

bestiaux et des volailles. Ce produit a été en grande demande ces dernières années. La nouvelle méthode permet de sauver à la fois le poisson et le résidu. Tout le poisson est utilisé pour la préparation des bâtonnets. La méthode est très économique en ce sens qu'on n'a plus à expédier à des marchés éloignés les têtes, queues et intestins qui n'ont aucune valeur pour le consommateur. Transformés à l'usine, ces produits deviennent de la farine de poisson qui commande un bon prix.

Nous tirons donc du poisson sa pleine valeur, de la farine de poisson pour le cultivateur et un produit plus économique et qui plaît beaucoup à la ménagère. Au Canada les ventes ne sont pas encore aussi élevées qu'aux États-Unis, mais elles augmentent. Ces nouveaux filets de poisson sont maintenant en vente dans les régions de Montréal, Toronto, Ottawa et ailleurs.

L'autre point sur lequel je veux parler est notre propre marché intérieur. Le poisson est, il va sans dire, un produit très périssable. Le meilleur marché possible pour le poisson est donc celui qui est situé le plus près de la source d'approvisionnement. Nous devons donc avoir pour objectif d'occuper notre propre marché canadien. Je suis heureux de signaler que la consommation de poisson par personne au Canada croît constamment. Un élément important du programme est l'inspection plus sérieuse du ministère en vue d'assurer la vente d'un poisson de haute qualité.

Nous avons augmenté le nombre de nos fonctionnaires préposés à l'inspection, non seulement du poisson mais, ce qui est plus important, des établissements de préparation. Une des raisons qui, à mon sens, a fait monter la vente du poisson en conserve, du poisson fumé ou traité, du poisson frais comme du poisson congelé au Canada, c'est qu'on en a amélioré régulièrement la qualité.

Tandis que j'ai la parole, j'aimerais, à titre de ministre des Pêcheries, rendre hommage au nouveau chef-cuisinier du Restaurant du Parlement. Ceux qui fréquentent le Restaurant ont dû remarquer que la qualité du poisson tout comme la manière de le préparer se sont grandement améliorées, de sorte qu'il se consomme beaucoup plus de poisson dans notre Restaurant.

M. McIvor: C'est bon pour le cerveau.

L'hon. M. Sinclair: Je laisserai de côté maintenant la question de la vente pour parler du facteur le plus important, par rapport au résultat final, du point de vue du ministère des Pêcheries, la conservation, la protection et la mise en valeur des pêcheries au Canada, de protéger et d'étendre l'industrie

[L'hon. M. Sinclair.]

de la pêche au Canada. La conservation, la protection et l'expansion de cette industrie reposent manifestement sur les connaissances obtenues grâce aux recherches scientifiques. Notre ministère possède un Office technique et scientifique des pêches, qui n'est pas administré à titre de division du ministère ni composé de fonctionnaires du ministère. Nous avons tenté d'y nommer des personnes représentant tous les groupes qui, chez nous, s'intéressent aux pêcheries.

L'industrie de la pêche a des représentants au sein de l'Office. Les universités du pays y sont également représentées, car, somme toute, ce sont elles qui effectuent la plus grande partie de nos recherches au Canada. L'Office compte aussi certains de nos fonctionnaires, parce que c'est à eux qu'il revient, en fin de compte, d'appliquer les règlements. Nous bénéficions aussi des avis des importantes commissions internationales qui nous aident à préserver nos pêcheries hauturières, au large de nos deux littoraux.

L'an dernier, nous avons apporté un changement au sein de l'Office. Autrefois le président était choisi parmi ceux des membres qui ne consacrent pas tout leur temps à cet organisme. Nous avons, cependant, pensé que le travail de l'Office était suffisamment important pour mériter qu'on y attachât un président à service continu. Je suis heureux de dire que nous avons pu retenir les services d'un des meilleurs spécialistes, sinon du meilleur, en recherches sur la pêche de l'Amérique du Nord, le docteur J. L. Kask. Il est diplômé de l'Université de la Colombie-Britannique. De fait, il était mon confrère; mais il a accepté un emploi au service de la Commission internationale du flétan, de la Commission internationale du saumon et de la Commission internationale du thon, puis il s'est occupé de l'enquête du gouvernement fédéral des États-Unis, sur le poisson et la faune. Il est maintenant président permanent de notre Office technique et scientifique des pêches.

Nos recherches se divisent en deux parties, la partie biologique et la partie technique, selon que le poisson est vivant ou mort. Nos biologistes s'efforcent d'obtenir le plus de renseignements possible sur les habitudes du poisson de mer, par exemple en ce qui concerne ses déplacements, sa reproduction et son cycle de vie. Les techniciens poursuivent ensuite les enquêtes depuis le moment où le poisson est jeté dans la cale des embarcations de pêche. Il leur appartient d'indiquer à l'industrie la meilleure façon de tenir le poisson frais pour qu'il atteigne notre table en bon état. Le domaine des recherches sur les pêches est très complexe. Sauf erreur, aucun domaine scientifique n'exige des re-