

bon état, lorsque nous réussissons à les garder en parfait état de conservation dans notre entrepôt frigorifique, pendant deux mois. Et cependant, les fruits d'élite que nous avons expédiés outre-mer dans les chambres frigorifiques étaient avariés, à leur arrivée. Le blâme en retombe, nous dit-on, sur l'emballage et le conditionnement des fruits, ainsi que sur leur manutentionnement avant l'arrivée au steamer. Aussi bien, quand je lis ces états et le rapport du thermographe, qui est un critérium infaillible, indiquant ce qui s'est passé au cours du trajet de l'océan, je cesse d'être stupéfait de ces résultats. Aussi, l'expédition des fruits tendres d'Ontario dans les chambres frigorifiques a, pour ainsi dire, reçu le coup de grâce. Aujourd'hui, nous n'expédions presque plus rien, sauf les poires dures de venue tardive. Nous n'expédions plus la Bartlett, la poire commerciale d'élite, encore moins les pêches et les prunes. Nous avons fait des expérimentations à grands frais, dans le ferme espoir de voir se développer un commerce important. En Angleterre, on a besoin des fruits dont il y a surabondance ici, et il nous est facile de garder ces fruits en parfait état de conservation dans nos propres entrepôts frigorifiques, pendant une période de temps bien supérieure à la durée du trajet outre-mer.

Pourquoi dont est-il si difficile de les conserver pendant la durée du trajet de l'Atlantique ? Le ministre n'a pas tenu sa promesse à cet égard et il a fait preuve de grave négligence, à l'endroit des intérêts des producteurs de fruits de l'Ontario, qui espéraient qu'il allait développer ce commerce.

**Le MINISTRE DE L'AGRICULTURE :** L'honorable député met un peu trop de hâte à tirer ses conclusions. Il dit que souvent, le transport des fruits s'est fait à une température uniforme et en bonne condition. C'est qu'alors, les fruits ont été mis dans les chambres frigorifiques en bon état. Quelquefois, la température de ces chambres, trop élevée au commencement du voyage, est demeurée ainsi pendant quelque temps. D'après mes renseignements, cela tient, dans une large mesure, à la condition des fruits. Si les fruits sont échauffés quand on les place dans les chambres, il est impossible d'abaisser la température immédiatement. Très souvent, les fruits eux-mêmes, arrivés à un certain état de maturité, produisent de la chaleur et réchauffent la chambre où ils se trouvent. Les appareils de ventilation ne peuvent immédiatement remédier à cet inconvénient. Il est bien plus facile de mettre les fruits dans une chambre froide au verger, près de l'endroit où s'est fait la cueillette, et d'y maintenir une température uniforme, que de les mettre dans un wagon-glacière pour les transporter à Montréal et de les placer dans une chambre frigorifique à bord du vaisseau, afin de les transporter

jusqu'en Angleterre. Ces deux choses ne sauraient soutenir la comparaison. Il est bien plus facile de garder des fruits à une température uniforme lorsqu'on les met dans l'entrepôt frigorifique, et qu'on les tient dans l'endroit où se fait l'emballage, que de les transporter de place en place. Je ne prétends pas que ce service soit parfait, mais nous avons réalisé d'importantes améliorations. Ces cartes thermographiques ne datent que de 1900 et elles ont contribué à donner plus de régularité et de valeur au fonctionnement de ce mécanisme. On a publié régulièrement le bulletin des températures qui s'améliorent graduellement. Probablement, il est arrivé quelquefois que la température ait laissé à désirer ; mais nous faisons immédiatement rapport aux armateurs sur ces irrégularités et les employés qui en sont cause sont congédiés sur le champ, car les armateurs tiennent beaucoup à la bonne réputation de ce service de leurs chambres frigorifiques, puisque c'est l'unique moyen qu'ils aient de s'assurer le trafic qu'ils désirent obtenir.

L'honorable député est par trop pessimiste, en vérité. Une bonne partie des cargaisons de fruits expédiés, l'année dernière, et surtout l'année précédente, sont arrivées à destination en parfait état de conservation. L'année dernière, les fruits étant de qualité inférieure, l'exportation n'a pas été aussi considérable et les rapports ont été moins satisfaisants. Mais, si ces rapports ont laissé à désirer, cela ne tient nullement aux défauts de ce service.

**M. SMITH (Wentworth) :** D'après le rapport en question, il a été expédié 31,000 colis, l'année dernière. Sur ce nombre, combien y avait-il de colis de fruits de provenance canadienne et combien de la Californie ?

**Le MINISTRE DE L'AGRICULTURE :** Je n'ai pas ces détails sous la main.

**M. SMITH (Wentworth) :** En ce qui concerne les expéditions de fruits du district de Grimsby, il faut dire qu'elles ont été fort rares, l'année dernière. D'après ce rapport, il n'y en a pas eu, l'année précédente. Le ministre prétend qu'il se fait d'importantes améliorations. Cela tient, sans doute, aux pressantes remontrances adressées à son ministère. D'après les rapports du steamer "Merina," la température, en 1901, s'est maintenue à 32.38 durant le trajet, ce qui est le degré convenable ; mais en 1902, elle a atteint 40.52, n° 89, de sorte qu'au lieu de s'améliorer, elle a empiré. Le ministre prétend qu'il n'a pas le droit de réglementation à l'égard de la température. Ici il s'agit d'une période de temps antérieure à l'expiration de l'entreprise, et cependant les températures ont été bien trop élevées et quelquefois trop basses.

**Le MINISTRE DE L'AGRICULTURE :** Je ne saurais dire si l'entreprise relativement à ce steamer en particulier, était terminée.