

[Texte]

Mr. McCain: Certainly with no interest.

Mr. Franche: No interest. It is an interest-free loan made by the Province of New Brunswick to the National Harbours Board.

Mr. McCain: What progress is being made on the supplying of reasonable facilities for perishable products in Saint John, Mr. Chairman?

Mr. Franche: In the port of Saint John I believe the second forest products shed on Navy Island has just been finished, which will allow for forest products to be handled or transmitted through that terminal and, therefore, free up sheds that were previously used for forest products. I am thinking specifically of the Pugsley south area, the Pugsley sheds, which are heated sheds, and Long Wharf itself which was used.

If the hon. member is thinking of potatoes as perishable products—and I am sure they probably are—this will free up and make those sheds available in that sense. There are no plans at the moment to build new sheds.

Mr. McCain: Is there any plan to ensure that they are frost free and that other products will not be put through those terminals to the detriment of the potatoes if they go through there? The opening and closing of doors makes it impossible to keep them up there unless you have additional facilities to make them less susceptible to wind, draughts and cold if doors are open, as they have been, to accept nonperishable products for storage while perishable products were present in the warehouse. It is pretty difficult to keep the two together.

Mr. Franche: In that sense you are quite right. However, I think the port, if I recall, installed curtains in front of the doors to prevent, especially in the winter, the cold air from moving into those sheds.

The allocation of shed space, of course, is done by the Harbour Master depending on the goods that are to be transited. I would presume that, as much as possible, depending on the volumes, he will segregate one shed for one type of product versus another shed. If there are periods of the year when you do have excess through-put through those sheds, he may have difficulty in segregating completely. But the curtains that have been installed would at least protect those potatoes to a great extent from freezing.

Mr. McCain: Mr. Chairman, I would like to ask if anybody present has any documents or adequate memory to advise how the contract was let for the construction of conveyors. What were the guidelines? Where was it designed? What are the plans for future handling equipment for the perishable sheds?

Mr. Franche: It is about two years ago at least. I cannot recall the name of who built it. I think two designs were brought to the National Harbours Board and checked. Subject to maybe supplying more precise information to the hon. member, they were checked by National Harbours Board and the contract awarded. Unfortunately, this evening I do not recall the name of the firm but I can certainly get it.

Mr. McCain: Where did the designs come from?

[Traduction]

M. McCain: Sans intérêt.

M. Franche: Sans intérêt. Il s'agit d'un prêt sans intérêt de la province du Nouveau-Brunswick au Conseil des ports nationaux.

M. McCain: Où en est-on pour ce qui est d'installations adéquates pour les produits périssables dans le port de Saint-Jean?

M. Franche: Je pense qu'on vient tout juste de terminer un deuxième hangar pour les produits forestiers sur Navy Island. Les produits forestiers passeront maintenant par ce terminus, ce qui libérera les hangars utilisés jusque là à leurs fins. Je songe en particulier au secteur Pugsley south, aux hangars de Pugsley, qui sont des hangars chauffés, ainsi qu'à Long Wharf.

Si l'honorable député songe aux pommes de terre lorsqu'il parle des produits périssables, c'est probablement un produit périssable, je puis lui annoncer que ces hangars seront maintenant disponibles. Il n'est pas question cependant d'en construire de nouveaux pour l'instant.

M. McCain: A-t-on pris des mesures pour éviter le gel et faire en sorte que d'autres produits ne prennent pas la place des pommes de terre dans ce terminus? Lorsque les portes des hangars sont constamment ouvertes, la situation devient impossible. Il faut que les pommes de terre soient moins exposées au vent, aux courants d'air et au froid. C'est toujours un problème lorsqu'il y a des produits périssables et des produits non périssables entreposés au même endroit. Les deux ne font pas très bon ménage.

M. Franche: Vous avez parfaitement raison. D'ailleurs, je pense que les autorités du port ont fait installer des rideaux devant les portes, afin d'empêcher que l'air froid n'entre dans les hangars, surtout l'hiver.

Pour ce qui est de la répartition de l'espace dans les hangars, c'est le directeur du port qui s'en charge. Je suppose que dans la mesure du possible, selon le volume des marchandises, il tient à regrouper les mêmes marchandises dans les mêmes hangars. Lorsque le trafic dans le port devient trop dense à certaines époques de l'année, il se peut qu'il ait du mal à garder séparées certaines marchandises. De toute façon, les rideaux qui ont été installés doivent protéger grandement les pommes de terre du gel.

M. McCain: Je me demande si quelqu'un ici peut indiquer, en consultant les documents ou de mémoire, comment le contrat a été accordé pour la construction des convoyeurs. Y a-t-il eu des directives? D'où venaient les plans? Quels sont les projets pour ce qui est d'autres installations devant servir pour les produits périssables?

M. Franche: Il y a au moins deux ans. Je ne peux me rappeler qui l'a construit. Je crois que deux plans ont été proposés au Conseil des ports nationaux mais ils ont été vérifiés. Je pourrais peut-être donner des renseignements plus précis à l'honorable député, mais ils ont été vérifiés par le Conseil des ports nationaux quand le contrat a été accordé. Malheureusement, je ne me rappelle pas ce soir le nom de la société en cause, mais je pourrais certainement l'obtenir.

M. McCain: D'où sont venus ces plans?