

Nous expédions bien quelques vaches maigres à certains pays où on en fait des saucisses, mais nos véritables débouchés sont la Grande-Bretagne et les Etats-Unis. La Grande-Bretagne est le pays du monde qui consomme le plus de bœuf. Sa population est non seulement très friande de bœuf, mais elle insiste sur la bonne qualité du produit et elle est disposée à payer le prix voulu pour se l'assurer.

Pendant nombre d'années nous avons essayé différentes méthodes d'expédier du bétail ou du bœuf en Grande-Bretagne. Il y a quelques années, nous avons renoncé à l'idée d'exporter du bœuf, pensant que nous ne pouvions pas supporter la concurrence de l'Argentine. Mais cette année, dis-je, nous avons découvert une nouvelle méthode de l'exporter. Le bétail abattu à Toronto—et dans quelques semaines il en sera de même pour le bétail abattu à Winnipeg et, quelques semaines après, celui de Calgary et d'Edmonton—s'expédie au marché de Smithfield à Londres, où il rapporte un prix plus élevé que le bœuf écossais de première qualité. Inutile de rappeler que le mot "écossais" est synonyme de toute première qualité. Les moitiés incomplètes de bœuf écossais se sont vendues sur le marché de Smithfield à des prix plus élevés et pendant plus longtemps que tout autre bœuf. Cependant, nous avons pu abattre le bœuf à Toronto, le transporter à la mer, le charger sur le navire, le décharger à Liverpool, le transporter à Smithfield, puis le vendre près d'un demi-cent la livre plus cher que le bœuf écossais à la même date.

Cette découverte a étonné non seulement les éleveurs canadiens, mais aussi M. J. S. McLean, de la Canada Packers, dont l'expérience dans l'exportation de viandes de toutes sortes est grande, et qui, peut-être plus que quiconque au Canada, fait autorité en matière de vente de bœuf. Il m'a dit: "Depuis dix ans, nous cherchons un moyen d'expédier notre bœuf en Angleterre et d'y obtenir un meilleur prix, mais aucun de nous n'y est arrivé. Il appartenait à M. A. M. Shaw, chef du service des marchés, dont les services avaient été retenus par le ministre canadien de l'Agriculture, de nous indiquer la voie à suivre". Je le répète, il n'est question, sur la place de Smithfield, que de la façon dont nous expédions en Angleterre les bœufs abattus à Toronto. Qu'en résulte-t-il pour nous?

Le très honorable M. MEIGHEN: Je me permets d'interrompre l'honorable sénateur pour lui demander de nous dire en quoi a consisté la découverte. Je ne mets pas sa parole en doute, mais je voudrais bien connaître la nouvelle méthode.

L'hon. M. MARSHALL.

L'honorable M. MARSHALL: Autrefois, pour l'expédition en Grande-Bretagne, les animaux abattus étaient déposés à plat dans les wagons et congelés; on pensait qu'autrement ils n'arriveraient pas à destination en bon état. Les établissements de salaisons expédiaient des moitiés de bœufs entassées dans des wagons, transportés des wagons aux bateaux pour être envoyées à Liverpool, d'où elles s'en allaient, en camions, à Smithfield.

Le très honorable M. MEIGHEN: Le bœuf était congelé.

L'honorable M. MARSHALL: Nous faisons maintenant l'expédition des bouillons (baby beef), connus dans le commerce sous le nom de veaux engraisés. Ce sont de jeunes animaux qui, abattus, pèsent de 400 à 500 livres et, quelques-uns, jusqu'à 550. M. McLean me dit: "On doit s'étonner que personne n'y ait songé plus tôt". Nous agissons exactement comme l'Écossais d'Aberdeen. Comme les wagons ont une hauteur de sept pieds environ, nous pouvons suspendre la moitié entière si le poids n'en dépasse pas 400 livres. S'il est plus considérable, on coupe la moitié à la deuxième côte et on suspend la pièce incomplète. Rappelez-vous qu'on n'expédie de cette façon que le bœuf de première qualité. De la sorte, les établissements de salaisons n'ont aucune difficulté à le vendre en Angleterre. Les chemins de fer collaborent, en faisant en sorte que la température ne tombe jamais au-dessous de 32 degrés, et même qu'elle tombe rarement jusqu'à ce point. La viande n'est donc pas congelée autant que celle de l'Argentine. Le bœuf ne passe dans le rafraîchissoir, le wagon, le navire et enfin le camion en Angleterre, que le temps qu'il faudrait pour le mettre à point dans les abattoirs domestiques. Il mûrit de cette façon à peu près à la température à laquelle il serait exposé dans ces établissements.

Nous mettons maintenant sur le marché de Smithfield un produit que le Canada n'y avait encore jamais envoyé, et tous les expéditeurs de bœuf pour le marché britannique accourent voir notre produit.

J'ai entre les mains une lettre de M. Young, vétérinaire du marché de Smithfield. Depuis quarante ans, il inspecte le bœuf expédié par différents pays. Les expéditeurs de bœuf pour le marché de Smithfield doivent se procurer un certificat d'un vétérinaire britannique. Il y a quelques années, le Canada employait M. Young, moyennant une faible rémunération. Il inspecte aussi le bœuf pour le compte de plusieurs autres pays. Permettez-moi de lire quelques extraits de sa lettre. Il dit:

Nous avons eu cette semaine sur le marché de Smithfield de la viande qui est une des meilleu-