

[Text]

What our commission said, and I thought they said it very well, was that we have got to take the next step forward in this process, and we have got to forget about the hanging sides of beef. We have to go to portion control eventually. That is so much more efficient. When we send this stuff to Montreal, we send 23 per cent bones and fat and garbage that nobody wants, but when you spend five bucks a hundred pounds to ship garbage you are not in an efficient system and that is what we were saying. We were saying, "Let us do everything we can to encourage the further development of this system." We said, "We do not think the retailers, like our friends from Dominion Stores, should get in at that stage because that is too much like putting the meat in with the dog, and that is not a good marketing system." That really was the thrust of our recommendation, and that is why we made it.

If you are going to look retrospectively at the Montreal market, there are lots of things wrong with it, but we reasoned that the cure was not to employ an old technology and try and sharpen that technology. The cure was to advance and improve the technology, and as you improve it, make sure that the marketing patterns and procedures are consistent with that technology.

That is the thrust of our argument, Mr. Chairman, and if that kind of thing were to find favour with your committee, I believe that your recommendations would do a good deal to push that forward.

It is happening, of course. Canada Packers closed down their hog line in Calgary and put in a box beef operation in that space. The same thing has been happening in Edmonton. It is happening, but it is happening slowly because the meat packers are a very conservative group, largely, I guess, because they are dominated from Toronto; but that is the fact, and they are always wondering, "How do we get out 20 per cent return on investment if we move too quickly?" The answer is, well, you get 10 per cent from your own efforts and 10 per cent from the government, and that is what they have been doing out there.

Senator Olson saw that they had a nice plant in Medicine Hat, that the government contributed to, and they built another one in Lethbridge and one in Red Deer. That is what they are looking for. We have even got to the point now where Mr. Child, who guides the fortunes of Burns Foods, sees the meat packing industry as being a public utility. He caught on to the idea that Cyrus Eaton had 50 years ago when he was in Edmonton trying to get the franchise for Northwestern Utilities. That is the best racket in the world. You borrow money at 7 per cent and lend it to the people at 10 per cent. That is what a public utility is, and that is what the meat packers see. At least, that is the way I see it, and I know my colleagues agree with at least part of what I say.

The Chairman: If you get boxed beef back at the packers' source in the way that you have explained, then the sales would take place then, at that point.

[Traduction]

loin plus importante que celle d'un quartier de bœuf. Il s'agissait donc d'un pas en avant, du point de vue technique.

Ce que notre commission a déclaré, et j'ai trouvé qu'elle l'a très bien dit, c'est que nous devons prendre de nouvelles mesures et oublier les quartiers de bœuf suspendus. Nous devons éventuellement en arriver à en contrôler les différentes parties. C'est tellement plus efficace. Lorsque nous expédions cette marchandise à Montréal, nous expédions 23 p. 100 d'os, de gras et de résidus dont personne ne veut, mais lorsqu'il faut dépenser \$5 les 100 livres pour expédier des résidus, nous estimons qu'il s'agit là d'un système efficace. Nous disions: «Faisons tout en notre pouvoir pour encourager l'amélioration de ce système.» Nous disions: «Nous ne croyons pas que les détaillants, comme nos amis des magasins Dominion, devraient se rallier, parce que c'est un peu comme ranger la viande avec les chiens, et il ne s'agit pas d'un bon système de commercialisation.» C'était là la portée de notre recommandation et c'est pourquoi nous l'avons faite.

Si vous étudiez rétrospectivement le marché montréalais, vous vous rendez compte que bien des choses ne vont pas; nous avons pensé qu'il ne s'agissait pas d'employer une vieille technique et d'essayer de la modifier. Il s'agissait d'améliorer la technique et de s'assurer, au fur et à mesure, que les mécanismes de commercialisation soient compatibles.

C'est là la portée même de notre argument, monsieur le président et si votre comité y est favorable, ses recommandations aideront beaucoup à le faire accepter.

Cela se produit, naturellement. Canada Packers a fermé son usine de transformation du porc à Calgary et y a installé une usine de mise en carton du bœuf. La même chose se passe à Edmonton. Cela se passe, mais de façon très lente parce que les exploitants de salaison sont très conservateurs, surtout, je suppose parce que Toronto les domine; mais c'est un fait et ils se demandent constamment: «Comment obtiendront nous notre 20 p. 100 de bénéfices sur notre investissement si nous allons trop vite?» La réponse est la suivante: vous obtenez 10 p. 100 pour votre propre travail et 10 p. 100 du gouvernement.

Le sénateur Olson a vu que la société avait une très belle usine à Medicine Hat, à laquelle le gouvernement avait contribué et qu'elle en construisaient une à Lethbridge et une autre encore à Red Deer. C'est ce qu'ils cherchent. Nous en sommes même arrivés au point où M. Child, qui préside aux destinées de Burns Foods, estime que l'industrie de salaison est un service public. Il s'acharne à croire que Cyrus Eaton a, il y a 50 ans, alors qu'il était à Edmonton, essayé d'obtenir la franchise de Northwestern Utilities. C'est la meilleure supercherie au monde. On emprunte de l'argent à 7 p. 100 pour le prêter à 10 p. 100. voilà ce qu'est un service public et c'est ce que les propriétaires de salaisons sont en mesure de constater. C'est du moins ma façon de voir et je sais que mes collègues seront d'accord, au moins en partie.

Le président: Si l'on retourne le bœuf en carton, à la source d'approvisionnement du propriétaire de salaison, de la façon