

son dans la zone même où il a été capturé, aurait éliminé tous les établissements de cette nature.

Au fur et à mesure que s'écoulaient les années, l'on se rendit compte qu'il serait plus profitable d'inaugurer un autre régime en ce qui regarde la mise en conserve du poisson. Autrement, lorsqu'une conserverie était établie, disons dans la région de la Skeena, on l'installait dans un endroit isolé; ni ville, ni village, ni habitants; on l'utilisait pendant six à huit semaines durant l'été. Le propriétaire de la conserverie était obligé d'expédier tout l'outillage de Vancouver, à une distance de 500 milles peut-être, ainsi que tous les approvisionnements en vue d'une grosse saison. Il lui fallait supputer le rendement de la saison de pêche et acheter des boîtes en conséquence. D'autre part, il devait conclure des arrangements afin d'avoir sous la main un personnel suffisant pour préparer le poisson capturé au cours de la saison; de plus, il était tenu d'envoyer des provisions pour la nourriture du personnel et d'ériger des bâtiments pour le loger; enfin, il devait prendre toutes les mesures pour subvenir aux besoins d'un gros établissement pour la saison de pêche. Cependant, vu qu'il n'y a pas moyen de compter sur la nature il pouvait arriver que le rendement de la saison fût décevant et qu'il fût impossible d'utiliser ni les approvisionnements ni les boîtes ni la main-d'œuvre qu'il avait réunis pour la saison, sans compter les lourds frais de transport de ce matériel à l'aller et au retour. Le fabricant de conserves s'est donc rendu compte qu'il pourrait réaliser de meilleurs bénéfices en érigeant son établissement dans un endroit tel que Vancouver, la baie Alerte ou Port-Alberni, où il pourrait s'approvisionner aux magasins de gros et sans qu'il eût besoin même d'acheter cinq sacs de farine de plus qu'il n'en fallait. En fait, la question de l'alimentation de son personnel était pour ainsi dire éliminée puisque les employés ne quitteraient plus leurs foyers. Il n'était plus question non plus d'avoir un surplus ou une insuffisance de main-d'œuvre; il était assuré d'en avoir amplement. Quoique le transport du poisson coûte un peu plus cher, en mettant en service des navires rapides pourvus de moteurs Diesel, alimentés par le pétrole à bon marché, l'on constate que l'exploitation d'une conserverie assure de bien meilleures bénéfices si elle se fait dans un centre populaire plutôt que dans un endroit écarté. Par conséquent, les conserveries se sont multipliées dans les grands centres. Or, si l'arrêté en conseil est mis en vigueur et fonctionne de la manière que je prévois, ces fabricants devront abandonner les affaires, car, il faut plus de vingt-quatre heures

[M. Neill.]

pour transporter le poisson des endroits où il est capturé à leurs établissements.

Je le répète, les démarches tentées pour faire adopter la présente mesure n'ont pas été l'affaire d'un jour; elles ont été poursuivies pendant des années. L'injustice flagrante que dénotent certaines des demandes que j'ai exposées a eu pour effet de faire rater l'affaire pour un bon nombre d'années. Les choses en sont restées là jusqu'à l'année dernière ou plutôt à cette année. Dernièrement,—ainsi que je le déclare dans la lettre que j'ai adressée au département, le 10 janvier dernier,—j'ai entendu certains murmures, à Vancouver; l'on était sur le point de faire des démarches auprès du département afin de le décider à décréter la préparation du poisson dans la zone où il a été capturé et pour empêcher la mise en conserve du poisson s'il s'écoule vingt-quatre heures entre la capture et la mise en conserve.

La tentative de faire décréter que la préparation du poisson doit se faire dans la zone où il est pris, a avorté pour l'instant,—je prévois que l'échec ne sera pas pour longtemps,—mais les fabricants ont réussi à faire régler par le département la limite du délai en ce qui regarde la livraison du poisson au quai. L'on a glissé la chose en douceur sous le couvert de ce décret du conseil qui vise, prétend-on, à modifier les règlements d'inspection. Si la présente tentative réussit, c'est le signe avant coureur que l'autre, celle qui concerne la préparation du poisson dans la zone où il a été pris, reviendra sur le tapis l'année prochaine. Et dans ce cas, que le Ciel vienne en aide aux conserveurs indépendants, qui ont déboursé d'énormes sommes, ainsi qu'aux pêcheurs indépendants; ces pauvres gens seront encore une fois réduits en servitude. Voilà, à mon sens, le but réel que vise le présent arrêté en conseil et je défie quiconque de me convaincre du contraire. Voilà pourquoi, aussi, ce ne sont pas les acheteurs qui ont réclamé l'adoption de ce décret du conseil.

Les inspecteurs ne l'ont pas demandé, car pour eux ce doit être de nature à les ennuyer et à leur nuire dans l'exercice de leurs fonctions, et cela porte atteinte à leur compétence sinon à leur intégrité. La demande n'émane pas non plus des hauts fonctionnaires du département, en tout cas à venir jusqu'il y a une couple de semaines avant l'adoption du décret du conseil, car alors ils disaient être satisfaits. Mais la demande est venue de ceux qui, comme on le dit au ministère, ont la haute main sur 90 p. 100 du poisson mis en conserve et non sur la même proportion des fabriques de conserves. Elle vient de ceux dont les marchandises étaient assujetties à l'inspection; évidemment le ministère faisait grand cas de