

Un fait nouveau s'est produit, dans l'industrie de la pêche, qui a certainement enflammé l'imagination de l'industrie canadienne et, davantage encore, celle de l'industrie américaine. La semaine dernière, j'ai assisté à une réunion de l'institut national des pêches, qui tenait son congrès annuel à Cleveland. Il s'y trouvait des représentants de tous les secteurs de l'industrie de la pêche, y compris des pêcheurs, des apprêteurs, des distributeurs et des détaillants d'Amérique. Le directeur d'un des plus grands établissements américains de produits congelés, en ouvrant la discussion au sujet de cette innovation, a déclaré que c'était la plus grande transformation qu'ait subie l'industrie depuis qu'on a mis à point le procédé de la congélation rapide. Je parle ici des bâtonnets de poisson. C'est un apprêteur de Terre-Neuve qui a été un des premiers à les préparer. On a ainsi surmonté une des difficultés que présentent les autres formes de poisson. Le poisson cause des difficultés aux ménagères, parce qu'il est de grandeur et d'épaisseur différentes. Les établissements commerciaux: hôtels, restaurants, écoles et ainsi de suite, qui achètent du poisson en grandes quantités, ont toujours eu de la difficulté à déterminer d'avance le nombre des rations.

Il y a deux ou trois ans, un établissement américain a trouvé une solution en découvrant une méthode de congeler de petits morceaux de poisson en une masse solide, qui reste solide en dégelant. Un apprêteur de Terre-Neuve,—un des apprêteurs les plus ingénieux du Canada,—a compris qu'un vaste marché s'offrait ainsi à la petite morue de Terre-Neuve. C'est un poisson savoureux, mais il est trop petit pour être salé et séché car il ne reste guère que la peau et les arêtes. Ces petits filets étaient difficiles à vendre, mais il y en a en très grande abondance et ils sont bon marché.

Cette nouvelle méthode consiste à prélever les filets au moyen d'une machine. Ces petits filets sont ensuite lavés dans la solution et placés dans des plateaux d'environ une verge carrée et d'un pouce d'épaisseur, puis gelés rapidement. On les expédie ensuite en blocs aux marchés de Montréal, de Détroit, de Cleveland et de New-York, où se termine la préparation.

C'est aussi un procédé entièrement mécanique. Ces blocs de poisson complètement congelés sont sciés en bandes d'un pouce de largeur. On renverse ensuite la tranche qui est sciée à angle droit; on obtient finalement des bâtonnets de poisson de quatre pouces de longueur et d'un pouce carré qui pèsent environ une once et demie. On les plonge rapidement dans une pâte à frire puis dans du pain émietté. Puis ou bien on les fait cuire immé-

diatement et on les congèle de nouveau ou bien on les congèle avec la pâte à frire qui les entoure sans les faire cuire. Les ménagères ou les institutions qui les utilisent, selon le cas, ont alors un morceau solide de poisson. Il n'y a pas de gaspillage. C'est une denrée d'excellente qualité, car la qualité en a été surveillée du commencement à la fin. Si le poisson est cuit d'avance, la ménagère le place tout simplement dans le four pendant quelques instants. S'il a été gelé rapidement, elle peut le faire frire dans une friture ordinaire ou profonde, le faire griller ou le faire cuire au four en six ou sept minutes. Cette denrée est également fort précieuse pour les institutions. Le restaurateur qui désire servir du poisson frais n'a qu'à en avoir un approvisionnement dans un congélateur; il peut le servir très rapidement en morceaux uniformes et sans aucune perte.

A seule fin d'illustrer ce qui s'est passé par suite de la révolution dans l'industrie de la pêche, l'an dernier on a vendu aux États-Unis six millions de livres de ces bâtonnets. Cette année on en a vendu en moyenne 1 million de livres par semaine, et aux États-Unis la semaine dernière on a vendu 1,700,000 livres de ces bâtonnets. Notre apprêteur de Terre-Neuve, qui y a sa propre entreprise de préparation à Cleveland arrive difficilement à se garder des réserves.

A ce propos, l'un des faits les plus intéressants à noter, c'est que la vente de ce poisson n'a pas nu aux autres ventes de poisson. Nous avons pénétré dans les domaines traditionnels,—ceux des cultivateurs,—où nos produits soutiennent la concurrence du porc, de la volaille, des œufs et des produits laitiers.

**M. Coldwell:** Que fait-on de la partie qui reste?

**L'hon. M. Sinclair:** Je suis content que l'honorable député ait posé cette question.

**M. Coldwell:** Est-elle perdue?

**L'hon. M. Sinclair:** Non... et c'est très intéressant. Sous l'ancien régime de vente, les poissons étaient vendus entiers à la ménagère, notamment le petit poisson rond, comme la perche, le sébaste, la morue de petite taille et d'autres du même genre. La ménagère les préparait et les nettoyait, et ainsi la tête, la queue et les intestins étaient jetés. La méthode de préparation des filets employée maintenant rend la situation toute différente. Il reste, on le comprend, de la chair le long des arêtes puis la tête et la queue. On transporte ces restes immédiatement à une autre partie de l'établissement, l'usine de préparation de la farine de poisson, produit qui est l'un des plus importants ingrédients de la nourriture des