

M. Forgie:

D. Avant 1939, ou à compter de 1934 jusqu'au commencement de la guerre, le gros du soja vendu pour l'exportation provenait du désert de Gobi en Mandchourie. En 1930, à l'époque de la Conférence impériale, je m'intéressais à la culture du soja et l'on m'a donné à entendre qu'il y avait en Europe un débouché pour environ 250 millions de boisseaux de graine de soja, et que toutes les fèves exportées au Danemark, en Allemagne et à tous les pays d'Europe y compris la Grande-Bretagne, provenaient du désert de Gobi, où le coût du transport était beaucoup plus élevé qu'il le serait pour le produit venant du continent nord-américain. Ne serait-ce pas là un facteur? En d'autres termes, on s'intéresse au soja. En ce qui concerne l'Ouest canadien, un débouché d'exportation est essentiel si l'on veut cultiver le soja qui mûrira et poussera dans l'Ouest canadien. Et j'apprends que la Ferme expérimentale centrale d'Ottawa distribue cette année une nouvelle variété de fève soja pour des cultures expérimentales dans l'Ouest canadien. Mon renseignement est-il exact?—R. Oui. On a expédié au Manitoba de la graine de la variété hâtive dont j'ai parlé et qu'on avait produite dans l'est d'Ontario; on en a expédié de 350 à 400 boisseaux, ce qui devrait être suffisant pour ensemercer de 400 à 500 acres; si la saison est moyenne, cela donnerait une assez bonne idée de la possibilité de cultiver cette variété dans la région.

D. N'est-il pas vrai qu'il y a une différence entre l'extraction de l'huile par le procédé par pression Anderson et par le procédé du solvant?—R. En effet, il y a une différence dans la quantité d'huile obtenue.

D. Oui, dans certains cas, il est beaucoup mieux de retenir dans le tourteau de soja un plus fort pourcentage d'huile comme aliment concentré dans une ration équilibrée à l'intention des animaux de ferme.—R. Cela pourrait être désirable, mais du point de vue de la compagnie, il n'est pas question de laisser la moindre quantité d'huile, qu'elle peut vendre 14c. la livre, tandis qu'elle ne peut vendre le tourteau qu'environ 5c. la livre. Du point de vue de l'économie, ce n'est pas une bonne chose. En fait, en soutirant l'huile, vous augmentez la teneur en protéines du tourteau, et cela est tout à fait désirable dans un aliment à bétail.

D. N'emploie-t-on pas à l'heure actuelle le tourteau d'huile de soja sur une grande échelle aux États-Unis pour l'alimentation des animaux tandis que le produit qui a une teneur de 4½ p. 100 d'huile est destiné à des fins industrielles?—R. Il se produit beaucoup de tourteau encore aujourd'hui avec une teneur en huile de 4½ p. 100, que l'on obtient au moyen du procédé par pression d'Anderson; mais la plupart des huileries américaines abandonnent ce procédé aussi rapidement que possible pour adopter le procédé du solvant. Si elles continuent d'employer la méthode par pression d'Anderson, ce n'est que pour des fins spéciales.

D. La *Toronto elevator* n'emploie-t-elle pas le procédé Anderson?—R. Pas maintenant. Cette société a construit une nouvelle usine qui emploie la méthode de solvant.

Le PRÉSIDENT: Maintenant, monsieur Clark.

M. Clark:

Je viens du centre de la zone de culture de la fève soja dans le sud-ouest de l'Ontario et je puis mentionner quelques faits susceptibles de servir à certains des producteurs éventuels ou à ceux qui s'intéressent à cette culture dans d'autres districts.

L'huile extraite de la fève soja vient en concurrence avec l'huile de coton et avec d'autres oléagineuses; et c'est cela qui en détermine le prix dans une grande mesure. M. White a mentionné l'association qui était chargée d'écouler