

Le MINISTRE DE L'AGRICULTURE : Le gouvernement n'accorde pas de prime.

M. CLANCY : Mais le gouvernement accorde une prime par ce crédit.

Le MINISTRE DE L'AGRICULTURE : Non, dans le crédit que nous discutons en ce moment, le gouvernement demande à la Chambre d'être en mesure de payer une certaine somme aux beurreries pourvues d'entrepôts frigorifiques. Nous ne donnons pas de gratification pour les entrepôts à mûrir le fromage. C'est le gouvernement de Québec qui donne une gratification pour cette fin.

M. CLANCY : Je croyais que ce crédit s'appliquait aux fromageries.

Le MINISTRE DE L'AGRICULTURE : Non, c'est pour les beurreries seulement. Mais il y a des beurreries où l'on fabrique aussi le fromage, et nous donnons une gratification partout où l'on construit des entrepôts frigorifiques, et où l'on fabrique une certaine quantité de beurre, pourvu que les autres conditions seront remplies. Je parle ici de faits qui sont le résultat du travail que nous avons fait. Depuis que les fabricants de fromage ont amélioré leur méthode de fabrication du fromage d'été, la réputation du fromage canadien en général, a augmenté en Angleterre.

Nous avons découvert aussi un autre point d'égale importance. Nous avons constaté que dans plusieurs cas notre fromage était endommagé pendant la traversée parce qu'on le plaçait dans la partie la plus chaude du steamer. Je dois dire que peu de commerçants de fromage se sont prévalus des compartiments frigorifiques dont nous avions fait aménager les steamers. Dans la saison chaude, le fromage, même lorsqu'il est placé dans une cale pas trop chaude, chauffe encore un peu par sa propre fermentation ; c'est bien pire alors, si on le place dans les endroits les plus chauds du steamer. Nous avons donc cherché s'il n'y aurait pas moyen de faire ventiler les cales des steamers afin que le fromage puisse traverser l'océan en meilleur état de conservation. C'était d'autant plus désirable depuis que nos fabricants de fromage avaient appris à faire le fromage d'été aussi bon que le fromage de printemps ou d'automne.

Il n'y a rien pour cet objet particulier dans le crédit que nous discutons présentement. Mais je demanderai prochainement un crédit pour cette fin particulière de la ventilation des cales de steamers. Le crédit actuel nous a servi à obtenir les renseignements et à conduire les enquêtes qui ont démontré aux expéditeurs et à tous ceux qui font le commerce de produits la nécessité des changements que je ferai connaître en temps opportun.

A ce sujet, je puis dire aussi que nous avons eu la preuve de ce que l'on affirmait déjà, c'est-à-dire que nos pommes, lorsqu'on

les transporte dans les cales ordinaires de steamers, non ventilées, chauffent et que, dans plusieurs cas, celles qui avaient été embarquées en bon état à nos ports sur les steamers sont arrivées en Angleterre virtuellement cuites et sans aucune valeur. Tous les expéditeurs s'accordaient à dire la même chose. Ce n'était pas général, mais cela est arrivé dans plusieurs cas. Nous avons aussi découvert que les pommes avaient chauffé avant d'être embarquées sur le steamer, soit pendant le voyage à bord du train, ou sur les quais où elles avaient été laissées trop longtemps. Des pommes mises en cet état à bord du steamer, ne pouvaient arriver en bon état en Angleterre. Ce sont des faits que nous avons découverts pendant notre enquête, et ils sont de la plus grande importance pour nos producteurs et nos exportateurs. Ils auront pour effet de faire améliorer nos procédés de transport et d'expédition et de faire rendre nos fruits en meilleur état sur les marchés étrangers.

Cette enquête a révélé d'autres faits importants. Il est connu qu'une grande partie de nos pommes étaient toutes meurtries lorsqu'on ouvrait les barils de l'autre côté. On donnait plusieurs explications, mais une cause évidente était la brutalité avec laquelle on chargeait ou déchargeait les barils. Un des principaux devoirs de nos inspecteurs, tant à Montréal qu'en Angleterre, a été de surveiller la manière dont nos produits étaient manœuvrés lorsqu'on les débarquait ou transportait. On faisait cela sans aucune précaution. Un grand nombre de barils arrivaient brisés et conséquemment les pommes étaient meurtries. Les boîtes de fromage étaient endommagées à un tel point que le contenu en sortait. Sur le marché anglais, on s'est toujours plaint de ce que notre fromage n'était pas bien emballé et que les boîtes n'étaient pas jolies. On a fait le même reproche au sujet des tinettes pour le beurre, qu'elles n'étaient ni assez fortes ni assez bien couvertes. Le mal était évident, et nos inspecteurs ont fait des représentations aux propriétaires de steamers et aux armateurs, lesquels, règle générale, ont apporté remède à la situation, sans que l'on ait eu besoin de les forcer ni de les payer. Conséquemment, pendant la dernière saison, il y a eu une amélioration marquée dans le transport de nos produits. Je puis donner un exemple : autrefois on enveloppait douze à quinze boîtes de fromage dans un filet, on les enlevait du quai à l'aide d'une grue, et on les jetait à toute force sur le pont des navires, où elles tombaient frappant sur les poutres et sur les côtés du navire. On a apporté un remède bien simple à cet état de choses. On empile avec précaution les boîtes sur une plate-forme de cinq ou six pieds carrés, puis on les descend tranquillement dans le steamer. De cette façon le fromage, l'été dernier, a été transporté en bien meilleur état. Ce sont mes inspecteurs qui ont eu l'idée de ce changement, et