

limité, au moyen d'un treuil. On les appelle seines en bourse, parce qu'elles sont munies d'une corde par laquelle on les ferme comme les anciennes bourses des dames. En les refermant, on les remonte dans le bateau. Il faut ensuite sortir le poisson du filet. Que mes honorables collègues ne pensent pas que cette opération se fait toujours sur des eaux calmes. Si le bateau saute sur une mer agitée, l'opération est difficile. Un des sept hommes doit rester au moteur. Les six autres mettent toute leur habileté et leurs forces à sortir le poisson du filet. On le fait à l'ordinaire au moyen d'une cargue, formée d'une grande écope faite d'un filet attaché à une bande de fer terminée par un long manche. On fait fonctionner cet instrument au moyen du treuil. On le fait descendre dans la seine restée le long de l'embarcation et, de cette façon on sort trois ou quatre douzaines de poissons. Le poisson à bord, on ne peut le jeter que dans la cale. Si on le laissait libre sur le pont, un coup de roulis pourrait fort bien le jeter à l'eau. C'est pour cette raison qu'il faut le mettre dans la cale.

Pour les motifs indiqués, il serait impossible d'avoir un espace double afin de mettre le poisson dans une première cale pour que l'équipage, après l'avoir chargé, le vide et le mette sur la glace. On ne pourrait immobiliser les hommes à cette besogne. Et puis, il faudrait de cinq à six heures pour vider et mettre dans la glace la quantité de poisson qu'on prendrait. Pendant ce temps, le bateau, avec son outillage dispendieux, resterait dans l'oisiveté. Une telle embarcation ne pourrait transporter un équipage suffisant pour exécuter toutes les opérations à la fois, parce que l'espace est trop restreint et que la dépense serait trop considérable. Pour ma part, et sans me placer au point de vue d'un parti, je crois qu'il ne serait pas économique de vider et mettre dans la glace le poisson pêché à la seine, ou au manet. On voit donc qu'on ne peut répondre aux objections simplement en disant qu'il suffirait de vider le poisson et le mettre dans la glace. C'est bien facile à dire, mais, à mon sens, on ne pourrait le faire.

Je reviens au point où j'en étais à six heures. Je parlais du motif ou de l'objet réel du décret du conseil: objet est sans doute le mot juste. J'ai dit qu'il s'agit d'une tentative de la part des fabricants de conserves qui ont déjà tenté d'arriver par des moyens légitimes à l'abrogation de la loi adoptée en 1918 sous le gouvernement unioniste, laquelle proclamait la liberté des eaux aux fins de la pêche. C'était un effort en vue de revenir à ce qu'ils appellent le bon vieux temps, alors que chaque pêcheur était maître dans une certaine région. N'ayant pas réussi à faire abroger la loi, ils

ont tenté d'atteindre le même but par le moyen des règlements de pêche. A leur sens, la mesure aurait eu le même effet, tandis qu'ils prétendaient pour le grand public se préoccuper de la qualité du produit. Ils ont employé bien des méthodes pour atteindre leur but. Je n'en examinerai que trois.

J'ai déjà bien connu toutes ces méthodes, car le travail se fait depuis une dizaine d'années. J'ai des dossiers dans mon bureau et chez moi, qui rempliraient une brouette, et qui se rapportent aux tentatives faites pour obtenir par des voies détournées ce qu'on ne pouvait avoir ouvertement. Je vais citer les trois méthodes principales que je me rappelle maintenant, parce qu'on y a eu recours tout récemment. Tout d'abord, on a voulu faire décréter que le poisson pris dans une région devrait être préparé ou mis en conserves dans cette région, sans qu'on puisse le transporter dans une région avoisinante. Et je le ferai observer en passant, quand j'emploie le mot "zone" certains honorables membres au moins se rendront compte que toute la superficie des eaux est divisée en zones. Si les démarches des fabricants avaient abouti, c'eût été le succès et ils auraient eu la situation dans le creux de la main; en fait, ils auraient fait disparaître les conserveries n'ayant pas de zone et du pêcheur indépendant ils auraient fait le dépendant de la conserverie. Les pêcheurs auraient été obligés d'accepter les prix offerts par les fabricants; sinon, les fabriques auraient pu refuser d'acheter leur poisson pour les punir.

La seconde tentative consistait à limiter la distance à laquelle le poisson aurait pu être transporté après sa capture. La campagne à cette fin fut poursuivie pendant assez longtemps; cependant, il y avait tant de bonnes raisons qui militaient à l'encontre du système, qu'en désespoir de cause l'agitation fut abandonnée.

Troisième tentative. Il s'agissait de limiter le délai entre la capture du poisson et sa mise en conserve. Si l'on avait pu instituer le régime de la préparation du poisson dans la zone où il a été pris, non seulement les fabriques de l'extérieur mais les pêcheurs aussi en auraient souffert. Je tiens à expliquer ce que j'entends par les fabriques de l'extérieur.

A l'époque où fut inaugurée la politique de la porte ouverte, il y eut alors possibilité pour une fabrique de conserve de s'établir ailleurs que dans le voisinage immédiat des territoires de pêche. Sous le régime de la loi en vigueur au Canada pour l'instant, elle avait le droit de se procurer ses approvisionnements de poisson n'importe où. Or, la promulgation de ce règlement concernant la préparation du pois-