

La liberté du commerce.

Tout règlement concernant la production et le commerce de viande, doit donc avoir pour objet ces trois choses.

C'est ce qu'avait prévu le comité conjoint des finances et des marchés.

Dans l'intérêt de la salubrité de la ville, il avait décrété l'exclusion des abattoirs de l'enceinte de la ville, sur la recommandation réitérée du bureau de santé. Dans l'intérêt de la santé des citoyens, il avait décrété l'inspection obligatoire des animaux vivants aux abattoirs, et l'inspection obligatoire de toute viande provenant d'autres sources qui serait offerte sur les marchés pour la consommation.

La liberté du commerce, et une concurrence légitime étaient aussi assurées par l'admission sur les marchés de toute viande déclarée saine par les inspecteurs officiels, qu'elle fût produite aux abattoirs publics ou privés, dans les trois milles ou au delà des trois milles des limites de la ville.

Et la raison en est simple : Qu'importe au public le lieu de la production de la viande qui lui est offerte ? qu'elle vienne de Longueuil, de St-Lambert, du Sault-au-Récollet, de Berthier ou d'Hochelaga ? *C'est la qualité* qui le concerne, *c'est la qualité* qui lui importe, et c'est à l'obtention de *la meilleure qualité* qu'il doit s'efforcer d'arriver. Et quelle garantie en exigera-t-il, si ce n'est une inspection rigoureuse par des hommes compétents, sous le contrôle de la corporation ?

A moins que l'on ne veuille prétendre que la bonne viande ne peut être produite qu'aux abattoirs publics, ce qui serait absurde. Pourquoi le Conseil empêcherait-il les bouchers d'apporter de Longueuil sur les marchés de la viande bonne et saine, déclarée telle par l'inspecteur de la corporation, sous prétexte de santé publique, quand le Rè-