

[Text]

The Chairman: There was always a stigma in Canada that six times out of 10 one would not know what kind of fish one was getting, whether it was fresh fish or three weeks old.

Mr. Bulmer: Particularly in the past three years the whole quality thing has moved ahead at every level.

Senator Le Moyne: Do you have anything to say about the secrets concerning what is fed to fish raised in an aquaculture pond or fiords that are blocked by nets? I recently asked a Norwegian about that, and I understand that they are not very happy about the taste of their own fish. They were not overjoyed at what was coming out. It seems that it tasted a bit like the common trout that we have in restaurants. It is not very good. Does that apply to salmon, catfish, and so on?

Mr. Bulmer: I do not have any technical secrets. Obviously the cost as against the best end product is something that you always have to balance. You are dealing with grain-based feed, with fishmeal additives and things used to pink them up in the last eight to 10 weeks. I believe they use the krill shell, for example, to get them to the right colour. I have sat in many restaurants and debated with people around the table as to whether or not the salmon fillet was farm salmon or wild salmon; and quite often fish experts, and people from the Department of Fisheries cannot tell the difference.

Senator Le Moyne: I am glad to hear that.

The Chairman: In the fishery there is a saying that there are only so many people chasing so much fish. As we have only so many senators to attend the various committees, we will have to draw this meeting to a close. On behalf of the committee, I thank you, Mr. Bulmer. We look forward to seeking your advice again in the future.

Mr. Bulmer: Wait until we get to the Atlantic industry.'

The Chairman: I would ask members of the committee to remain for a short period to discuss further items on our agenda.

The committee continued *in camera*.

[Traduction]

Le président: Les Canadiens ont toujours cru que six fois sur dix ils ignoraient quel genre de poisson ils achetaient, c'est-à-dire qu'ils ne savent pas s'il est frais ou s'il est vieux de trois semaines.

M. Bulmer: Plus particulièrement au cours des trois dernières années, on s'est attaqué à toute cette question de la qualité à tous les niveaux.

Le sénateur Le Moyne: Avez-vous quelque chose à dire au sujet des secrets qui entourent l'alimentation des poissons élevés en aquaculture ou dans des fiords qui sont bloqués par des filets? J'ai posé cette question récemment à un Norvégien qui m'a dit que ses compatriotes n'étaient pas satisfaits du goût du poisson. Ils n'étaient pas très enthousiastes au sujet du produit final. Il semble que ce poisson goûtait un peu comme la truite commune qu'on nous sert dans les restaurants. Ce n'est pas très bon. Cela vaut-il pour le saumon, la barbotte, etc.?

M. Bulmer: Je ne détiens aucun secret technique. De toute évidence, il faut tenir compte du coût du produit final de qualité et de facteurs tels les céréales, les additifs nutritifs, et de choses comme le colorant rose qui est ajouté au cours des huit à 10 dernières semaines. On utilise, je crois, une certaine coquille pour obtenir la bonne couleur. Au restaurant, il m'est déjà arrivé à de discuter avec mes compagnons de table à savoir si le filet de saumon provenait d'un saumon cultivé ou d'un saumon sauvage; et très souvent des experts en ichtyologie, ou des employés du ministère des Pêches ne peuvent faire la différence.

Le sénateur Le Moyne: Je suis heureux d'entendre cela.

Le président: Les pêcheurs disent qu'on ne peut attraper plus de poisson que le nombre de pêcheur le permet. Quant à nous, nous n'avons également qu'un nombre limité de sénateurs et allons devoir interrompre cette séance. Je vous remercie M. Bulmer. Nous espérons vous revoir ici.

M. Bulmer: Attendez que nous nous attaquions à l'industrie de la côte atlantique!

Le président: Je prierais les membres du comité de rester encore un instant pour discuter des autres rubriques qui figurent à notre ordre du jour.

La réunion se poursuit à huis clos.