

marier. On dit qu'il est possible de parcourir 200 milles en vingt-quatre heures. Cela représente 8 milles $\frac{1}{4}$ à l'heure, ce qui nécessiterait une embarcation plus rapide que celles du genre habituel. On ne peut prendre du poisson de la façon dont on va acheter une livre de beurre au magasin. Pêcher ne constitue pas un acte isolé, accessoire: il faut parfois de douze à quinze heures pour constituer une pêche. Si la première partie de cette pêche reste dans les limites des vingt-quatre heures, l'autre partie ne datera que de huit ou dix heures. Une telle mesure imposerait un fardeau bien lourd aux pêcheurs. Et puis, comme ne l'ignore aucun pêcheur, tout dépend de la façon dont on traite le poisson. Un inspecteur pourrait à bon droit rejeter du poisson pêché depuis dix heures seulement. Il y a tant d'éléments à considérer: le genre du poisson, les conditions dans lesquelles il a été pris, la température, la quantité de glace employée et ainsi de suite.

Le poisson doit être débarqué au quai de la fabrique de conserves dans l'espace de vingt-quatre heures, mais seulement débarqué. A quoi bon? On est censé se préoccuper de la qualité, mais comment peut-on améliorer la qualité si l'on insiste pour que le poisson soit débarqué dans les vingt-quatre heures, pour permettre ensuite qu'il reste encore vingt-quatre heures sur le quai? Aucune disposition ne vise cette possibilité. On décrète simplement que le poisson sera débarqué dans les vingt-quatre heures.

Un fait bien connu des gens au courant, comme le sont les auteurs du projet, c'est que certains poissons se conservent beaucoup mieux que d'autres. On me dit que le saumon sockeye se conserve bien mieux entier, c'est-à-dire sans être ouvert ni vidé, que d'autres poissons même vidés et tenus sur la glace. Ce qui fait que le sockeye se conserve mieux sans être ouvert c'est qu'il ne mange pas immédiatement avant d'être pêché, de sorte qu'il n'est pas rempli d'aliments qui fermentent et pourrissent. Qu'on me permette de citer ces paroles d'un fabricant de conserves:

Il est évident que le sockeye par exemple se conserve mieux entier que tout autre espèce de poisson, parce qu'il ne renferme pas d'aliments. Nous pouvons garantir de débarquer des sockeyes, entiers et tenus dans la glace comme il convient, soixante-douze heures après avoir été pêchés, en meilleur état que des poissons semblables débarqués vingt-quatre heures après la pêche mais qui ne sont pas bien traités et tenus dans la glace.

Je sais pertinemment qu'il en est ainsi. Je le répète, les conditions imposées par le décret du conseil sont superflues, inutiles et inopérantes. Je doute fort qu'on tente vraiment de

[M. Neill.]

les imposer. Elles resteront lettre morte. La mesure ne renferme rien de nature à en remplir la fin avouée.

Je passe aux autres objets de la réglementation. Il me faudra remonter quelque peu dans l'histoire de l'industrie des conserves de la Colombie-Anglaise. Il y a de nombreuses années, il n'existait pas de fabriques de conserves, les eaux étaient ouvertes à tout et à tous. Certaines gens commencèrent à mettre du poisson en conserve et l'on a cru bon de les y encourager. L'entreprise était précaire. C'est pourquoi, l'Etat donna à ces gens, avec raison, des droits exclusifs sur certaines étendues d'eau. Je ne m'en plains pas. J'aurais probablement agi de même, puisqu'il ne semblait pas y avoir de raison de faire autrement. Par malheur, en créant un monopole, on amène, avec le temps, le favoritisme et la corruption. L'aspect le pire de la chose est qu'on accordait des droits exclusifs, non seulement pour la mise en conserve mais aussi pour la pêche. Il est difficile de croire qu'il y a seulement quatorze ans, un Canadien commettait un crime en sortant des eaux territoriales pour prendre du poisson, et je pense qu'il en était de même des eaux exterritoriales.

Un Canadien ne pouvait obtenir de permis; s'il en obtenait un, il ne pouvait l'utiliser. Les fabricants de conserves recevaient les permis et les affermaient aux pêcheurs, qui étaient pour ainsi dire un servage au point de vue économique. Les pêcheurs étaient absolument soumis aux dictées et à l'influence des fabricants, qui détenaient exclusivement les permis en vertu desquels ils pouvaient exercer leur métier. L'industrie de la mise en conserve fut exploitée à bénéfice et nombre de pétitions furent faites afin d'obtenir des droits qui relevaient uniquement de l'influence politique, à cette époque-là.

En 1917 ou en 1918,—je ne saurais dire au juste,—l'honorable M. Ballantyne, qui remplissait les fonctions de ministre des Pêcheries sous le régime Unioniste, visita la côte du Pacifique. Je suis heureux de noter que, dans le *Guide parlementaire*, il s'intitule indépendant; voilà qui explique peut-être le courage et la prévoyance qu'il déploya en l'occurrence. Pour traduire librement la Genèse, le ministre s'aperçut que le régime en vigueur laissait fort à désirer; alors, il frappa du pied et dit: Je vais abolir toutes ces restrictions. M. Ballantyne inaugura la politique de la porte ouverte, de sorte que quiconque peut pêcher le poisson ou le mettre en conserve du moment qu'il a obtenu un permis et satisfait à toutes les conditions. Après l'inauguration du nouveau régime, les pêcheurs purent dire avec raison qu'ils étaient leurs maî-