

L'Industrie Laitière

DANS LES

PAYS-BAS



Offert aux visiteurs de la Section d'Agriculture
Néerlandaise à l'Exposition pour la Reconstitution
des Régions dévastées du Nord de la France
à
LILLE

1880

PARIS

Le 10 Mars 1880

1880

L'Industrie Laitière

DANS LES

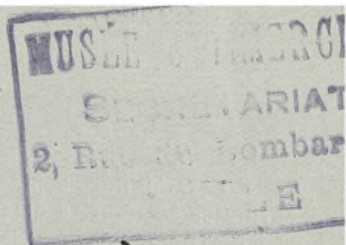
PAYS-BAS



Offert aux visiteurs de la Section d'Agriculture
Néerlandaise à l'Exposition pour la Reconstitution
des Régions dévastées du Nord de la France

à

LILLE



L'INDUSTRIE LAITIÈRE EN HOLLANDE

L'Industrie laitière est répandue à peu près dans toute la Hollande ; sauf dans la province de Zélande, et également dans une partie de la province de Groningue, où cette industrie est très secondaire.

Dans les provinces de Frise, Hollande septentrionale et Hollande méridionale, elle est le principal moyen d'existence de la population rurale.

Dans ces pays, l'agriculture consiste pour la plus grande partie à l'élevage du bétail et spécialement à la production du lait et ses dérivés.

Dans d'autres contrées du pays, notamment en Drenthe, Overysseï, Gueldre, Utrecht, dans le Limbourg et le Brabant septentrional, l'agriculture est mixte, c'est-à-dire que le fermier s'occupe en même temps de l'agriculture proprement dite et de l'industrie laitière.

L'industrie laitière est exercée d'une part dans les laiteries bien installées et d'autre part, dans des fermes ; cette dernière est de moins en moins pratiquée, tandis que les laiteries industrielles se développent de plus en plus.

Ces établissements industriels datent depuis 1880 ; c'est alors que les premiers furent fondés. Surtout de 1890 à 1900, la fabrication industrielle des produits laitiers a pris une extension considérable. Quoiqu'elle soit encore relativement nouvelle, elle s'est déjà perfectionnée énormément, de sorte qu'il existe actuellement un très grand nombre de laiteries industrielles très bien outillées, notamment en Frise, Groningue, Drenthe, Gueldre, Overysseï, dans le Limbourg et le Brabant, qui, en ce qui concerne les deux premières provinces, sont installées aussi bien pour la fabrication du beurre que pour celle du fromage, tandis que les autres sont pour la plus grande partie destinées seulement à la fabrication du beurre.

En Hollande septentrionale on trouve, outre quelques grandes beurreries et fromageries, un grand nombre de petites fromageries. Puis, dispersées dans tout le pays, par-ci par-là, des fabriques de produits de lait condensé, poudre de lait etc...

Principalement dans les provinces de Hollande méridionale et septentrionale, Utrecht, et une partie d'Overyssel, a lieu l'industrie laitière dans les fermes.

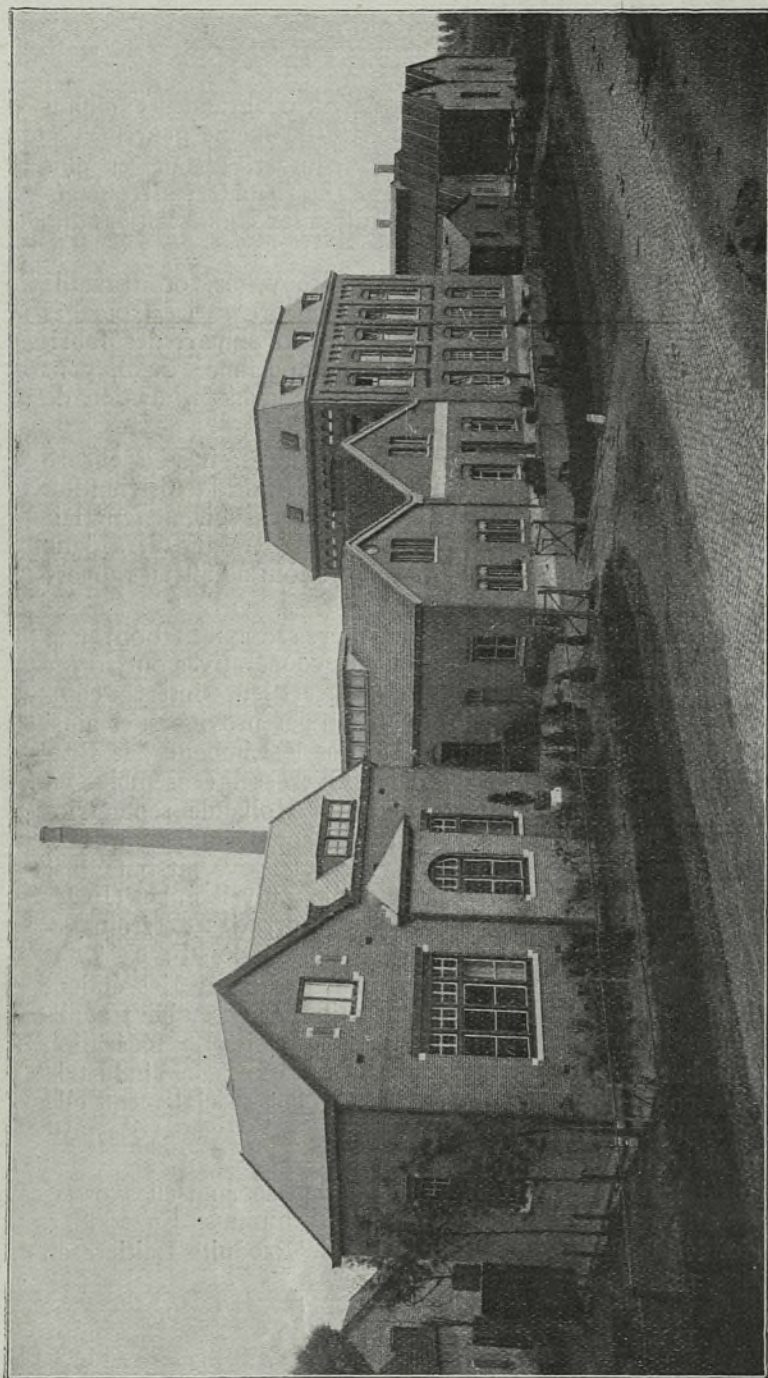
La fabrication du fromage de Gouda « pleingras » (produit du lait entier) se fait exclusivement dans les fermes et notamment dans celles des provinces de Hollande méridionale (la ville de Gouda est située dans le centre) et Utrecht. Le fromage dit d'Edam, qui contient au moins 40 o/o de graisse dans les matières sèches, est fabriqué principalement dans la Hollande septentrionale, aussi bien dans les grandes et petites fromageries que dans les fermes. Le modèle de Gouda ainsi que celui d'Edam sont fabriqués également dans les autres contrées du pays, et contiennent alors pour la plupart un pourcentage de graisse dans les matières sèches moins élevé, c'est-à-dire au moins de 20 ou 30 o/o.

La technique de fabrication de ces dernières sortes est certainement de beaucoup supérieure à celle de la première, puisqu'elles sont fabriquées en Frise, Groningue occidental et Overyssel septentrional, dans des fromageries installées d'une manière tout à fait moderne, par un personnel apte et capable, et sous une direction expérimentée.

Les beurreries et fromageries modernes travaillent d'une part sur une base coopérative, et d'autre part sur une base particulière. Dans le premier cas, c'est le fermier lui-même qui, par intermédiaire de sa coopérative, exploite et conduit l'établissement; dans le second cas, ce sont les industriels qui exploitent, qui achètent le lait des fermiers et en font des produits pour leur compte et leur risque.

Le degré de développement de ces deux formes d'exploitation est à peu près la même.

Dans les provinces où se fait principalement la fabrication du beurre, ces exploitations sont pour la plupart sur base coopérative. Ceci n'est pas le cas avec les exploitations de produits laitiers qui sont pour la plus grande partie des



Laiterie coopérative

entreprises privées. Ce sont en général de grandes exploitations qui appartiennent à des sociétés du même genre.

On peut dire qu'en général les beurreries sont les plus petites exploitations, puis viennent les beurreries-fromageries, et ensuite les fabriques d'autres produits laitiers qui sont les plus importantes.

Dans une beurrerie d'importance moyenne, on travaille le lait de 1.000 à 1.500 vaches, dans les beurreries-fromageries celui de 2.000 à 3.000, tandis que la plupart des fabriques de produits lactés sont d'une importance qu'on peut évaluer par la quantité de lait travaillé à la production de 3.000 à 4.000 vaches.

A part des exploitations susmentionnées, il y a encore les laiteries dans les villes qui s'occupent de la distribution du lait frais à la population. Ces laiteries reçoivent leur lait principalement de la banlieue des villes. Les fermiers dans ces pays ont installé alors leurs fermes tout à fait en rapport à cette fourniture.

Bientôt après leur fondation (entre 1890 et 1900) une grande partie de laiteries industrielles coopératives ont formé des associations pour défendre de concert leurs intérêts communs. Ces associations sont organisées par provinces, et ainsi ont été formées les associations : dans le Limbourg, le Brabant septentrional, en Gueldre et Overijssel (ensemble) en Drenthe, Frise, Groningue et dans la Hollande septentrionale. Ces associations provinciales se sont réunies en 1900 en une association générale pour tout le pays, et ont ainsi institué l'« Algemeene Nederlandsche Zuivelbond » (Fédération néerlandaise d'associations de beurreries et fromageries coopératives) qu'on appelle par abréviation F. N. Z. et qui a son siège à La Haye. En 1919, 545 beurreries étaient indirectement affiliées à cette fédération, et ensemble travaillaient environ 1.175 millions kilogr. de lait. La fédération a pour but de défendre les intérêts généraux de l'industrie laitière coopérative en Hollande, et plus spécialement elle tâche d'augmenter la bonne renommée et la vente des produits de cette industrie.

Aussi les beurreries non-coopératives se sont-elles organisées afin de défendre leurs intérêts communs. En 1908, a été fondée la Société des Fabricants de Produits Laitiers en

Hollande. Celle-ci a été instituée pour toutes les laiteries industrielles du pays et les fabriques de produits lactés directement affiliées, et a son siège à La Haye.

En 1919, la Société comptait 84 membres avec 120 exploitations qui travaillaient ensemble 400 millions kilogr. de lait.

Cette Société a pour but de sauvegarder les intérêts de l'industrie laitière.

Outre les organisations de laiteries coopératives et privées, mentionnées jusqu'ici, il existe encore une troisième société qui est répandue dans tout le pays, et à laquelle sont surtout affiliées des laiteries aussi bien coopératives que privées ; elle a comme but principal de contrôler, en vue de l'intérêt général, la propreté des différentes manipulations auxquelles est soumis le lait en Hollande.

C'est la Société Néerlandaise, pour l'Industrie Laitière, qui s'appelait il y a peu de temps Société Néerlandaise pour l'Hygiène du lait. En même temps que le changement de la raison sociale a eu lieu aussi le changement des statuts de cette société, par lequel elle est maintenant à même de défendre les intérêts des exploitations qui y sont affiliées.

*
**

La fabrication du beurre, fromage et des produits lactés demande beaucoup de soins, aussi bien dans les fermes que dans les beurrieres, fromageries ou autres exploitations de produits lactés.

Il s'agit d'appliquer une propreté extrême et un traitement pratique tant pour traire que pour expédier, car un des principaux facteurs pour obtenir un bon et appétissant produit est un traitement d'une propreté extrême, afin d'éviter que la plus petite quantité de bactéries nuisibles se développe dans le lait.

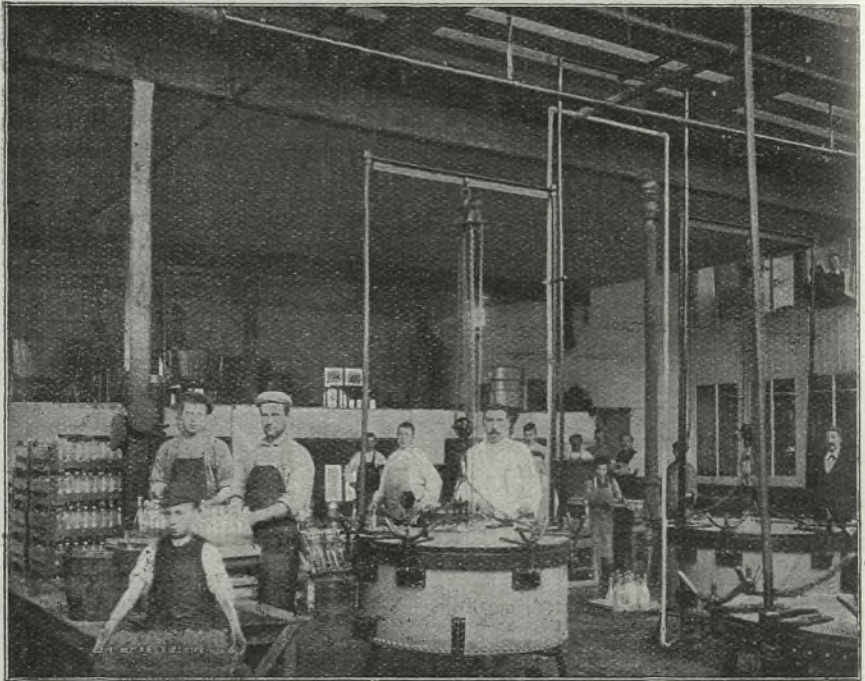
Pour obtenir ceci, le personnel chargé des travaux est instruit aussi bien théoriquement que pratiquement par des ingénieurs agronomes, non seulement pour qu'ils sachent comment faire leur travail, mais aussi pourquoi ils doivent le faire ainsi.

Il en est de même pour la fabrication des produits qui

exigent de très grands soins de propreté et un traitement pratique.

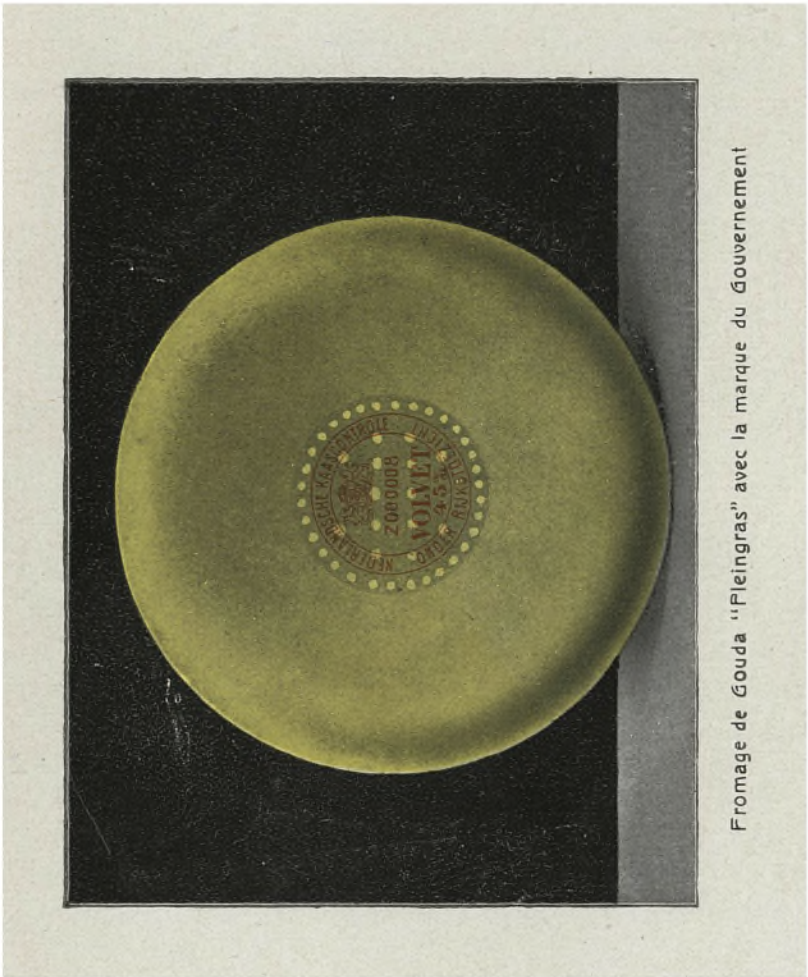
Il y a relativement peu d'années que la fabrication laitière se fait dans les beurreries, et depuis cette époque la technique de ce métier a fait des progrès énormes.

Autrefois, la fabrication laitière était due beaucoup au hasard, tandis que maintenant on arrive de plus en plus à l'application de méthodes bien étudiées et calculées d'avance, avec un résultat certain ; aussi le travail manuel est remplacé de plus en plus par des machines. La fabrication du



Salle de stérilisation

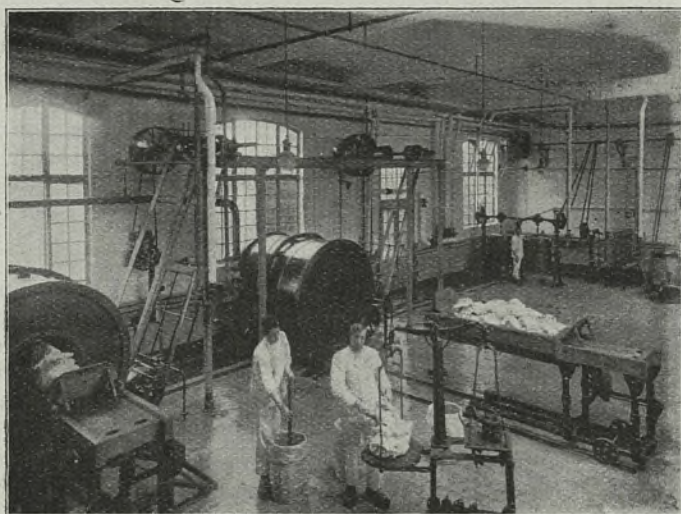
fromage qui s'effectuait, il y a quelques années, exclusivement manuellement, se fait maintenant mécaniquement dans les fromageries modernement outillées. Le développement de la technique de l'industrie laitière néerlandaise est le résul-



Fromage de Gouda "Fleingras" avec la marque du Gouvernement

tat des efforts, tant des intéressés que du Gouvernement. Les intéressés n'ont regardé ni à l'argent, ni aux difficultés pour améliorer la technique de l'industrie laitière le plus possible ; dans ces efforts, ils ont eu une aide considérable en leurs sociétés qui ont institué des concours de beurre et de fromage toutes les semaines et tous les mois ; qui ont nommé des professeurs et techniciens pour aider dans les différentes exploitations à rechercher les défauts de fabrication, et à construire et installer de nouvelles exploitations. Les associations provinciales de laiteries industrielles coopératives organisent, dans différentes localités, des cours pour le personnel où celui-ci peut acquérir la connaissance et l'expérience nécessaires pour exercer leur métier.

La Fédération Néerlandaise d'Associations de Beurreries et Fromageries Coopératives organise annuellement un examen pour le personnel, et délivre des diplômes suivant la



Intérieur d'une beurrerie

branche à laquelle ils ont préparé leur examen, à ceux qui possèdent les aptitudes nécessaires.

L'année dernière, l'Association Laitière en Frise, a fondé une école de laiterie où le personnel des beurreries reçoit une

instruction suivant les différentes branches de l'industrie laitière, ainsi que pour celles se rapportant à l'élevage.

Aussi, le Gouvernement fait-il de son mieux. Les conseillers-laitiers donnent également des cours pour le personnel et ils tiennent compte des exigences de l'examen susmentionné.

En outre, ces fonctionnaires font aussi le service d'examineur de ces examens. Le Gouvernement s'occupe de l'enseignement supérieur de l'industrie laitière. Depuis quelques années on donne à l'École supérieure d'agriculture, à Wageningen, un cours spécial de technologie et chimie laitières, de là sortent les ingénieurs agronomes, spécialistes en matière laitière. L'école de laiterie à Bolsward existe depuis 1904, on y forme des futurs directeurs de laiterie. Cette école est d'une grande nécessité, puisqu'il est absolument nécessaire d'avoir une instruction spéciale pour la profession de Directeur d'une laiterie moderne. Puis il y a la ferme expérimentale à Hoorn, à laquelle le Gouvernement accorde une subvention considérable et qui est en rapport avec la station agronomique de la même ville où trois ingénieurs agronomes s'occupent continuellement de résoudre des problèmes bactériologiques et de technologie, chimie laitières qui peuvent avoir une importance au point de vue technique de cette industrie.

*
**

Ces institutions n'ont pas comme but unique d'améliorer la qualité du produit laitier hollandais et de faire monter la technique jusqu'au plus haut degré de développement, elle s'occupent également de la composition des produits, comme par exemple, le contrôle du beurre qui est sous la haute surveillance de l'État, et a déjà fonctionné depuis une quinzaine d'années et dont la réputation est établie dans tous les pays voisins. Le contrôle sur le beurre qui a été institué pour donner à l'acheteur à l'étranger, la garantie qu'on lui fournit du beurre qui est absolument non falsifié et qui ne contient pas plus de 16 o/o d'eau, est exercé par huit stations de contrôle, qui sont instituées et dirigées par les intéressés eux-mêmes.

Seulement, ceux qui ont une bonne réputation et qui ne sont nullement intéressés à la fabrication et au commerce

de margarine ou autres matières grasses similaires, peuvent avoir le droit d'appliquer la marque de garantie.

Cette marque consiste en les armoiries néerlandaises autour desquelles les mots « Nederlandsche botercontrole onder Rykstoezicht » (contrôle du beurre néerlandais sous la surveillance de l'Etat) sont imprimés sur du papier de toile mince perforé.

Ce papier est appliqué sur le beurre en l'imprimant avec un cachet, de sorte que pour l'enlever, il faut forcément le déchirer. Chaque marque porte un numéro qui est enregistré



à la station de contrôle de beurre relative, tandis que tout affilié à une marque spéciale à la station qu'il est obligé d'appliquer sur l'emballage de son beurre. Ceci permet de retrouver toujours l'origine de la marque de contrôle employée.

Ce contrôle pour le beurre est basé sur la loi sur le beurre qui a été promulguée en 1889 et sert en somme à la compléter. Cette loi fut remplacée par une nouvelle en 1900. Elle a pour principe, que tout produit qui contient des matières grasses d'origine non laitière est considéré comme margarine, et doit être indiquée comme telle pendant tout le temps d'emmagasinage, transport, livraison et exportation. Le mot margarine doit figurer partout où ces produits sont emmagasinés et vendus.

Le service officiel d'inspection de contrôle du beurre et fromage est chargé de la surveillance et de l'exécution de la



loi sur le beurre. Les inspecteurs attachés à ce service surveillent l'exécution du contrôle sur le beurre ainsi que l'application des différentes dispositions de la loi. Autant que cela est nécessaire, on prélève des échantillons des produits qui sont soumis au contrôle. Ces échantillons sont expédiés pour être expertisés à la station laitière de l'État, à Leiden, qui a été instituée en 1903 et qui est chargée spécialement de faire l'analyse de tous les échantillons prélevés par le service officiel d'inspection de contrôle du beurre et du fromage, ainsi que de toutes les recherches chimiques pour les tribunaux en ce qui concerne beurre, margarine et autres matières grasses.

Comme pour le beurre, des mesures nécessaires sont prises pour garantir la pureté du fromage; ce contrôle est également sous la surveillance du Gouvernement.

Il n'y a que peu de temps qu'existe le contrôle sur le fromage « volvet » (plein gras) de Gouda, lequel était exercé par les stations de contrôle pour le fromage « Hollande méridionale » et « Utrecht ».

Ce contrôle est volontaire (comme pour le beurre) et est exercé par les producteurs eux-mêmes sous la surveillance du Gouvernement.

Le 22 avril 1918, le Ministre de l'agriculture, de l'industrie et du commerce a institué des marques pour le fromage préparé avec du lait partiellement écrémé; une première, une deuxième et troisième sorte de fromage avec respectivement 20, 30 et 40 o/o de graisse dans la matière sèche, de sorte qu'on peut procurer à l'acheteur également une garantie de pureté pour ces 3 qualités en suivant les prescriptions et en appliquant la marque relative.

Après ladite loi du 22 avril 1908 (par laquelle ont été instituées les trois marques pour du fromage 40+, 30+ et 20+) on a fondé les stations de contrôle de fromage « Frise », « Hollande septentrionale » et « Hollande méridionale » qui fonctionnent tout à fait de la même manière que les stations susmentionnées « Utrecht », et « Hollande méridionale ».

La marque consiste en une petite plaque de caséine, mince et transparente sur laquelle est imprimée au bord du verso, et à l'encre foncée, la légende « Nederlandsche Kaascontrole

onder Ryskstoezicht » (Contrôle du fromage hollandais sous la surveillance de l'État). Au milieu se trouve une reproduction des armoiries néerlandaises sous lesquelles est inscrit pour le fromage plein gras, le mot « volvet 45 o/o », et pour les autres sortes seulement le chiffre indiquant la garantie du pourcentage de graisse se trouvant dans la matière sèche (40+, 30+, ou 20+). La différence entre la marque pour « plein gras » et les sortes écrémées (40+, 30+, ou 20+) est la suivante : la première est ronde et imprimée à l'encre bleue, tandis que les autres sont hexagones et imprimées à l'encre noire.

Chaque numéro de contrôle de fromage porte un numéro d'ordre qui est enregistré à la station de contrôle relative, de sorte qu'on peut retrouver l'origine de tout fromage marqué en remontant jusqu'au fabricant ; il est donc facile de retrouver et punir les éventuelles infractions.

Comme pour le beurre, c'est aussi le service officiel d'inspection de contrôle qui est chargé de contrôler le fromage.

Les recherches chimiques pour ce service se font également aux laboratoires de la station laitière de l'État à Leiden.

Dans le décret du Ministre de l'agriculture, de l'industrie et du commerce du 1^{er} février 1920, est stipulé que du beurre et du fromage en forme usuelle d'Edam, de Gouda et en forme de pain, fabriqués après cette date, on est seulement autorisé d'en exporter la partie qui donne la garantie de pureté suivant les systèmes de contrôle mentionnés plus haut.

Nous remarquons dans l'exécution du contrôle sur le beurre et le fromage plusieurs démarches de la part du Gouvernement, d'un côté, et de l'autre côté des efforts louables de la part des fabricants de produits laitiers, pour défendre leurs produits de toute falsification et pour maintenir ainsi la bonne réputation à l'étranger. De la part du Gouvernement comme de celle des intéressés on s'efforce de rendre le contrôle sur la pureté du produit le plus efficace et de le publier le plus possible.

Surtout au début, ces efforts échouèrent parfois à cause de l'insuffisance d'appréciation dans quelques pays étrangers, mais le système a fini par avoir le dessus, de sorte que notre

contrôle sur le beurre et le fromage est considéré dans les pays environnants comme étant très véridique.

Aux différentes expositions internationales et congrès laitiers, comme par exemple à Bruxelles en 1904, à Paris en 1905 et à Schéveningue en 1907, on a discuté les questions relatives au contrôle de beurre néerlandais, et finalement, nous avons eu la satisfaction de constater que notre contrôle avait été reconnu comme étant très véridique et supérieur à tout autre système.

La façon éclatante dont ce contrôle donne satisfaction aux



Salle d'analyse

exigences a eu pour suite que le beurre contrôlé se vendait à l'étranger toujours à des prix plus élevés que le beurre non contrôlé, ce qui a eu pour conséquence, que tout honnête producteur et commerçant de beurre se sont soumis audit contrôle.

Nous sommes convaincus que le contrôle sur le fromage qui est basé sur le même système que celui du beurre, sera

bientôt apprécié de la même façon que ce dernier dans tous les pays étrangers.

*

**

En temps normal, la production hollandaise dépassait de beaucoup la consommation du pays, de sorte que l'industrie laitière est pour la plus grande partie destinée à l'exportation, et en effet, les produits laitiers hollandais sont exportés partout, et ont acquis dans différents pays de l'Europe, ainsi que dans d'autres parties du monde une bonne renommée.

La consommation du beurre en Hollande même, s'élève à 30.000.000 de kilos par an.

Dans les dernières années, avant la guerre, la production totale de beurre était d'environ 66.000.000 de kilos par an, de sorte qu'à peu près 36.000.000 de kilos devaient être vendus à l'étranger.

L'Angleterre était avant notre acheteur principal de beurre ; ceci changeait depuis la dernière dizaine d'années, avant la guerre et c'était l'exportation en Allemagne qui augmentait régulièrement et dépassait à la fin de beaucoup celle de l'Angleterre.

L'exportation en France et en Belgique montait et baissait irrégulièrement, et nous n'avons pas de certitude absolue de la quantité exportée au premier pays.

Le tableau ci-dessous est un aperçu de l'exportation de beurre hollandais à partir de 1895 par 1.000 kilogr.

Année	Angleterre	Allemagne	Belgique	France	Autres pays	Total
1895...	8.142	787	4.146	»	953	14.029
1900...	13.038	5.726	2.488	»	1.319	22.572
1905...	8.515	10.345	3.293	»	1.054	23.207
1910....	8.290	16.875	6.277	»	1.424	32.866
1914....	9.541	19.725	7.336	»	1.685	38.287
1919...	90	6.502	4.106	1.891	1.129	13.718

On fait l'expédition du beurre des beurreries dans des barils de hêtre qui contiennent 25 ou 50 kilos (dits de 1/3 et de 1/6).

Ces barils sont à l'intérieur entièrement recouverts d'un très bon papier parchemin afin de protéger le contenu le plus possible contre les influences de l'extérieur.

Le beurre qui, avant la guerre, était vendu aux soi-disants minques de beurre à Maastricht, Roermond et Bois-le-Duc, surtout aux minques des deux premières villes était pour la plupart emballé dans des paniers, dans lesquels se trouvaient des mottes de 5 kilos. Ces mottes étaient enveloppées outre un papier parchemin dans un petit linge de coton, et mis



Fabrique de beurre et de fromage

ensuite dans un panier par 5 ou 10 mottes à la fois, lequel était alors bourré de paille propre. Comme ces minques ont été supprimées pendant les années de la guerre, cette façon de faire a été remplacée par l'emballage ordinaire en barils.

Le beurre exporté à destination des pays tropicaux est em-

ballé dans des boîtes en fer-blanc hermétiquement fermées, lesdits « tins » de différentes dimensions.

La vente du beurre se fait de différentes manières. Le beurre de ferme est apporté aux marchés dans certaines villes ou villages, où il est acheté par des commerçants. Quelques fermiers fournissent leur beurre directement au détaillant ou au consommateur. Avant la guerre une grande partie du beurre des beurreries dans le midi du pays, principalement dans le Limbourg et le Brabant oriental, fut placée par les minques de beurre susmentionnées. Surtout la minque de Maastricht était très importante, ce qui était dû à la situation favorable de cette ville en rapport avec les pays voisins. Ces minques de beurre sont des institutions d'organisations de beurreries coopératives où le beurre des différentes beurreries est vendu à la criée, par une personne accréditée.

Pareilles minques existaient autrefois à Meppel, Arnhem et Eindhoven, mais celles-ci ont déjà été supprimées quelques années avant la guerre. Le fait que la F. N. Z. (Fédération néerlandaise d'associations de beurreries et fromageries coopératives) a aidé les beurreries, affiliées aux deux premières minques, à exporter leur beurre, est la cause principale de la suppression des deux dites minques. D'abord ces beurreries étaient obligées, ou d'exporter leur beurre elles-mêmes, ou de le faire vendre aux dites minques; en instituant une division, « Vente Directe du Beurre », la F. N. Z. donnait l'occasion à toutes les beurreries affiliées de centraliser le beurre et de trouver pour celui-ci un débouché à l'étranger. Déjà beaucoup plus tôt (en 1898) fut instituée à Leeuwarden, par quelques beurreries en Frise, la Société Laitière Coopérative Frisonne pour l'Exportation, qui a pour but la vente du beurre des beurreries y affiliées.

Cette Société a déposé sa propre marque de commerce (une brouette) et a accru régulièrement en importance, elle s'efforce non seulement d'augmenter l'exportation, mais aussi, et cela surtout, d'améliorer les produits des beurreries affiliées.

En 1918, 45 beurreries étaient associées à cette société qui travaillaient ensemble 215.678.000 kilos de lait.

La division de la Vente Directe du Beurre de la Fédération néerlandaise a été transformée en pareille société. Des sociétés

provinciales de beurreries coopératives ont été fondées en 1917 dans les provinces de Groningue, Drenthe, Gueldre et Overyssel, et dans le Brabant septentrional, ayant pour but la vente des produits.

Ces organisations se sont de nouveau réunies en une société répandue dans tous les pays, c'est la « Nederlandsche coopérative Zuivelverkoop-centrale » (Coopérative centrale néerlandaise pour la vente des produits laitiers) à Amsterdam. Cette société se charge de la vente des produits de 176 beurreries, et fromageries.

A cause des circonstances anormales, le besoin s'est fait sentir de plus en plus depuis le commencement de la guerre de réunir des groupes de beurreries et fromageries pour la



Intérieur d'une fromagerie

vente en commun de leurs produits. Ce besoin se déclare aussi bien chez l'industrie coopérative que chez l'industrie particulière.

La Société de Fabricants de produits laitiers en Hollande s'est occupée beaucoup pendant et après la guerre de la vente des produits des exploitations y affiliées. Les exploitations

coopératives ont fondé différentes institutions outre celles que nous avons déjà mentionnées, pour la vente, dont quelques-unes n'ont provisoirement qu'un caractère temporaire.

*
**

La production du fromage dépasse, elle aussi, de beaucoup la consommation du pays ; on peut dire que pendant les dernières années avant la guerre, la production des différentes sortes de fromages se montait globalement à 110.000.000 de kilos, tandis que la consommation dans le pays même, suivant des statistiques établies depuis la guerre, ne dépasse pas les 35.000.000 de kilos. Le surplus doit donc être exporté et c'est aussi pour cela que l'Angleterre fut un de nos meilleurs clients ; cependant, après 1900, cette exportation a changé également, et on a expédié de grandes quantités en Allemagne, en Belgique et en France.

Avant la guerre, on exportait régulièrement du fromage hollandais aux pays tropicaux et à certains autres pays du monde. Chacune des différentes sortes trouve un débouché spécial.

L'exportation du fromage hollandais classée d'après les différents pays de destination, à partir de 1895, par 1.000 kilos, donne le tableau suivant :

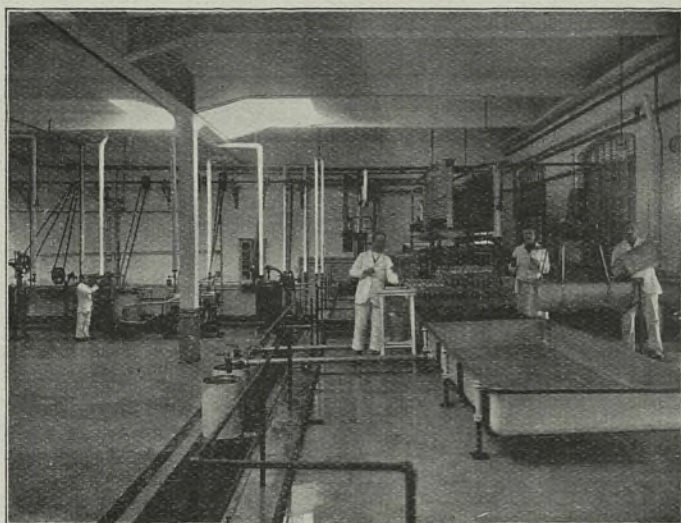
Année	Pays d'exportation				Total
	Angleterre	Allemagne	Belgique	France	
1895.....	13.474	2.798	7.930	3.800	33.188
1900.....	16.331	6.406	11.306	3.373	45.908
1905.....	12.466	7.015	13.542	2.950	44.651
1910.....	13.634	10.516	17.316	3.888	55.689
1914.....	22.130	19.831	11.483	4.150	67.846
1919.....	4.773	2.248	941	1.402	12.416

Outre le fromage de Gouda (cylindre plat) et la forme du fromage d'Edam (boule ou tête de more), on fabrique encore les soi-disants « broodkazen » (fromage en forme de pain), (cube double), les formes de Leiden et de Delft, le fromage épice de Frise, des fromages de lunch, du fromage Derby et du Cheddar, et du Cheshire hollandais. La fabrication

des deux dernières sortes a obtenu une certaine importance après 1908 et se fait presque exclusivement en Frise ; ces sortes sont exportées en Angleterre.

Il y a bien plus de variations dans la vente du fromage que dans celle du beurre. Dans les districts pour le fromage de la Hollande septentrionale et la Hollande méridionale, on trouve encore différents marchés au fromage, comme par exemple ceux de Hoorn, Alkmaar, Purmerend, Bodegraven, Gouda et Woerden. Le fromage de ferme et une grande partie de ce produit fabriqué dans les fromageries de ces contrées est apporté à certains jours aux marchés et mis en vente aux commerçants.

Autrefois, le marché au fromage de Leeuwarden fut



Fromagerie

également important, mais diminuait cependant toujours, par suite de l'exportation directe de grandes quantités de fromage par les fromageries et par suite de l'achat des exportateurs à la fromagerie. Depuis la guerre ceci a changé également, et on a organisé la vente en formant de certains grou-

pes de fromageries des sociétés de vente, qui ne s'occupent que de la vente de ce produit. Ainsi la Société Laitière Coopérative Frisonne pour l'Exportation que nous avons mentionnée plus haut en rapport à l'exportation du beurre, se charge également de la vente du fromage de ses membres, et on pourrait encore citer d'autres sociétés semblables, aussi bien en Frise qu'en Hollande septentrionale et en Hollande méridionale. Les conséquences sont, que les marchés de fromage que nous venons de citer deviendront avec le temps de très peu d'importance et seront probablement tout à fait supprimés.



IMP. DUBOIS ET BAUER, PARIS.
