

soja. Je dois dire que les prix reçus par les producteurs de soja pour les cinq ou six dernières années ont été d'environ \$2.50 le boisseau pour les fèves commerciales cultivées pour l'extraction de l'huile dans les huileries. Les prix ont varié depuis environ \$2.20 jusqu'au prix actuel de \$3.50 le boisseau, ce qui est extraordinairement élevé à cause de la pénurie de la graine de soja. Dans la plupart des années le prix a varié depuis \$2.25 jusqu'à environ \$2.95 le boisseau.

Il y a eu une augmentation remarquable dans la quantité de graine de soja broyée et la quantité d'huile et de tourteau produites au Canada depuis 1944. La statistique donnée au tableau 2 de l'appendice "A" indique qu'en 1944, on a broyé 389,261 boisseaux de graines de soja, ce qui a donné 3,330,000 livres d'huile et 9,358 tonnes de tourteau. En 1953, seulement neuf ans plus tard, nous avons broyé 8.6 millions de boisseaux de graine de soja par comparaison à 389,000. Nous avons produit près de 91 millions de livres d'huile de soja par comparaison à environ 3 millions de livres, et nous avons produit 206,582 tonnes de tourteau de soja par comparaison à 9,358 tonnes produites en 1944. Trois grandes huileries font l'extraction de l'huile de soja au Canada. Ce sont la *Victoria Mills Limited*, de Toronto, la *Toronto Elevators Limited*, de Toronto et la *Vegetable Oil Mills*, d'Hamilton (Ont.). Ce sont les trois principales compagnies qui extraient l'huile de soja. Les deux premières ont des établissements très modernes: Elles emploient ce qu'elles appellent la méthode de solvant pour extraire l'huile des fèves après que celles-ci ont été broyées. On extrait l'huile jusqu'à concurrence de $\frac{1}{2}$ p. 100 ou même moins. La méthode employée auparavant était la méthode dite "par pression" (Expeller); on se servait d'un appareil à vis qui laissait environ $4\frac{1}{2}$ p. 100 d'huile dans les fèves, laquelle huile, naturellement, passait dans les tourteaux; mais la méthode moderne de solvant employé pour extraire l'huile ne laisse qu'environ $\frac{1}{2}$ p. 100, et comme l'huile a plus de prix que le tourteau, cette différence a une importance considérable.

L'huile de soja est utilisée surtout pour des fins culinaires. On peut s'en servir pour beaucoup d'autres fins, mais son principal emploi est dans la cuisine. Son importance dans la fabrication de la margarine et de la graisse végétale (saindoux artificiel) ressort des données présentées au tableau 3, qui indique qu'en 1953, la quantité d'huile de soja entrant dans la fabrication de la margarine et de la graisse végétale était de 53 et 52 p. 100 respectivement du total des oléagineuses employées. Pour la margarine, par exemple, la quantité totale d'huile employée a atteint 86 millions de livres en chiffres ronds. Les huiles végétales comprises dans ces 86 millions de livres comptaient pour 78 millions de livres; le reste comprenait très peu d'huile animale, mais surtout des huiles marines et de poisson. Huit millions sur ce total de 86 millions de livres; 41 millions de livres d'huile de soja ont été employées, soit 48 p. 100 du total, et sur la quantité totale de 78 millions de livres d'huile végétale, l'huile de soja entrait pour 53 p. 100. Pour ce qui est de la graisse végétale, il est entré dans sa production un total de 136 millions de livres d'huile; les huiles végétales, 76 millions de livres; l'huile animale, 48 millions de livres; et les huiles marines et de poisson, 12 millions de livres. La quantité d'huile de soja entrant dans la fabrication de la graisse végétale se chiffre par 39 millions de livres, soit 29 p. 100 du total et 52 p. 100 des huiles végétales. Par conséquent, vous voyez que pour la fabrication de la margarine, 53 p. 100 des huiles végétales employées étaient de l'huile de soja, et 52 p. 100 dans la fabrication de la graisse végétale en 1953. Bien que d'autres substances végétales entrent dans