre des moutons et agneaux expédiés du Canada a beaucoup augmenté, cette année, mais maintenant nos moutons et nos agneaux sont menacés par ces mêmes règlements qui ont fait tant de mal à notre commerce de bêtes à cornes.

La découverte de la gale des moutons canadiens, dont on parle actuellement, me rappelle une histoire : Un marchand de beurre ayant offert à son frère un prix plus bas que d'ordinaire pour son beurre, sous prétexte qu'il sentait mauvais, celui-ci lui répondit : je crois plutôt qu'il sent un marché lourd.

Il semble que les Anglais redoutent sur les marchés aux bestiaux une concurrence qui puisse faire baisser les prix. Mais ce que nous ne pouvons atteindre d'une manière, nous pouvons l'obtenir d'une autre. Les Australiens expédient une grande quantité de moutons en Angleterre et les vendent avec profit, mais cette viande ne peut pas entrer en concurrence avec la nôtre parce qu'elle est gelée et que, comme le bœuf, le mouton gelé perd une partie de ses qualités ; d'un autre côté, les tarifs de transport des grandes lignes de steamers sont si bas que la distance n'est plus rien. Il n'en coûte pas plus d'envoyer du mouton refroidi du Canada en Angleterre que d'en envoyer à Londres des coteaux du pays de Galles. Les prix de transport du fromage de Cheshire à Londres sont à peu près les mêmes que ceux du fromage qui va de St-Hyacinthe en Angleterre via Montréal.

Les importations anglaises de viande de porc sont énormes et s'accroissent de jour en jour. Le tableau suivant indique les quantités :

De	Porc frais cwts.	Porc salé cwts.	Bacon cwts.	Flancs cwts.
Canada.....	7,702	254,443	50,576
Etats-Unis.....	4,339	150,186	2,561,203	1,075,270
Danemark.....	2,015	61,360	766,828	1,785
Hollande.....	133,526	1,935	23,666
Suède.....	1,791	72,541
Autres pays.....	40,503	2,045	10,923	2,153
Totaux.....	180,383	225,019	3,689,604	1,129,784

Les emballeurs de porc dans le Wiltshire ont payé, dans le courant de septembre de cette année, dit-on, 9½ cents par livre, poids vif, pour des pores ne pesant pas plus de 150 livres et n'ayant pas plus de 2½ pouces de gros sur le dos.

Pour acquérir une bonne partie de ce commerce, il faut que les cochons et les produits qui en dérivent, au Canada, soient spécialement élevés et préparés pour satisfaire le goût des consommateurs anglais. Ceux-ci préfèrent franchement le bacon maigre, mince et moyennement fait. Avec les facilités apportées par les glacières, il y a de grandes probabilités en faveur du développement d'un grand et profitable commerce de porc refroidi avec la Grande Bretagne.

Quoique les nouveaux projets n'embrassent pas d'une façon particulière l'exportation de la viande de porc, je pense cependant que la production de cette viande peut beaucoup aider les cultivateurs qui font une spécialité du lait.

La prospérité des cultivateurs canadiens dépend en grande partie du succès et du profit avec lequel ils élèvent, nourrissent et mettent sur le marché les animaux et leurs produits.

L'industrie du bétail, dans cette contrée, découle naturellement des systèmes et méthodes de culture actuellement en usage. Pour maintenir la fertilité de la terre, pour assurer la croissance et la rotation d'une grande variété de plantes, aussi bien que pour garantir un bon revenu aux capitaux mis dans les fermes et un bon salaire aux bras qui y sont employés, il est nécessaire que les cultivateurs canadiens élèvent et nourrissent un plus grand nombre de bêtes à cornes, de pores, de brebis et de poules. Par la culture du blé d'Inde et d'autres fourrages, les cultivateurs sont maintenant capables de nourrir deux ou trois fois plus de têtes de bétail sur leurs terres qu'il y a quelques années.

Pour assurer la constance des profits de la terre et par suite la prospérité de tout le pays, il faut que tous les produits périssables des fermes canadiennes puissent avoir sur les marchés anglais une place aussi bonne que celle qu'y possèdent actuellement le fromage et le beurre de beurrerie canadiens. Une action judicieuse et énergique du gouvernement peut faire autant en faveur de la viande de bœuf, de mouton, de porc et pour les volailles que ce qui a été fait précédemment en faveur du fromage et du beurre.

Il est excessivement urgent et désirable qu'il soit fait quelque chose d'analogue. L'exportation du bétail vivant, de Québec et d'Ontario, a diminué si vite que, n'eût été l'expansion rapide du commerce des produits laitiers, due à l'adoption, par le Gouvernement, du système de glacières que l'on connaît, système qui permet aux cultivateurs de tenir encore avec profit des bêtes à cornes sur les terres, le peuple se serait trouvé dans une condition plus mauvaise que tout ce que l'on peut imaginer. On dit que sur les 96,564 têtes de bétail exportées en 1895, plus de 40,000 sont venues du Manitoba et du Nord-Ouest. Les envois d'animaux, de Québec et d'Ontario, ont été enrayerés, cela ne fait plus de doute, par les mesures prohibitives adoptées par les chambres d'Agriculture Anglaises qui exigent que les animaux soient tués à leur port de débarquement. Cette mesure ne laisse aucune alternative et a été adoptée pour casser les prix sans merci pour les exportateurs ni, par contre coup, pour les cultivateurs canadiens.

En réalité, ces mesures prohibitives n'ont été vraiment désastreuses que pour les cultivateurs anglais et écossais qui achetaient les animaux maigres pour les nourrir. Ces cultivateurs ont déjà fait bien des efforts pour en obtenir le rappel. Mais ils comptent pour peu à côté de ceux qui sont opposés à tout adoucissement à cette loi. Je ne pense pas qu'il faille beaucoup compter sur ces chambres d'agriculture, quand bien même le rappel de ces mesures pourrait aider dans une large mesure et donner de la sécurité au commerce d'exportation. Mon opinion est qu'il faut chercher d'autres moyens, et je suis persuadé qu'on réussirait en inaugurant le système de tuer et préparer les animaux au Canada même pour les expédier directement aux consommateurs anglais. Pour cela il y a de grandes difficultés qu'aucun individu ou société isolée ne peut vaincre. Ce commerce de viande est excessivement important et nécessaire pour les cultivateurs canadiens, et puisque le gouvernement peut facilement vaincre les difficultés dont nous venons de parler, sans grands frais, si toutefois, il en faut, il semble prouvé qu'il doit entrer dans cette voie.

Lorsque nos animaux ont voyagé vivants sur les chemins de fer et sur les steamers, ils arrivent en Angleterre en très mauvais état. Ils présentent un mauvais coup-d'œil et sont dans les plus mauvaises conditions pour être tués. Ces deux faits permettent aux acheteurs de baisser les prix. Jadis, quand les bêtes à cornes pouvaient se nourrir et se reposer sur les succulents pâturages des fermes anglaises pendant même quelques semaines, elles gagnaient énormément et rapidement en poids et en qualité, c'est ce qui permettait d'obtenir ici de meilleurs prix et donnait à la demande en même temps qu'aux prix une régularité inconnue actuellement.

Les exportateurs canadiens, une fois leurs animaux débarqués au port d'arrivée, n'ont d'autres alternatives que de vendre au plus vite dans l'espace de quinze jours au prix qu'ils peuvent obtenir.

S'ils dépassent la quinzaine, les frais de nourriture deviennent considérables et l'arrivée de bétail par les steamers qui suivent donnent aux acheteurs une raison de plus, dont ils profitent largement du reste, pour baisser encore les prix du marché.

La viande de bœuf canadienne ainsi exportée et traitée ne peut pas arriver aux consommateurs dans des conditions qui lui permettent de se faire une aussi bonne réputation que si elle leur arrivait dans les bonnes conditions dans lesquelles elle se trouve au Canada.

En fait, une quantité considérable de viande de bœuf au Canada n'arrive pas aux consommateurs anglais sous le nom de bœuf canadien. Les mensonges qui sont répandus à ce sujet nuisent considérablement et continuellement aux intérêts de notre pays. Cela nous empêche d'établir, entre les consommateurs anglais et les producteurs canadiens, des relations commerciales qui nous permettent de faire connaître nos produits sous leur vrai jour et de créer une demande régulière et satisfaisante.

Les acheteurs de bestiaux et les détaillants touchent plus que leur part sur le prix payé par les consommateurs pour la viande canadienne. Les profits qu'ils font comme intermédiaires entre les producteurs et les consommateurs et

qui sortent en partie des poches des fermiers canadiens sont presque une extorsion. Leur voix et leur influence se sont joints aux intérêts domestiques de la Grande Bretagne pour empêcher le rappel des mesures prohibitives employées contre le bétail canadien. Ces deux puissants intérêts, bien qu'unis pour des motifs différents, peuvent rapidement amener la ruine de notre commerce de bestiaux. Ce serait une calamité qui pèserait sur nos fermiers pendant de longues années à venir. Les moyens d'atteindre directement le consommateur sont les seuls qui permettent de s'assurer des débouchés susceptibles d'être augmentés au fur et à mesure de l'accroissement du nombre de têtes de bétail élevé et engraisé au Canada.

Pour le moment il n'y a aucun débouché pour l'exportation des bêtes à cornes de petite taille, comme celles qui sont le plus généralement élevées et engraisées dans la province de Québec. Dans nos expériences d'engraissement faites à la ferme expérimentale d'Ottawa, nous avons trouvé que la quantité de nourriture consommée pour produire 100 lbs d'accroissement de poids vif a été le plus faible dans le cas des jeunes boeufs de race canadienne. Le boeuf de cette race est d'excellente qualité, mais sa petite taille l'empêche d'être exporté vivant, parce que le prix du fret se compte par tête et qu'un petit animal occupe autant de place dans un navire qu'un animal plus pesant. Le boeuf en quartiers n'a pas encore été exporté parce que le service des réfrigérateurs n'a pas été approprié à toutes sortes de matières périssables jusqu'au moment où le gouvernement a pris des mesures dans ce but. Maintenant nous pouvons exporter sur le marché anglais le boeuf en quartiers et les autres viandes avec plus de succès que le beurre même. Ce genre d'exportation ne peut être entrepris par des particuliers, cela est évident comme nous le prouve l'insuccès qu'ont eu Armour et quelques autres grands exportateurs des Etats-Unis, qui avaient cependant des millions à leur disposition. La question du sentiment chez le consommateur anglais est un puissant facteur pour les déterminer à acheter telle espèce de marchandise et les engager à payer tel prix. Le nom de boeuf gelé et les histoires répandues sur le compte de nos abattoirs et de nos animaux malades empêchent la meilleure classe des anglais d'acheter ou de laisser voir quels consommateurs ont acheté autre chose que la meilleure qualité de boeuf anglais et écossais. Si l'on peut réussir à introduire dans les étaux et les dépôts de viande un boeuf d'une aussi bonne qualité et à un aussi bas prix que le meilleur boeuf écossais et anglais, sous le nom et la surveillance du gouvernement canadien, seulement pendant un an, la meilleure classe d'acheteurs et de consommateurs de chacune des plus grandes villes sera portée à donner la préférence aux produits canadiens. Le boeuf canadien peut être vendu en Angleterre à un prix beaucoup plus bas que le prix courant, pour la même qualité de boeuf anglais et écossais; on peut donc obtenir une demande toujours croissante pour notre boeuf et il est possible aux fermiers canadiens d'espérer des prix relativement plus élevés que ceux qu'ils ont obtenus les années précédentes.

Je suis autorisé, dit le professeur Robertson, par le ministre de l'Agriculture, d'annoncer qu'à la prochaine session du parlement, on soumettra à l'approbation des Chambres un plan qui permettra de mettre dans les meilleures conditions possibles, sur le marché anglais, notre viande refroidie, mais non *gelée*. Le gouvernement achètera probablement 500 têtes de bétail par semaine, qui se-

ront séparés par morceaux enveloppés dans des couvertures qui porteront distinctement la marque du Canada. Le gouvernement fera distribuer ces viandes dans huit ou dix des plus grands centres de la Grande Bretagne. Le professeur Robertson a entendu quelques critiques sur le projet du gouvernement d'acheter et de vendre le bétail et la viande. Quelques uns ont qualifié cette action de socialisme d'Etat et quelques autres de gouvernement par trop paternel. Mais il a vécu assez longtemps pour savoir que personne ne peut être influencé par la nature de ces critiques. Le professeur se souvient aussi qu'en 1886, quand il a été envoyé à Londres par le gouvernement d'Ontario, il a emporté avec lui du beurre et du fromage pour une valeur de \$14,000. Il a alors vendu en détail une grande quantité de beurre par paquets de 4 cts., et du fromage par paquets de 2 cts. Il a fait imprimer sur la couverture du fromage l'annonce suivante : "Demandez du fromage canadien à votre épicier. Il est aussi bon que n'importe lequel." Ce moyen réussit à merveille pour introduire le fromage canadien sur le marché anglais. Dans ce cas, le gouvernement n'accaparerait sûrement pas les affaires, au contraire il ouvrirait la voie à d'autres. Pour moi, dit-il, je suis absolument en faveur de la mesure dont je viens de parler et c'est au gouvernement à ouvrir provisoirement des étaux pour la vente exclusive des viandes canadiennes en quartiers. Les particuliers qui entreprendraient cela les premiers ne seraient pas assez forts pour résister à la concurrence sans aide et ils courraient risque de se ruiner à bref délai. S'il s'agit du gouvernement canadien, cette concurrence ne sera rien.

Le Président, Monsieur Beauchamp, M. P. P., demanda si le gouvernement avait l'intention d'entreprendre cela.

Monsieur Robertson répondit que le gouvernement mettrait certainement à exécution le plan dont il venait de tracer les principales lignes, si le parlement votait les sommes nécessaires pour cela. Les dépenses d'une pareille entreprise devraient dépendre beaucoup de la valeur des bestiaux l'an prochain. Si les prix sont bas, dit-il, relativement à ceux des années précédentes, ce qui serait fort malheureux pour le pays, alors j'ai confiance qu'il sera possible de mener à bonne fin l'exécution de cette entreprise sans aucune dépense pour le gouvernement et même aucun bénéfice, mais si les prix sont plus élevés que les années précédentes, ce qui serait avantageux pour cette contrée, j'estime qu'il faudrait au moins \$30,000 pour faire face aux dépenses exceptionnelles nécessitées par l'installation d'abattoirs, de glaciers à bord des steamers, de dépôts aux ports d'arrivée et de dépôts et d'étaux pour la distribution de la viande de bœuf et des autres sortes de viandes en Angleterre.

Le contrôle du gouvernement sur cette entreprise permettrait de faire acquérir rapidement, en Angleterre, à ce commerce une importance et une renommée que des efforts individuels ou de compagnies particulières n'auraient jamais pu lui donner.

Le prestige de la puissante action du gouvernement, le succès qui a couronné ses efforts en mettant sur le marché anglais du beurre et du fromage de première qualité, vaincront facilement la résistance active des bouchers de détail sans crainte d'une lutte commerciale de leur part, lutte pouvant faire encourir une perte.

Pour bien faire comprendre cela le professeur Robertson raconta la manière dont il fut reçu en Angleterre en 1892, comme représentant officiel de l'industrie laitière du Canada. Il y eut beaucoup de monde aux lectures qu'il fit à Londres et à Liverpool devant les chambres de commerce. En une occasion, il n'y eut

pas moins de neuf reporters sténographiques et les grands journaux anglais publièrent de nombreuses colonnes d'articles à ce sujet simplement parce qu'il était le représentant du gouvernement Canadien. S'il avait été un simple particulier, il aurait dû payer ces articles à raison de une guinée par pouce.

Ce fait entre mille autres, montre l'intérêt qu'on porte au Canada, en Angleterre, et le professeur Robertson a souvent entendu dans les couloirs des hôtels et ailleurs, des commentaires favorables à l'entreprise dont nous venons de parler et à la nouvelle ligne de conduite du gouvernement canadien.

Le professeur blâmait fortement le système des consignations. Les marchands à commission sont toujours plutôt portés à plaire à leurs clients en leur fournissant de bonnes occasions pour les encourager à revenir. Comme exemple de ce que l'initiative du gouvernement pouvait faire, il cita les résultats qui suivirent les efforts du Département de l'Agriculture du Dominion dans l'île du Prince Edouard. En 1892, une compagnie fit construire une fromagerie qui fut payée dès la première année par les bénéfices réalisés. En 1893, onze autres fromageries furent construites, mais par des particuliers. Elles furent patronisées par 1,187 cultivateurs et, dans une seule saison d'été, produisirent pour \$40,000. En 1894, il y avait 16 fromageries et deux beurreries sur l'île, et la valeur du beurre et du fromage fut de \$90,000. En 1895, le commissaire d'industrie laitière dirigeait vingt-huit fromageries et deux beurreries, dans le même district, qui produisirent pour \$190,000 de fromage et de beurre. D'abord le commissaire du gouvernement s'était chargé de la direction et de la surveillance de ces fabriques; actuellement toutes ces fabriques, excepté deux ou trois peut-être des plus petites, peuvent être dirigées avec profit par leur propriétaire. Le commerce de fromage du Canada a atteint toute l'importance qu'on pouvait pratiquement lui donner, cependant on peut encore augmenter les récoltes annuelles pour satisfaire à l'augmentation de la demande. On peut encore beaucoup augmenter la fabrication du beurre d'hiver et on devrait joindre à cela la production de la viande de bœuf et de porc.

L'entreprise immédiate de l'exportation de viande en quartiers donnera de la sécurité à l'industrie du bétail, au Canada, et préviendra la panique qui peut arriver d'un jour à l'autre si le débauchement de notre bétail vivant vient à être interdit en Angleterre. De plus, on créera de cette manière une demande de viande d'exportation en quartiers, qui pourra se prolonger tout l'hiver.

Actuellement les exportations de bestiaux du Canada cessent pratiquement avec la fermeture du port de Montréal à la navigation. Il en résulte une grande diminution de prix sur le bétail jusqu'à l'ouverture de la navigation la saison suivante. On rapporte qu'actuellement le bœuf en quartiers se vend, à Toronto à raison de 2 cts la livre. Ainsi on ne peut plus douter du bénéfice qui résulterait immédiatement pour tous les cultivateurs entre les Montagnes Rocheuses et l'Atlantique de l'inauguration d'une concurrence d'exportation, en Angleterre, de viande en quartiers. (Vifs applaudissements.)

Mr. Milton McDonald, M. P. P. pour Bagot, proposa un vote de remerciements au professeur, le vote fut accepté avec le plus vif enthousiasme.

Mr. Girard, M. P. P. pour le Lac St. Jean, proposa de faire imprimer ce discours dans les deux langues pour être distribué aux membres du parlement, si possible aux fermiers de la province. Cette motion fut unanimement approuvée.

Avant de quitter la salle, le professeur Robertson fit voir des échantillons de beurre de l'école de laiterie de St-Hyacinthe. Ce beurre avait exactement le teint jaune-paille demandé par le marché anglais.

ou-
nit
er,

le-
els
ar-

ur-
en
me
ré-
ion
ma-
893,
fu-
ai-si-
lle,
aire
s le
bord
veill-
rois
étai-
pou-
an
:oup
ction

a sé-
river
t en
orta-

avec
minu
On
ets la
pour
ation
s ap-

profes-

ans les
de la

erre de
le de-

