

[Text]

**Mr. Harries:** Yes. Keep it in control.

**The Chairman:** With this kind of system, would the producer know what those cuts were going for? Would the public know? Would it be an open market, or more of a known than it is today. If so, how would this be brought about?

**Mr. Harries:** I think our theory is that the closer the producer gets to relinquishing control of the product just before the consumer chews it up, the better. In other words, if the producer gets rid of the animal out on the farm, and it moves through the stockyards and through a plant, and so on, there is an awfully long way between the producer and the guy who really eats the beefsteak; but if the producer can maintain the effective control of that product up to the time that the consumer is going to grab it, then he is in the driver's seat, and that is what should happen. That is why—and Senator Olson, I think, would agree—rail grading of beef is a big advance, and the only thing wrong with it, as John Cross said, is that once they take the hide off it, it is a little hard to walk the steer back out of the plant. Aside from that, however, the objective should be that the producer maintains price control, and that is how he can do it. There is then less opportunity for other people to fiddle-faddle in between there and get their 3 per cent, or whatever it is.

**The Chairman:** And the retailer in Montreal, let us say, would buy this boxed beef from a packer in Alberta directly.

**Mr. Harries:** That is what Mr. Mackenzie's point was, and we think it is a very strong one. We do not want Steinberg's, or even Dominion Stores, running the Lucerne type of operation that is being run by Safeway in Calgary, where they do all the cutting up and maintain the control. The packer has no greater claim to economic equity than anyone else, but he is independent, you see, and we need the packer in charge of this animal for the negotiating stage, because if you look at the Lucerne operation in Calgary, you will see that the farmer fattens the steer in Edmonton, ships it to Calgary, they slaughter it in Calgary, put it in the Lucerne plant, where they process it, and then they put it back on a Safeway truck and haul it back to Edmonton. Now, there is no way that the consumer in Edmonton is not paying for that ride down to Calgary for the steer, which costs you about 50 cents a hundred, and also to haul the meat back, which costs 75 cents a hundred. In that way you have added at least 2 cents a pound to the cost of the beef that the poor Edmontonian is eating, even though the damn beef came from outside his door. It is nice to go to Calgary, but why send all the beef down there and back? That is what is happening, and we pay for it, and that is because it is convenient to Lucerne because Lucerne has only one plant in Alberta.

If Canada Packers had a plant in Calgary, Swift had one in Edmonton, and Gainers had one in Edmonton, then beef sold

[Traduction]

que vous avez expliquée, c'est donc en ce point que se produirait la vente.

**M. Harries:** Oui. Pour maîtriser l'affaire.

**Le président:** Dans un système de ce genre, le producteur saurait-il à quel prix ces coupes seraient vendues? Le public le saurait-il? Les transactions se feraient-elles au su et au vu de tous, du moins plus qu'il en est aujourd'hui; et alors, comment cela se produirait-il?

**M. Harries:** En somme, nous croyons, je crois, que la situation est au mieux lorsque le producteur maintient le contrôle de son produit jusqu'au moment précédant la consommation, d'aussi près que possible. En d'autres termes, si le producteur vend l'animal au lieu même de son élevage et que cet animal passe par le parc à bestiaux, pour se rendre à l'usine, et ainsi de suite, il s'écoule une période assez longue entre la vente et la consommation; mais si le producteur peut maintenir un contrôle efficace de ce produit jusqu'au moment où le consommateur l'achètera, il est maître de la situation et c'est effectivement ce qui devrait se produire. Voilà pourquoi—et je crois que M. le sénateur Olson sera d'accord—le classement sur rail du bœuf constitue un énorme progrès et la seule chose qui cloche, comme M. John Cross l'a dit, c'est qu'une fois que le bouvillon a été tué, il est difficile de le faire ressortir vivant de l'usine. Mais ceci dit, on devrait fixer comme objectif que le producteur maintienne un contrôle sur les prix et c'est de cette façon qu'il peut le faire. D'autres intermédiaires ont alors moins de chances de chipoter pour essayer d'obtenir 3 p. 100 par-ci, 3 p. 100 par-là.

**Le président:** Et le détaillant de Montréal, par exemple, achèterait directement ce bœuf en carton d'une salaison de l'Alberta?

**M. Harries:** C'est précisément ce que disait M. Mackenzie et nous croyons que son argument a beaucoup de poids. Nous ne voulons pas que les maisons Steinberg ou même Dominion aient une usine comme celle de Lucerne, à Calgary, où la société Safeway fait toute la coupe de la viande et garde la mainmise. Le propriétaire de salaison n'a pas, plus que d'autres, droit à la justice sur le plan économique, mais il est indépendant, et nous avons besoin qu'il ait en main l'animal, à l'étape de la négociation, car si l'on prend, comme exemple, l'usine de la Lucerne à Calgary, on constate que l'agriculteur engraisse le bouvillon à Edmonton, l'expédie à Calgary où il est abattu et envoyé à l'usine de la Lucerne pour y être traité et retourné ensuite par camion à Edmonton. Il ne fait absolument aucun doute aujourd'hui que le consommateur d'Edmonton paie environ 50 cents les 100 livres pour le transport du bouvillon jusqu'à Calgary, puis 75 cents les 100 livres, pour le ramener à Edmonton. Ainsi, le pauvre consommateur paie à Edmonton, au moins 2 cents de plus la livre pour un animal qui vient de chez lui. C'est agréable d'aller à Calgary, mais pourquoi y envoyer tout le bœuf pour ensuite l'en ramener? C'est ce qui se passe, nous en faisons les frais et c'est pourquoi cette opération est pratique pour la Lucerne dont la seule usine est en Alberta.

Si Canada Packers avait une usine à Calgary, Swift et Gainers en avaient une à Edmonton elles aussi, le bœuf vendu