

Me MONET: Le témoin a exprimé le désir de nous lire l'annexe de son document que l'on est à distribuer présentement aux membres du Comité.

Le PRÉSIDENT SUPPLÉANT: Êtes-vous d'avis que le témoin procède à cette lecture tout de suite?

Adopté.

Le TÉMOIN:

DOMINION FRUIT COMPANY

DISTRIBUTEURS DE FRUITS ET LÉGUMES

88, rue Colborne,

TORONTO, Canada, le 5 mai 1948

Comité spécial des prix,
Chambre des communes du Canada,
Ottawa, (Ont.).

Messieurs,

Les explications suivantes sont de nature à mieux faire comprendre le commerce du céleri local aux membres:

Le céleri entré dans les entrepôts frigorifiques l'automne d'une année ne peut être conservé que pendant quelque temps.

On le cultive et l'entrepose principalement dans quatre secteurs de l'Ontario:

1. *Bradford.*
2. *Theford.*
3. *Burlington.*
4. *Islington.*

La production de ces quatre secteurs est récoltée et entreposée dans l'ordre donné ci-dessus. La récolte et l'entreposage se fait à deux semaines d'intervalle dans chacun de ces secteurs. En d'autres termes, le céleri d'Islington est mis en entrepôt environ six semaines après celui de Bradford.

Par conséquent, la conservation du céleri en entrepôt est d'une durée variable selon les secteurs et ne dépasse pas une certaine date. Dans bien des cas, elle est écourtée par l'état maladif ou la constitution faible du céleri tandis que dans d'autres elle se prolonge au-delà de la date prévue, à cause de l'état sain et de la constitution robuste du céleri.

Pour s'assurer de vendre à profit et d'avoir des approvisionnements jusqu'en décembre et en janvier, la durée probable de la conservation doit être déterminée pour chaque lot de céleri. Chaque producteur ou commerçant qui possède du céleri dans un entrepôt doit l'examiner fréquemment. Le choix du bon moment, l'expérience et le bon jugement sont de première importance. Le prix de revient du céleri ne peut pas et ne doit pas être pris en considération. Le céleri qui semble devoir se détériorer le premier doit être vendu d'abord, pendant qu'il est encore en bon état et avant sa décomposition.