

M. HANSON: Il a réussi quand le ministre était là; c'est une restriction. Mais, a-t-il aussi bien réussi après le départ du ministre?

L'hon. M. MOTHERWELL: Je parle de ce que je sais seulement. On ne s'attend pas à ce que je m'occupe de cette entreprise et que je surveille les affaires du ministère à Ottawa. Du reste, je comprends que, depuis cette époque, des plaintes ont été formulées au sujet de l'administration.

M. HANSON: N'est-il pas vrai qu'il n'a pas réussi du tout dans le poste qu'il occupait et que le ministre l'a expédié en Grande-Bretagne? Dans ce cas, comment pouvons-nous attendre à ce qu'il réussisse là-bas?

L'hon. M. MOTHERWELL: Vous devez le demander à la commission du service civil.

M. HANSON: Le ministre ne s'est-il pas occupé de sa nomination; ne l'a-t-il pas recommandé?

L'hon. M. MOTHERWELL: Certainement.

M. HANSON: Vous l'avez recommandé, naturellement.

L'hon. M. MOTHERWELL: Et beaucoup d'autres l'ont aussi recommandé et la commission du service civil peut être félicitée de la meilleure nomination qu'elle ait faite depuis que je suis ministre.

M. HANSON: Quels résultats a-t-il obtenus depuis qu'il est arrivé en Europe? Qu'on nous fasse voir quelque chose de tangible pour les traitements que nous payons.

L'hon. M. MOTHERWELL: Il n'est là-bas que de puis septembre dernier, mais il a envoyé un grand nombre de suggestions, surtout en ce qui regarde le commerce du fromage et du beurre. Comme je l'ai fait entendre cet après-midi, on s'est tellement plaint des lois restrictives qui ont été adoptées par la Chambre au cours des dernières années que je n'ai pas cru bon de présenter d'autres projets de lois de cette nature, si pressants que puissent être les besoins. Cependant, M. Wilson conseille fortement la standardisation des boîtes à beurre et à fromage. Elles ne sont pas du même modèle actuellement et le changement imposerait la fabrication d'un cercle d'une grandeur différente. Cela coûterait de l'argent, mais nous devons y venir un jour ou l'autre de manière à ce que les fromages remplissent exactement les boîtes. Actuellement, les fromages ont parfois un diamètre d'un pouce plus petit que le diamètre intérieur de la boîte et le résultat est que, lorsque ces boîtes sont maniées, elles tombent souvent en morceaux. Nous pourrions présenter un projet de loi cette année car cet inspecteur nous a envoyé

[L'hon. M. Motherwell.]

assez de renseignements pour la justifier, du moins quant aux boîtes à beurre et à fromage, mais, lors de la conférence qui a eu lieu ici avant l'ouverture de la session, on a cru bon d'attendre plus ample information avant d'ordonner le changement et de forcer nos fromageries à s'imposer des frais supplémentaires. Voilà une partie du travail que cet employé a accompli. Nous tenons de lui assez de renseignements pour nous permettre de faire plusieurs modifications en vue de faciliter le placement de nos produits. Cependant, le temps n'est pas encore venu d'opérer ces modifications. Le public a bien assez de règlements à observer par le temps qui court. Le moment n'est pas propice à l'établissement de nouvelles contraintes.

M. HANSON: Le ministre n'a pas tout à fait répondu à ma question. J'ai demandé à savoir quels avaient été les résultats du voyage fait par le commissaire de l'industrie laitière en Australie et en Nouvelle-Zélande.

L'hon. M. MOTHERWELL: C'est notre commissaire de l'industrie laitière, M. Ruddick, qui a créé pour ainsi dire cette industrie en Nouvelle-Zélande, où il exerçait les mêmes fonctions il y a une vingtaine d'années. Son œuvre y est continuée par M. Singleton. Les industriels de la Nouvelle-Zélande tracent la voie au Canada, et même à tous les pays, à l'exception du Danemark, pour le conditionnement des produits destinés au marché anglais. Depuis que je suis au ministère, nous avons eu la visite de plusieurs industriels zélandais. C'est l'habitude pour les exploitants de visiter les pays rivaux afin de connaître les dernier perfectionnements dans leur industrie. S'ils constatent l'existence de méthodes applicables dans leurs pays, ils les y introduisent.

M. Ruddick a voulu savoir si la fabrication du beurre et du fromage en Nouvelle-Zélande était meilleure qu'en Canada. Il s'est mis au courant de leurs méthodes les plus nouvelles, dont quelques-unes ne sont pas applicables en Canada, parce que nos fromageries sont beaucoup moins considérables. En ce qui concerne la pasteurisation des produits, quoique la préférence du consommateur anglais soit à peu près fixée sur un certain type de beurre et de fromage, cependant les personnes qui s'y connaissent sont d'accord pour dire que cette préférence tend à changer. Le consommateur anglais préfère le fromage doux, qui est fait avec du lait pasteurisé. Or, en Nouvelle-Zélande presque tout le lait est pasteurisé avant d'en faire du fromage. La même chose existe au sujet du beurre et de la crème.