

fruits, comment peut-il espérer être en état de le faire lorsque, dans quelques années, le rendement sera beaucoup plus considérable grâce aux démarchés du Gouvernement pour engager la population à planter plus d'arbres fruitiers de différentes sortes ? Déjà le rendement est énorme et augmente constamment dans presque toutes les provinces de l'est du Canada. Le Manitoba, le Nord-Ouest et la Colombie-Anglaise ne produisent pas de fruits en abondance. Autre remarque au sujet des pommes : le rendement des vergers de l'Ontario, d'après les rapports du bureau des industries, est d'environ 15,000,000 de barils et de 13,000,000 de barils seulement d'après l'annuaire statistique. Le bureau des industries de l'Ontario fixe le rendement à 14,533,137 barils et celui des autres provinces à 4,944,922 barils, soit un total de 19,548,059 barils pour tout le Canada. Ainsi, en 1904, le rendement a été de 20,000,000 de barils, en chiffres ronds. Si on défalque les 2,000,000 de barils qui ont été exportés, il est resté au Canada environ 18,000,000 de barils. En supposant que, dans les différentes provinces canadiennes, 8,000,000 de barils aient servi à la consommation ou aient été gâtés, il resterait encore 10,000,000 de barils de pommes qu'on devrait rendre sur les marchés européens. S'il était possible de les transporter à bord des navires pourvus des meilleures installations frigorifiques, nous pourrions aisément les vendre 50 cents de plus par baril, ce qui permettrait à nos cultivateurs de dépenser \$5,000,000 de plus. J'ai plus d'une raison pour saisir l'importance de cette question, car non seulement dans le péninsule de l'Ouest où j'habite des centaines et des milliers de barils de pommes ont pourri sur le champ l'an dernier, mais dans l'est d'Ontario, plusieurs milliers de barils de pommes se sont gâtées, faute de moyens de transport et d'installations frigorifiques pour les rendre aux marchés européens. Dans l'intérêt des propriétaires de vergers du Canada, j'insiste auprès du ministre sur la nécessité de s'occuper davantage de cette question.

La production fruitière au Canada a fait des progrès merveilleux entre 1891 et 1901. En 1891, le rendement n'était que de 8,561,145 boisseaux, ou 2,853,715 de barils de pommes, tandis qu'il s'élève aujourd'hui à 20,000,000 de barils, par année. Nous conseillons encore à la population de cultiver des vergers, de se livrer à l'industrie fruitière et, pourtant, nous ne réussissons pas à exporter les pommes que nous produisons aujourd'hui. Pendant cette période décennale, le rendement des autres arbres fruitiers a accusé l'augmentation suivante :

Fruits.	1891. 1901.	
	Boiss.	Boiss.
Poires..	229,279	531,837
Cerises..	196,859	336,751
Prunes..	269,114	557,875
	Lbs.	Lbs.
Raisins..	12,252,231	24,302,634

M. ARMSTRONG.

Je cite ces chiffres dans le seul but de faire voir les progrès énormes de l'industrie fruitière au Canada et de démontrer la nécessité de procurer des moyens suffisants pour le transport de ces comestibles. Le perfectionnement de l'emmagasinage à froid aux Etats-Unis a produit un changement complet dans le commerce des pommes. On calcule qu'il y a aux Etats-Unis 150,000,000 de pieds cubes d'espace consacré à la réfrigération de divers produits périssables dont 50,000,000 à celle des fruits.

Le département de l'Agriculture, aux Etats-Unis, a publié le rapport suivant :

L'emmagasinage à froid exerce une grande influence sur notre commerce de pommes. . . . Les pommes sont aujourd'hui la principale récolte sur de grandes étendues du territoire.

Je désire signaler au ministre quelques autres rapports américains. J'ai ici un rapport intitulé : "Les pommes dans les compartiments froids" et publié par le département de l'Agriculture des Etats-Unis. On y lit :

La culture des pommiers a pris une telle proportion aux Etats-Unis que la cueillette et la vente des fruits sont devenues des questions d'une importance nationale. La perte totale de la récolte des pommes d'hiver dans n'importe quelle saison produit de graves perturbations dans la situation commerciale dans plusieurs centres agricoles importants et cause de lourdes pertes aux marchands et aux vouturiers ainsi qu'aux propriétaires de vergers. Elle est aussi vivement ressentie par les consommateurs qui sont privés de ce fruit si utile dans l'administration d'un ménage.

Les producteurs et les marchands ont accueilli comme une heureuse solution du problème le succès qui a couronné les premiers essais faits vers 1890 pour conserver les pommes en grandes quantités dans des entrepôts froids.

J'appelle l'attention du ministre sur la température à laquelle on conserve les pommes dans les entrepôts froids aux Etats-Unis :

Les observations indiquent que la maturité est plus retardée lorsque la température est maintenue entre 31 et 32 degrés F. que lorsqu'elle est de 35° à 36° Fahr. Les pommes se conservent plus longtemps à la plus basse température; elles s'échauffent moins, s'attdrissent, et la fermentation est retardée davantage, tandis que la qualité, l'arôme, la saveur et les autres propriétés du fruit sont aussi bons et, lorsqu'on le retire de l'entrepôt, il se conserve plus longtemps en bon état.

Il y a aujourd'hui trois systèmes de réfrigération, par le contact direct, par la circulation des substances réfrigérantes et par le contact indirect ou la circulation de l'air refroidi. Je n'ai pas le temps d'entreprendre l'étude des avantages et des inconvénients de ces différents systèmes, mais je déclare qu'il nous faut avoir un système frigorifique de premier ordre afin d'en obtenir des résultats satisfaisants.

J'appelle maintenant l'attention du ministre sur la page 9 du rapport du comité per-