

fabrication du savon. C'est ce à quoi servent les huiles indiquées dans ce numéro. Je ne prétends pas connaître à fond tous les articles qui figurent au tarif douanier, mais on me dit qu'il est impossible de rendre ce genre d'huile comestible, au sens commercial du mot. L'honorable député de Danforth (M. Harris) en sait plus long que moi à ce sujet, et s'il dit qu'il est possible de la rendre comestible, commercialement parlant, je serai porté à le croire. On m'informe que ce produit est importé pour la fabrication du savon. Les importations de l'an dernier ont été évaluées à \$2,011,000; elles provenaient des Etablissements du Détroit, du Nigeria, du Royaume-Uni et des Etats-Unis.

M. SENN: Le ministre pourrait-il nous indiquer quelle quantité cela représente?

L'hon. M. DUNNING: Encore une fois nous avons à compter avec la différence entre le classement du Bureau de la Statistique et celui du tarif douanier. Le chiffre le plus exact que l'on ait obtenu des statistiques d'importation du Bureau est 4,007,000 gallons.

M. HARRIS: Monsieur le président, le ministre a bien voulu mentionner mon nom au sujet de ce poste du tarif. Je commencerai par la question de savoir si le produit est comestible ou non. Primitivement, l'huile de palme et l'huile de palmiste provenait de l'Afrique occidentale, mais il y a vingt-cinq ans environ, le groupe Lever d'Angleterre conçut l'idée d'entreprendre des plantations dans les Indes orientales anglaises, dans la péninsule malaise et dans le Nigeria. On calculait que ces plantations, lorsqu'elles se mettraient à produire, suppléeraient aux approvisionnements de ces huiles. Il y a vingt-cinq ans, la production mondiale normale, variait entre 10,000 et 15,000 tonnes fortes par an. Dans les premiers temps l'individu s'en allait dans la forêt pour y cueillir les fruits, dont l'enveloppe extérieure donnait 60 p. 100 de ce que l'on appelle communément aujourd'hui l'huile de palme. L'amende donnait environ 43 p. 100 d'huile de palmiste dont on se sert aujourd'hui dans l'alimentation. C'est la pulpe extérieure qui n'est pas comestible.

A venir jusqu'il y a dix ans, le procédé de fabrication consistait à recueillir les noix et à les mettre dans un trou dans la cour, où l'humidité et les écoulements du sol faisaient fermenter et cassaient la ferme coquille extérieure. On laissait le tout fermenter pendant deux ou trois mois pendant la saison la plus chaude. Puis on le retirait pour le placer dans des sacs de jute, ou quelque autre récipient, après quoi les femmes en pressuraient la graisse ou l'huile. On apportait cela au village où on l'échangeait pour de l'épicerie ou

[L'hon. M. Dunning.]

d'autres articles; finalement le produit atteignait le littoral d'où on l'expédiait à l'étranger. Cette substance contenait, à l'état libre, énormément de ce qu'on appelle du gras acide, la proportion atteignait parfois 40 p. 100. La fermentation décomposait la glycérine de gras acide, si bien que l'huile en provenant n'était pas combustible.

On mettait ces noix à part et elles parvenaient finalement en Angleterre où l'on en extrayait subséquemment une huile comestible. Ce que je veux faire remarquer en ce moment, c'est que, alors qu'à une certaine époque la production mondiale de ces huiles ne se chiffrait qu'à 10,000 ou 12,000 tonnes fortes par an, par suite du développement qu'ont pris les plantations, cette production s'est tellement accrue qu'en 1931 elle a atteint 32,000 tonnes; en 1935, elle était de 135,000 tonnes, et l'on estime que la production de 1936 sera de 150,000 tonnes. Il s'est donc produit une augmentation de 1,500 p. 100 en douze ans.

J'aurai de nouveau recours à l'argument que j'ai invoqué au sujet de l'autre numéro. Les Etats-Unis et le Canada ont le même régime économique. Environ 59 millions de livres d'huile de palme sont entrées dans notre pays l'an dernier, à un prix moyen de 3.4 c. le livre. On voit donc que ceux qui, au Canada, s'efforcent de recueillir les graisses de production canadienne, non comestibles si l'on veut, sont dans une situation désavantageuse. Les producteurs des Etats-Unis ont éprouvé une difficulté semblable. Jamais, depuis la Confédération, les Etats-Unis n'ont imposé de droit d'accise sur nos matières grasses. Depuis une couple d'années ils ont jugé opportun de conclure ce que l'on appellera, si l'on veut, un accord de réciprocité. Il y avait dans cet accord une clause stipulant que nul article non spécifiquement mentionné dans l'accord ne pouvait donner lieu à des mesures quelconques de la part de l'un ou de l'autre pays. Ils ont attendu quelques mois seulement puis en juin dernier ils ont frappé d'un impôt d'accise de 3 c. la livre la production normale de graisses animales qui concurrencent ces graisses végétales provenant des pays que j'ai mentionnés. Cela a immédiatement eu pour effet de faire fléchir de 3 c. la livre les cours du marché canadien. En d'autres termes, les prix du marché de Chicago dépassent de 3 ou 4 c. ceux de notre propre marché.

J'aborderai maintenant le point suivant. Cet amendement Bailey établissait un droit d'accise de 3 c. la livre sur ces produits, et prescrivait en outre une taxe de transformation. L'article 703 dit que rien dans cet article ne doit être interprété comme visant à assujettir à une taxe