

M. FISHER : Ils l'utilisent bien dans une certaine mesure, mais pas dans la pleine mesure où il serait possible de le faire. Les expéditeurs de pommes n'ont besoin du service frigorifique que pour les fruits emballés en petites boîtes, et qui ne s'expédient pas en grandes quantités. Au Canada, le service frigorifique n'est pas entièrement utilisé. Sans doute, il peut arriver quelque fois que dans un steamer qui transporte outre-mer les viandes fraîches conservées par le froid, il ne soit utilisé qu'une partie des compartiments frigorifiques ; mais, le plus souvent, il arrive que le steamer n'ait pas suffisamment de fruits pour utiliser tout l'espace réservé à l'emmagasinage à froid. Voilà une des principales raisons qui nous expliquent pourquoi les compagnies de steamships ont besoin du concours de l'Etat, à l'inauguration de ce système, et avant même qu'elles s'engagent à l'appliquer. Mais, une fois que le service est établi, qu'il fonctionne bien, et que les expéditeurs commencent à demander l'expédition de leurs produits en entrepôt frigorifique, alors les compagnies sont obligées de faire ces installations.

M. INGRAM : L'honorable député dit qu'il faut maintenir une température de soixante degrés pour les pommes : n'est-ce pas une température très élevée ?

M. FISHER : Dans une chambre réfrigérée, une température de 60° ne saurait avoir d'effet nocif sur les pommes, pourvu qu'elles ne soient pas trop mûres ; dans le cas contraire, cette température serait trop élevée.

M. ARMSTRONG : Le ministre est-il d'avis que les expéditeurs de pommes doivent payer 30 cents le baril pour une température de 60°, lorsque la température ordinaire pour l'entrepôt frigorifique, est d'un peu plus de 60° ?

M. FISHER : C'est à l'expéditeur à en juger. Dans nombre de circonstances, il y gagnerait à user de sa propre discrétion.

M. LALOR : Les pommes souffriraient-elles si on les expédiait en entrepôt frigorifique, quitte à les sortir de l'entrepôt, à leur arrivée en Angleterre ?

M. FISHER : Tout dépendrait de la température : à basse température, les pommes souffriraient.

M. LALOR : A votre avis, les pommes ne se conserveraient pas aussi bien, si on les sortait de l'entrepôt frigorifique ?

M. FISHER : D'aucuns sont de cet avis. Je ne saurais me prononcer positivement à cet égard. Il y a suffisamment de compartiments frigorifiques et de chambres de réfrigération, à bord des vaisseaux partant du Canada aujourd'hui, pour répondre à tous les besoins du commerce. A mon avis, le commerce y gagnerait à utiliser davantage ce service, comme le prouve l'expérience de ceux qui s'en servent. Depuis deux ou trois

ans surtout, les compartiments frigorifiques et les chambres réfrigérées ont complètement répondu aux besoins du commerce. Il n'y a donc pas lieu, aujourd'hui, de demander l'ouverture d'un nouveau crédit affecté à ces aménagements et à ce service à bord des steamers.

M. ARMSTRONG : Le ministre ne croit-il pas que les expéditeurs utiliseraient davantage ce service frigorifique, si on maintenait des températures beaucoup plus basses qu'on ne le fait actuellement ?

M. FISHER : Non ; les températures, à mon avis, sont maintenant au point désiré par le commerce et répondent aux besoins des expéditeurs. On ne m'a pas adressé de plaintes au sujet de ces températures. Il a bien surgi une légère difficulté en Nouvelle-Ecosse au sujet du transport des fruits, non pas en compartiments réfrigérés mais dans la cale ordinaire ; et, à une certaine époque, alors qu'on essaya d'expédier des fruits en entrepôt frigorifique, on se plaignit de la transpiration des fruits.

On s'est plaint aussi quelquefois du tort causé aux fruits par la congélation, accident occasionné par l'usage exagéré du froid artificiel. La plupart des plaintes qui nous sont parvenues toutefois, se rattachent au transport des marchandises dans les cales ordinaires des steamers, surtout relativement aux pommes. Quelquefois, on place les pommes et le fromage dans des compartiments où la ventilation est défectueuse où elles transpirent et se gâtent.

M. INGRAM : Existe-t-il quelques plaintes au sujet du port de débarquement ?

M. FISHER : Quand nos fruits arrivent au port de débarquement en Angleterre, souvent on les trouve flétris et ridés. C'est là un des grands inconvénients dont souffre notre marché des fruits en Angleterre. J'ai déployé tous mes efforts pour en trouver la cause et remédier à cet inconvénient. Il nous a été impossible jusqu'ici d'y remédier complètement ; mais s'il y a quelque chose de défectueux dans le système, j'ai grandement à cœur d'y apporter le remède voulu. Nos agents en Angleterre, et aux points d'expéditions au Canada, ont pour mission spéciale de surveiller ce service, de faire des essais, de surveiller le conditionnement des produits canadiens à bord des steamers, ainsi que les soins qu'on leur donne en route, et de constater leur état de conservation à leur arrivée outre-mer. Les rapports qui nous sont transmis périodiquement indiquent que ce n'est pas aux températures maintenues, soit en chambre froide, soit en compartiment réfrigéré, qu'il faut faire remonter la cause de l'état peu satisfaisant de nos produits qui se trouvent avariés, à leur arrivée outre-mer. Si j'étais convaincu des déficiences de notre service frigorifique ou de réfrigération, je demanderais au Parlement l'ouverture d'un crédit destiné à apporter les modi-