

son sont dispersés ; ils ne sont pas entassés dans une localité ; ils ont beaucoup d'espace, d'air et tout ce qu'il faut pour être dans de bonnes conditions sanitaires. Il y a une autre considération, savoir le caractère des employés. Dans presque toutes nos fabriques mon inspecteur a trouvé que les employés étaient Canadiens, nés et élevés au Canada, et comprenaient l'importance de la propreté et des bonnes conditions sanitaires qui doivent exister. Une des principales objections dans l'état de choses découvert à Chicago a été que les employés étaient des étrangers élevés dans un entourage qui ne pouvait leur faire comprendre la nécessité de la propreté de leurs travaux. Nous devions nous attendre à trouver et de fait, nous avons trouvé un état sanitaire excellent dans nos fabriques de salaison.

L'hon. M. FOSTER : Et l'inspection permanente ne s'applique qu'aux fabriques de salaison ?

L'hon. M. FISHER : Oui, pas d'autres. C'est la clameur qui a suivi les révélations de Chicago qui a été la cause de l'inspection, et je n'ai pas donné à l'inspecteur d'ordres de faire l'inspection des fabriques de conserves ; bien qu'il en ait visité quelques-unes.

L'hon. M. FOSTER : Je me trompe peut-être, je ne suis pas un spécialiste et je n'ai pas voyagé dans le pays, mais je crois que le ministre a donné de très fortes raisons montrant que les fabriques de salaison canadiennes n'ont pas besoin d'inspection. Cette législation n'aurait probablement pas été déposée maintenant si ce n'eût été le "Jungle book" et l'agitation soulevée dans les Etats-Unis.

Il peut être nécessaire quelquefois que nous adoptions d'une façon générale une législation semblable à celle d'autres pays qui sont dans les mêmes conditions que nous, mais l'industrie de salaison à l'étranger et au Canada sont dans un état si différent qu'elles ne peuvent être traitées de la même manière. Le seul argument de l'honorable ministre est qu'il y a danger, pour notre commerce de viande à l'étranger, si nos viandes en conserves n'étaient pas inspectées et marquées, parce qu'elles ne pourraient pas soutenir la concurrence des viandes d'un autre pays qui porteraient la marque d'inspection. Je crois que, en tout état de cause, la réputation de nos viandes canadiennes a été assez bien établie en Angleterre, et vu la bonne réputation que nos établissements de salaison se sont acquise, je ne crois pas que le scandale de Chicago nuise à nos exportations en Angleterre. C'est la qualité des produits qui en fin de compte leur assure une demande permanente. Je crois que le ministre pourrait déposer le rapport sur la table en en effaçant les passages dont il a parlé, que personne ne désire voir et qui n'entrent pas dans le cadre des renseignements que la

M. FISHER.

Chambre veut avoir. Le ministre a dit que l'on n'avait rien trouvé de défectueux dans les grands établissements, et qu'au sujet des petits, il n'y avait à reprendre simplement que dans des petits détails. Mais ces petits établissements ne seraient pas, dans tous les cas soumis à l'inspection, et le bill actuel ne leur apportera aucun bien, car ainsi que le ministre le dit, on n'a constaté dans ces établissements que ce que l'on pourrait appeler un léger manque de perfection. Alors, si tout est bien dans les grands établissements et si l'on a trouvé peu de choses à reprendre dans les petits, cela prouverait que la fabrication des viandes en conserves au Canada se fait dans d'excellentes conditions.

Tout cela montre qu'il n'y a pas de similitude entre les fabriques des Etats-Unis et celles du Canada. Le climat y fait beaucoup aussi. Il diffère, de même que l'eau, de celui de Chicago, Kansas City et autres centres de salaison. Ainsi que le ministre le dit, les employés des fabriques de salaison sont des Canadiens qui comprennent la nécessité de la propreté et des bonnes conditions sanitaires, et qui ne ressemblent pas du tout à la population mêlée des Etats-Unis, employée dans ces fabriques, que ce soient des Galiciens, des Polonais ou toute autre nation. Cela confirme davantage le doute que j'avais au sujet de la nécessité de demander l'adoption de cette législation. Vous entreprenez de faire une loi qui, d'une manière ou d'une autre, si elle est efficace, devra, je crois, agir au détriment des établissements de salaison qui ne sont pas inspectés parce qu'ils ne font aucun commerce d'exportation. Si le ministre voulait retrancher cela, son bill serait plus défini, mais il ne le veut pas. Il veut laisser cela au jugement d'un conseil, mais le conseil aura la même difficulté à faire le choix que nous avons à le faire nous-mêmes et à l'introduire dans le bill. En définitive, le conseil devra faire une inspection de la plupart des établissements de salaison du Canada. Pour atteindre ce but, vous imposez au pays une dépense considérable qui s'élèvera en chiffres ronds à environ \$75,000, suivant le calcul modéré de 40 établissements ou quelques-uns de plus. D'après moi, le nombre dépassera quarante. L'expérience seule pourra nous renseigner sur ce point. En tenant compte de toutes ces choses, supposons que vous décidiez encore que l'inspection est nécessaire, n'y a-t-il pas quelque moyen, avec la coopération des autorités provinciales, de faire une inspection de la viande et des autres conserves alimentaires sans doubler la dépense ? Les municipalités avec leurs officiers de santé et les provinces avec leurs fonctionnaires sanitaires, avec leurs lois et leurs règlements portant sur ce sujet font une partie de ce que le ministre propose de faire par son bill. S'il était possible d'éviter un double emploi et de travailler ensemble, cela