

ont parlé et voté en faveur de la margarine y sont encore, soit les honorables représentants de Danforth (M. Harris), du Yukon (M. Black), de Broadview (M. Church) et de Cariboo (M. Irvine). Il y avait alors de nombreux absents, bien entendu, comme il y en aura sans doute en la présente occasion.

M. PROBE: Puis-je poser une question à l'honorable député. Le premier ministre (M. Mackenzie King) siégeait alors au Parlement. Quelle fut son attitude lors de cette mise aux voix?

M. SINCLAIR (Vancouver-Nord): Le premier ministre est bien capable de répondre pour lui-même. De fait, il avait païré. (*Exclamations.*) Les honorables députés peuvent rire. Les personnes qui ont païré en cette occasion n'ont pas déclaré comment elles auraient voté, mais le premier ministre a montré clairement quels étaient ses sentiments, comme tous ceux qui étudient le harsard peuvent le constater; en effet, au mois de juin 1923 il présenta à la Chambre des communes une motion qui est unique dans l'histoire parlementaire canadienne. Il proposait de donner à une motion d'un simple député au sujet de l'oléomargarine, — motion qui portait le n° 11 au *Feuilleton*, — la priorité sur toutes les mesures ministérielles le lendemain, afin qu'elle pût être mise aux voix. Il a donc montré bien clairement que la question de l'oléomargarine l'intéressait.

Pour en revenir à la constitutionnalité de l'interdiction, je signale qu'après la première Grande Guerre on a tenté, et avec un remarquable succès, d'améliorer encore la margarine. Des expériences ont démontré que, si la margarine a la même valeur énergétique que le beurre et est de digestion aussi facile, les enfants dont le régime comprend du beurre grandissent plus vite que ceux alimentés à l'oléomargarine. La découverte des vitamines fournit l'explication de ce fait, car bientôt, en effet, on découvrit un moyen de vitaminiser artificiellement divers aliments.

La margarine moderne renferme au moins 15,000 unités de vitamines A par livre, ce qui excède la teneur moyenne du bon beurre d'été et dépasse de beaucoup la teneur moyenne en vitamines du beurre d'hiver. Aussi, à l'heure actuelle, chacun reconnaît que l'oléomargarine est un aliment pur, sain, et d'une nutritivité égale à celle du beurre. On n'est pas forcé de m'en croire. C'est ce que déclarent, dans des documents officiels, les gouvernements de Grande-Bretagne et des Etats-Unis, ainsi que les associations médicales britanniques et américaines dans leurs revues officielles. Ce qui est encore mieux, en ce qui concerne les Cana-

diens, c'est l'autorité de l'Association médicale du Canada qui, dans sa revue officielle, le *Canadian Medical Journal*, en août 1947, publiait un éditorial à l'éloge de l'oléomargarine. Voici la dernière phrase:

Du point de vue économique et nutritif, la bonne margarine est supérieure au beurre.

Je citerai maintenant une autorité que nous devrions tous respecter: le gouvernement du Canada. Celui-ci compte un service, le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, dont la fonction particulière est de veiller à la santé de la population canadienne. On doit à ce service plusieurs publications intéressantes, dont l'une des meilleures, *Notes sur l'alimentation au Canada*, est publiée tout spécialement à l'intention des diététiciens de nos hôpitaux et écoles.

Le numéro de décembre 1947 de cette magnifique publication renferme un excellent article intitulé "La place des matières grasses dans l'alimentation". On me permettra d'en lire un paragraphe.

M. KNOWLES: Y est-il question du ministre?

M. SINCLAIR (Vancouver-Nord): Je cite:

Dans la mesure où nous permettent d'en juger nos connaissances actuelles, la bonne margarine constitue, dans un régime alimentaire ordinaire, un parfait succédané alimentaire du beurre.

La margarine est fabriquée de diverses graisses et huiles végétales auxquelles on ajoute parfois des graisses animales. Comme source d'énergie, elle équivaut au beurre pourvu que la quantité de gras soit égale. On peut la colorer à l'aide de la teinture utilisée pour le beurre. Une margarine de bonne qualité renferme 16.5 p. 100 de lait écrémé qui en améliore la saveur et la consistance, de petites quantités d'un dérivé de la glycérine pour empêcher l'écablissement à la cuisson et un peu de lécithine pour l'empêcher de brûler ou d'adhérer à la poêle.

Au dos de cette excellente brochure figure le nom bien connu de M. Paul Martin, ministre de la Santé nationale et du Bien-être social.

M. KNOWLES: Je me demande d'où lui vient sa bonne mine.

M. SINCLAIR (Vancouver-Nord): Il se trouvera sans doute des critiques financiers du Gouvernement, comme l'honorable député de Peterborough-Ouest (M. Fraser), pour dénoncer le gaspillage scandaleux de deniers publics auquel on se livre en distribuant une brochure qui vante les qualités d'un aliment inaccessible aux diététiciens canadiens. J'envisage la question avec plus de largeur de vues. Je crois que le ministre de la Santé nationale et du Bien-être social, avec sa perspicacité habituelle, a tout simplement prévu l'adoption