

question par le comité permanent de la marine et des pêcheries.

L'hon. H. H. STEVENS (ministre du Commerce): Une heure et demie durant, l'honorable député a servi à la Chambre une dissertation sur les pêcheries des côtes du Pacifique. Je ne chercherai pas à imiter l'exagération de son langage en matière susceptible de formules bien ordinaires, ni l'extravagance de son raisonnement.

Ces règlements découlent de certaines choses portées à mon attention, à titre de ministre du Commerce, et je réclame une part de responsabilité dans le décret en conseil rendu à ce sujet. L'industrie des conserves de saumon fort importante, est en grande partie établie sur le littoral du Pacifique. La valeur de notre exportation de ce produit varie entre 6 et 9 millions de dollars, annuellement. Ces deux dernières années, je crois qu'elle a dépassé légèrement 6 millions. C'est donc une industrie importante. La moitié de ces exportations à peu près se fait en Angleterre; l'Australie en absorbe pour au delà de 1 million de dollars; et le reste, une proportion assez considérable, va à différents autres pays. Le maintien de la qualité de ce produit est donc pour nous chose tout à fait essentielle. La réputation du saumon canadien, sur tous les marchés du monde, est excellente. Depuis dix ans, depuis longtemps même, les États-Unis nous font une vive concurrence avec leurs conserves de poisson de l'Alaska et du littoral américain adjacent; concurrence qui s'est accrue de celle du saumon que les Japonais prennent au large de la Sibérie et du côté septentrional de ce pays; et encore du produit russe, excellent saumon à conserver. En sorte que la concurrence sur les marchés mondiaux se fait de plus en plus rude.

Nous avons veillé rigoureusement sur le produit canadien. Depuis des années, on exige une qualité supérieure. Il est parfaitement vrai que le saumon d'une même variété pris à différents endroits diffère aussi quelque peu dans la couleur et la qualité, mais depuis plusieurs années l'on s'efforce de maintenir une excellente qualité uniforme. L'année dernière, le département du Commerce a appris de son service d'information commerciale que le produit canadien faiblissait quelque peu. Des importateurs n'étaient pas satisfaits de certaines consignations et l'industrie était menacée de pertes sérieuses par suite de défaut dans la qualité du produit. Tout cela a été étudié bien soigneusement depuis trois ans, et l'année dernière le système d'inspection fut perfectionné. On ne prétend pas que ce soit le dernier mot en fait d'inspection, mais c'est certainement le résultat d'une étude appro-

fondie du problème que nous avons à résoudre, savoir, assurer une bonne inspection pas trop onéreuse.

Mon honorable ami ayant exposé un système d'inspection, à son avis satisfaisant, a reconnu l'impossibilité d'une inspection qui suivrait chaque pièce durant toutes les phases du procédé de la mise en conserve, à cause du coût prohibitif. On a donc constitué une commission d'inspecteurs et exigé de ceux-ci un certificat de qualité préalablement à la mise en conserve! L'honorable député a eu l'obligeance de louer généreusement ces inspecteurs. Il a reconnu leur compétence, leur honorabilité. C'est bien mérité. C'est l'industrie qui les a choisis, de concert avec les fonctionnaires du département, et je crois qu'ils s'emploient assidûment à maintenir la haute qualité atteinte et qu'on espère conserver.

Toute chose de ce genre est susceptible de présenter des difficultés. Je suis obligé de demander à la Chambre de me permettre de remonter quelque peu en arrière et de revenir sur certaines des observations de l'honorable député de Comox-Alberni (M. Neill), pour rappeler les débuts des conserveries. Je tiens simplement à éclaircir le point en discussion. Il y a vingt, vingt-cinq ou trente ans, l'habitude était de délivrer à une conserverie un permis lui donnant un droit exclusif à toute la pêche faite dans une étendue déterminée dans le permis. Ainsi que l'a reconnu l'honorable député, pendant longtemps ce système donna satisfaction. Puis le temps amena des abus, entre autres, une tendance du propriétaire à conserver la haute main sur les appareils de pêche et autres choses semblables. Le gouvernement fédéral de ce temps-là a arrêté le nombre de bateaux, allouant à chaque conserverie de trente à quarante bateaux suivant sa capacité de rendement. Chaque bateau portait une licence, la licence étant la propriété de la fabrique de conserves et celle-ci pouvait permettre à certains équipages de se servir des bateaux pour aller pêcher le poisson qui était ensuite livré à la conserverie. Longtemps avant l'arrivée ici de mon honorable ami, j'avais saisi l'occasion de signaler certains abus de l'application de ce système, et j'ai été très heureux d'appuyer l'attitude de M. Ballantyne, ministre de la Marine il y a douze ou quatorze ans, qui a changé cet état de choses. Depuis quelques années, cependant, le littoral est entièrement libre, c'est-à-dire qu'on peut y prendre du poisson près de Prince-Rupert, le transporter à 500 milles de cet endroit et le mettre en conserves dans une fabrique située sur le Fraser ou à Vancouver même.