

Cette lettre, ai-je alors prétendu et dois-je répéter, était rédigée de façon très suggestive. La conclusion à en tirer, c'est que les conserveurs apprirent de la sorte exactement ce que désiraient les dirigeants du ministère. Ceux d'entre eux qui possédaient des bateaux pour la pêche à la seine répondirent que ces embarcations pêchaient du saumon rose de meilleure qualité que les filets. Mais, monsieur l'Orateur, ce n'était là que pure comédie, comme je me fais fort de le démontrer dans un instant. On utilisait deux genres d'engins de pêche à la même époque, les seines et les filets. Les embarcations employant l'un ou l'autre engin apportaient leurs prises aux quais des conserveries; elles déchargeaient leur poisson les uns après les autres sur le plancher de ces établissements, où par conséquent se trouvait, attendant la mise en conserve, un mélange en vrac de saumon rose pris à la seine ou au filet. Pourtant, certains conserveurs n'ont pas hésité à répondre, officiellement, aux fonctionnaires de l'Etat que le poisson pêché à la seine leur paraissait de meilleure qualité, affirmation que rien ne corroborait. Le conseil d'inspection, prié de vérifier la véracité de cette affirmation, exprima son avis dans un bref rapport communiqué au comité des pêcheries par le sous-ministre des Pêcheries de cette époque, M. Found, au cours d'une enquête sur l'ensemble de cette question. Au sujet de la comparaison à établir entre la qualité du saumon pris à la seine et celle du poisson pêché au filet, le conseil écrivait:

Le conseil n'a reçu aucun renseignement à propos de chaque lot de poisson, de façon à indiquer que le saumon rose paqué avait été pris à la seine ou bien au filet. Il ne peut donc traiter cette question qu'en s'en tenant aux généralités.

Voilà qui est catégorique. Cependant, depuis le décret du conseil—jusqu'à maintenant peut-être, bien que je n'en sois pas sûr,—les fonctionnaires de l'Etat ont cherché à défendre la décision prise en 1933, alors que, pour la première fois, un décret du conseil permettait aux embarcations de pêche à la seine de pénétrer dans le golfe de Georgie ou l'estuaire du Fraser.

J'ai signalé alors au ministre intérimaire des Pêcheries de l'époque que cette mesure, dont l'objet prétendu était de permettre aux pêcheurs à la seine de prendre le saumon rose, n'était qu'un commencement; qu'ils finiraient par capturer toutes les autres variétés de saumon venant des eaux extérieures pour gagner le Fraser en passant par le détroit de Juan de Fuca. C'est précisément ce qui s'est produit.

Il est vrai qu'un conseil d'inspection existait à l'époque, mais son fonctionnement était un véritable scandale, si je puis m'exprimer ainsi. J'emploierais une expression

[M. Reid.]

même plus forte, si je ne me trouvais dans la Chambre des communes. Les trois membres du conseil étaient en même temps des courtiers, qui recevaient de l'étranger des ordres d'acheter du poisson. Fréquemment, le conseil rejetait des consignations ou caisses de saumon, leur attribuant le classement B, et en avisait les conserveurs. Deux ou trois jours après, les courtiers en question, qui étaient en même temps les inspecteurs, demandaient aux conserveurs s'ils avaient du saumon de la classe B à vendre. C'était une véritable combine. Voici un exemple des singulières méthodes d'inspection: Certains conserveurs du nord de la Colombie-Britannique envoyaient des boîtes de saumon à l'inspection, à Vancouver. Or, le conseil d'inspection ne faisait aucune démarche pour s'assurer de la qualité des caisses de saumon dont ils avaient reçu des échantillons; ils se fiaient à la probité des conserveurs. Je ne révoque nullement en doute la probité de ceux-ci, mais je me demande comment les inspecteurs pouvaient donner leur approbation à la prise entière, dont ils n'avaient examiné que quelques échantillons.

Puis, à l'appui de la thèse que les pêcheurs à la seine devraient avoir le droit de pêcher le saumon rose, ils ont prétendu qu'ils payaient le saumon pris à la seine plus cher que celui des pêcheurs au filet et que les conserveurs ne paieraient jamais un prix plus élevé aux pêcheurs à la seine, si ce n'est pour du poisson de meilleure qualité. Eh bien, j'ai examiné cet argument et l'ai trouvé mal fondé. On relève certes des cours différents aux divers endroits où se pratique la pêche, en dehors de l'estuaire du Fraser, mais ces différences de prix n'étaient pas entièrement attribuables à des différences de qualité. Ainsi, à Butedale, à Namu et à Bella-Coola, d'après la mercuriale du 2 avril 1935, distribuée par M. W. A. Found, les pêcheurs à la seine recevaient pour le saumon rose $3\frac{1}{2}$ c., tandis que les pêcheurs au filet n'en touchaient que 3 c. D'autre part, à Butedale, les pêcheurs de saumon se servant de filets prêtés par les conserveurs ne recevaient que $2\frac{1}{2}$ c. Quand j'ai exposé la question en 1934, j'ai consigné au compte rendu des chiffres infirmant l'assertion que les pêcheurs à la seine touchaient pour le saumon rose un prix plus élevé que n'en obtenaient les pêcheurs au filet.

Quant à la qualité, on s'est mis, en 1934, à citer des chiffres censés indiquer le nombre de caisses de saumon condamnées, en vue de laisser l'impression que ce poisson avait été pris plus en amont du fleuve par des pêcheurs au filet, et qu'il était inférieur au saumon pris à la seine, lequel était tout de première qualité. Eh bien, monsieur l'Orateur,