

Il est évident qu'il n'est pas avantageux de transporter du poisson à une distance aussi considérable, et dans bien des cas, quand les bateaux ont fini de recueillir le poisson et l'ont transporté à une distance de 400 ou 500 milles, jusqu'aux conserveries de Vancouver, il s'est écoulé une période de 48 heures, quelquefois même de soixante heures et plus. Je dis donc qu'il est important que le poisson soit mis en conserves le plus tôt possible afin d'assurer la meilleure qualité possible du produit. D'ordinaire, nos concurrents de l'autre côté de l'océan Pacifique, les Japonais et les Russes, et aussi les Américains de l'Alaska, prennent le poisson et le transportent à des conserveries situées à peu de distance de l'endroit où ils font la pêche. Leur poisson est donc frais et ferme, d'une belle couleur qui n'a rien perdu de son éclat. D'autre part, il peut arriver que le poisson soit transporté pendant deux ou trois jours et être quand même encore assez bon. Ce poisson ne serait pas mauvais au point d'être gâté, mais ce ne serait tout de même pas un produit de première qualité.

Depuis environ un an, ou à peu près, on a eu recours à une nouvelle méthode. Des particuliers ont des bateaux d'une certaine capacité, des bateaux à essence. Je ne parle pas des petites embarcations, mais des bateaux du genre remorqueur,—mon honorable ami d'Antigonish-Guysborough (M. Duff) pourrait vous en donner une meilleure description que je puis le faire moi-même. Les bateaux dont je parle sont des embarcations à essence capables de transporter le poisson pris par une vingtaine de remorqueurs ou plus. Ils longent le littoral et recueillent le poisson d'un pêcheur ici et d'un autre un peu plus loin, le mettent dans leurs cales et le transportent à des centaines de milles de distance à des conserveries, ou le vendent à des établissements plus rapprochés. On me demandera peut-être ce qu'il y a de défectueux dans cette méthode? Eh bien, il y a toujours le danger d'amoindrir la qualité du poisson. Or, je veux dire à la Chambre qu'au moins nous devrions, qu'il s'agisse d'un gouvernement ou d'un autre, de nos pêcheries ou de nos produits en général, si nous avons un mot à dire, nous devrions voir à ce que nos produits soient placés sur le marché dans un état aussi frais que possible, et tout ce qui est de nature à nuire à l'excellence du produit devrait faire l'objet de l'attention de la Chambre.

Or, il est bien certain que nos conserves de poisson n'étaient pas de première qualité et qu'elles avaient souffert de cette méthode. Mon honorable ami semble vouloir laisser entendre à la Chambre que nous voulons priver nos pêcheurs d'un marché libre. A la fin de

[L'hon. M. Stevens.]

ses observations, il a dit que ce décret du conseil menaçait d'enlever à ces pêcheurs leur unique gagne-pain. Mais que disent les faits? Je dis à l'honorable député, je devrais peut-être m'adresser à toute la Chambre, puisqu'il est bien inutile de s'adresser à lui particulièrement: Toutes les questions ont deux aspects. On ne peut en douter. Le Gouvernement ne refuse pas d'écouter l'exposé raisonnable de l'autre aspect de l'une quelconque de ses actions ou la mise en doute de l'utilité de ces actes. Quoi qu'il en soit, je ne suis pas porté à attacher une bien grande importance à ce qu'a dit l'honorable député.

M. HANSON (Skeena): Il en connaît plus long sur la question de la pêche que l'un quelconque des membres de ce côté-ci.

L'hon. M. STEVENS: De ce côté de la Chambre, cela est fort possible.

Une VOIX: Des deux côtés.

L'hon. M. STEVENS: Je disais donc qu'il y a toujours deux aspects dans toutes les questions. Je suis prêt à admettre, et j'admets volontiers que cette question offre deux aspects. Nous ne refusons pas de permettre que l'on soulève cette question et qu'on l'étudie minutieusement, mais nous devrions examiner les faits avant de tirer des conclusions.

Le littoral du Pacifique, dans la Colombie-Anglaise, est divisé en trois importants districts de pêche, subdivisés eux-mêmes de six à une douzaine de sous-districts pour les fins d'inspection. Les districts sont assez vastes et on y trouve un grand nombre de conserveries. Mon honorable ami a cherché à laisser entendre qu'il n'y avait qu'une seule fabrique de conserves dans chaque district. L'honorable député hoche la tête, mais il doit se rappeler que, pendant qu'il parlait, je l'ai interrompu pour lui faire observer qu'il n'en était pas ainsi. Peut-être aurais-je dû me procurer une carte de ces régions, mais je ne crois pas être loin de la vérité en disant qu'il y a dix à quinze conserveries dans chaque arrondissement, et même plus dans quelques-uns. J'avoue que l'an dernier elles n'étaient pas toutes en exploitation, mais beaucoup l'étaient. Les pêcheurs sont libres de vendre leur poisson à n'importe quelle conserverie de leur arrondissement. L'honorable député fait signe que non, mais je l'affirme. Je le répéterai afin qu'il n'y ait pas d'équivoque. Les pêcheurs dans chacun de ces arrondissements sont absolument libres de vendre leur poisson à n'importe quelle conserverie de l'arrondissement en question.

M. NEILL: A condition d'observer la règle des vingt-quatre heures.