

que ces installations feront voir au public la nécessité du service frigorifique, pourvu que la température y soit de moins de 53° ou de 58°. Le ministre devrait les pourvoir d'appareils susceptibles d'abaisser la température au moins jusqu'au point de congélation. De cette façon, les produits pourraient se transporter en meilleure condition qu'à présent.

M. FISHER : L'honorable député prétend-il que la température des chambres de maturation devrait être au-dessous du point de congélation ?

M. ARMSTRONG : Sans doute ; je me suis appuyé sur des rapports des autorités américaines pour démontrer que plus basse est la température, plus satisfaisants sont les résultats. Nos voisins ont fait des expériences à une température de 15 degrés, et ils n'hésitent pas à affirmer que les résultats sont d'autant plus satisfaisants, que le fromage gagne d'autant en qualité que l'abaissement de la température est plus grand. Si le ministre daignait tenter l'expérience, il constaterait, j'en suis persuadé, que la mise du fromage à une température au-dessous du point de congélation est plutôt avantageuse que défavorable.

A la page 12 de son rapport, le ministre de l'Agriculture s'exprime comme suit au sujet de la maturation du fromage en chambres froides :

Les chambres de maturation au froid de Woodstock, Brockville, Cowansville et Saint-Hyacinthe, pour lesquelles j'ai demandé un crédit au gouvernement en 1902, sont maintenant en plein fonctionnement depuis trois ans. Durant cette période 119,805 boîtes de fromage sont sorties de ces établissements, ce qui est une quantité suffisante pour influer sur les prix du marché et attirer l'attention. Je suis informé que l'an dernier le fromage amené à maturation au froid a rapporté entre un huitième et un quart de cent par livre de plus que les plus hauts prix atteints sur certains marchés aux fromages par le fromage mûri par le procédé ordinaire. La différence sera encore plus sensible quand les qualités supérieures du fromage mûri au froid seront mieux connues. Les marchands qui ont reçu ce fromage l'ont fait examiner par des personnes du métier dans leurs localités respectives. Voici le rapport fait au sujet d'une consignment.

(a) La maturation au froid pendant les mois d'été constitue une amélioration réelle sur la méthode ordinaire; elle augmente la valeur du fromage d'au moins deux shillings, et dans certains cas, de quatre shillings par quintal.

Je ferai observer de nouveau au ministre qu'une température de 55° est certainement préférable à une température de 80° ou de 90°, mais il ne va pas assez loin. Il faudrait faire mûrir le fromage à une température plus basse et ensuite, le maintenir à la température la plus basse possible pendant le trajet dans les wagons et à bord des navires. L'honorable ministre a reçu de nombreuses lettres confirmant ces faits et beaucoup d'autres concernant le transport. Qu'il me permette de lui rappeler que le Canada

produit 232,980,716 livres de fromage ; si on augmente le prix d'un cent par livres de fromage, c'est une somme de \$2,34,807.16 qu'on distribue aux cultivateurs canadiens. Des Chambres de maturation convenables et d'excellents moyens de transport sur l'Atlantique constitueraient un grand avantage pour la classe agricole.

Le ministre ne niera pas qu'une grande partie des produits sont recueillis dans des fourgons à marchandises ; et bien qu'il ne soit pas responsable de la manière dont ces produits sont recueillis dans les différentes parties du pays, les wagons réfrigérants qu'il a à sa disposition devraient être mieux aménagés, et l'on devrait prendre des moyens plus efficaces pour y maintenir la température plus basse qu'elle n'y est à présent. Jusqu'à un certain point, l'honorable ministre subventionne le service frigorifique par chemin de fer en l'alimentant lui-même de glace, et cependant, les compagnies ne nous donnent pas le service que nous devrions avoir. A une basse température, le fromage perd moins de son humidité ; dans cette condition, il se vend plus facilement et plus cher ; il se conserve plus longtemps sans perdre de ses qualités.

Les fruits devraient être transportés à une température de 35° à 36°, mais pendant la traversée de l'Atlantique, la température est beaucoup plus élevée que cela. Pour le transport et l'installation d'appareils frigorifiques, le Gouvernement a fait les dépenses suivantes : steamers, \$254,740.02 ; chemins de fer, \$13,997.35 ; chambres froides et entrelien, \$74,105.44. Total, \$342,842.81. Quels résultats a-t-il obtenus ?

En réponse à une question que j'ai posée au commencement de la session, concernant la quantité de fromage, de beurre, d'œufs et de pommes transportés en compartiments frigorifiques et dans des compartiments à air froid et ventilés, l'honorable ministre a donné les chiffres suivants : Boîtes de fromage 102,238, aucun en compartiments frigorifiques ; nombre de boîtes transportées en compartiments à air froid et ventilés ou ordinaires 1,968,869. On voit donc que les expéditeurs de fromage ne profitent pas des installations frigorifiques sur les transatlantiques, et c'est sans doute parce qu'on veut leur faire payer un tarif supplémentaire. 487,182 colis de beurre ont été expédiés en compartiments frigorifiques, et 202,516 seulement en compartiments ordinaires ; 100 caisses d'œufs ont été exportées en compartiments frigorifiques, aucune en compartiments à air froid, et 78,625 caisses en compartiments ventilés ou ordinaires.

L'honorable ministre conviendra qu'on a tort d'exporter d'aussi fortes proportions d'une marchandise de nature aussi périssable que les œufs en compartiments ordinaires. Il n'a pas été transporté de lard fumé en compartiments frigorifiques : il en a été transporté 18,072 caisses en compartiments à air froid, et 68,720 caisses en compartiments ordinaires.