

[Text]

Mr. McGrath: We can control it by providing a five-year experimental, trial period; by limiting the licence; by restricting where they can fish; by prohibiting them from taking off-shore capelin; and so on. However, I certainly understand where you are coming from and I understand your concern. Obviously, if we had freezer factory trawlers out there, we would have fewer plant jobs ashore. It is just as simple as that.

Senator Thériault: For the record, I should like to point out that I am convinced, although not too many experts agree with me, that, if some of these moneys had been applied to the so-called fishery problem, as pointed out by the Kirby report, to encourage fishermen to bring higher quality fish ashore, and if we had let the banks take their raps, along with some of the bigger companies who have taken millions of dollars out of the industry in the past, we would be providing the kind of quality fish that the market requires.

Mr. McGrath: There is one thing I want to say, and your intervention has given me an opportunity to make this point. There is a danger in this debate about freezer factory trawlers, which leaves the perception that somehow Canadian fish is inferior in quality to the fish that these foreign factory freezer trawlers, or FFTs, generally can process. That is no longer true, although it was true at one time. We have the technology in terms of being able to handle this fish on wet trawlers in iced containers to get that fish in and processed, and, in some cases, it is of even better quality.

I shiver when I think of the impact this could have on our markets in terms of the erroneous perception being created that somehow Canadian groundfish is not quite up to the standard it should be.

Senator Thériault: That is one of the main concerns I have, because a company which now has a licence for a trawler can say that it is marketing a better fish, and I am concerned about the impact that will have on the others. The pressure will then be on to have more factory frozen fish. Those who are using FFTs are saying that they can produce extra-fresh fish processed right out of the water, and they are trying to create a niche in the market, and eventually that will work.

However, I agree with you in that I do not believe enough emphasis has been placed on the quality of fish that is brought ashore fresh. I know we have the technology and that it can be done, but I don't think the fishermen, because they are not encouraged to do so, are bringing in the quality of fish that they are supposed to.

Mr. McGrath: I do not disagree with that statement.

Senator Le Moine: I am very happy to greet our distinguished colleague from the other place.

I should like to refer to factory ships and tell you of an experience I had last summer in the estuary of the Humber where I saw a Russian factory ship procuring mackerel from local trawlers. That ship remained in that spot for almost two weeks, and I should like to know: What is the status of such a

[Traduction]

M. McGrath: Nous pouvons exercer un contrôle de diverses façons: mener une expérience de cinq ans, limiter les permis et les zones de pêche, leur interdire de prendre du capelin au large, etc. Cependant, je comprends d'où vous venez et je comprends bien votre préoccupation. De toute évidence, si nous avions des chalutiers-usines congélateurs au large, nous aurions moins d'emplois dans les usines de la côte. C'est aussi simple que cela.

Le sénateur Thériault: J'aimerais souligner que je suis convaincu, même s'il n'y a pas beaucoup de spécialistes qui sont d'accord avec moi, que si une partie de cet argent avait été affectée aux problèmes des pêcheries, comme on le signale dans le rapport Kirby, pour encourager les pêcheurs à ramener du poisson de meilleure qualité, et si nous avions laissé payer les pots cassés aux banques et à certaines des grosses sociétés qui ont retiré des millions de l'industrie par le passé, nous obtiendrions la qualité de poisson qu'on exige sur le marché.

M. McGrath: Votre intervention me donne l'occasion de soulever une question que je tiens à aborder. Je ne voudrais pas que ce débat sur les chalutiers-usines-congélateurs laisse supposer que d'une certaine manière, le poisson canadien est de qualité inférieure à celui que peuvent conditionner les bateaux étrangers. Ce n'est plus vrai, quoique ce l'ait été à un moment donné. Nous avons les techniques qui nous permettent de transporter le poisson dans des conteneurs réfrigérés et de le conditionner à terre, et il est de meilleure qualité dans certains cas.

Je frémis quand je pense à l'incidence que cela pourrait avoir sur nos marchés; si l'on donnait l'impression que d'une certaine manière, le poisson de fond du Canada ne répond pas à la norme.

Le sénateur Thériault: C'est l'une de mes principales préoccupations, car une société qui détient maintenant un permis d'exploitation de chalutier peut prétendre commercialiser un meilleur poisson, et je m'inquiète de l'incidence que cela aura sur les autres. Des pressions seront exercées pour qu'une plus grande partie du poisson soit congelé à l'usine. Ceux qui utilisent des chalutiers-usines affirment pouvoir produire du poisson très frais qui est conditionné dès qu'on le prend; ils essaient de se faire une niche sur le marché et éventuellement, cela marchera.

Toutefois, je reconnais avec vous qu'on n'a pas suffisamment insisté sur la qualité du poisson ramené à terre sans avoir été congelé. Je sais que nous avons les techniques et qu'on peut le faire, mais je ne pense pas que les pêcheurs ramènent le poisson de qualité qu'ils seraient censés rapporter, car ils n'y sont pas encouragés.

M. McGrath: Je ne suis pas en désaccord avec cette déclaration.

Le sénateur Le Moine: Je suis très heureux de féliciter notre distingué collègue de l'autre endroit.

J'aimerais parler des navires-usines et vous raconter une expérience que j'ai eue l'été dernier dans l'estuaire d'Humber, où j'ai vu un navire-usine russe acheter du maquereau à des chalutiers locaux. Il est resté sur place pendant près de deux semaines et j'aimerais savoir ce qu'il en est de la situation d'un