

dans la voix, que le décret ne disait pas s'il devait être mis en conserve. Il a dit qu'on pouvait le laisser là pendant une période de temps indéfinie. Est-ce qu'il pense, ou un autre pense-t-il qu'un établissement de conserves, ayant des milliers de dollars engagés, qui reçoit du poisson bien frais, va le laisser sur le quai, au soleil, pendant des heures? Le premier principe de l'opération de mise en conserve est de traiter le poisson aussi rapidement que possible.

M. NEILL: Pourquoi ne pas le dire?

L'hon. M. STEVENS: Il est inutile de le dire à une personne intelligente. C'est là le premier principe d'une bonne opération de mise en conserve et le poisson qui arrive à l'établissement de conserves dans les vingt-quatre heures est mis en conserve aussi rapidement que possible.

L'honorable député a dit qu'on avait dissimulé quelque chose et que cela s'était fait dans l'ombre. Tout ce que je puis dire c'est que, dans mon ministère, on a beaucoup songé à la question et on l'a longuement étudiée. On n'a tenté aucune dissimulation, on a agi comme dans le cas du décret précédent, sous le régime de la loi qui nous donne le pouvoir d'agir ainsi et on l'a fait dans le but que j'ai nommé.

L'honorable député a parlé des inspecteurs, montrant,—comme je le disais tout à l'heure,—que ces inspecteurs sont capables. Puis il a dépensé un quart d'heure environ à ridiculiser le système d'inspection que nous employons actuellement. J'ai déjà laissé entendre que nous ne croyons pas que ce système soit parfait. On l'a mis en vigueur dans un but, c'est-à-dire chercher l'amélioration de notre produit. Comment se fait l'inspection? Elle se fait précisément de la même manière que pour presque tous les autres produits qui sont conservés dans un contenant.

M. DUFF: Sous le régime de la loi des viandes et conserves alimentaires?

L'hon. M. STEVENS: Oui. Prenez les fruits mis en boîtes ou en barils. On les inspecte en choisissant un certain nombre de boîtes, l'une ici, l'autre là, et en les examinant. Si les boîtes ouvertes donnent lieu à des soupçons, l'inspection est plus rigoureuse et on ouvre un plus grand nombre de boîtes. Quand les conserves de saumon sont amenées au lieu d'exportation, généralement Vancouver,—bien que ce ne soit pas essentiel qu'on l'envoie à Vancouver parce que l'inspecteur peut aller à un autre port, si c'est nécessaire,—et que les boîtes sont placées dans un vaste hangar, l'inspecteur passe dans le hangar, prend une boîte ici, passe une douzaine de boîtes, en prend une autre là,

[L'hon. M. Stevens.]

et ainsi de suite, puis il examine le contenu des boîtes et constate l'état du poisson conservé. S'il voit que la mise en conserve n'est pas du degré de qualité établi par les inspecteurs, la consignation n'a pas de certificat d'exportation n° 1.

L'honorable député a lu une lettre qu'il a reçue d'Australie. Je n'ai pas bien compris ce qu'il voulait établir en lisant cette lettre, bien que je l'aie suivie avec soin, mais sans voir comment elle s'appliquait. Maintenant, il répudie toute suggestion disant que la mise en conserve était inférieure. La lettre était à ce sujet: Du saumon canadien avait été expédié en Australie portant des étiquettes "pinks" ou "chums", ou quelque autre, indiquant la qualité, mais quelque individu ou marchand d'Australie, a remplacé les étiquettes par d'autres indiquant que c'était du saumon rouge sockeye de première qualité, bien que ce ne fût pas du sockeye, ni du saumon rouge de première qualité. Ce saumon de qualité inférieure a été mis sur le marché australien comme du saumon de première qualité, ce qui a causé du dommage à notre réputation sur ce marché. Les fonctionnaires de mon ministère se sont tenus au courant de la question et l'affaire a été réglée de manière satisfaisante, je crois, après qu'on eut soumis la question au gouvernement australien, parce que ce gouvernement ne voudrait pas sciemment encourager une fraude de cette nature.

De plus, des suggestions sont venues de Grande-Bretagne au sujet de la qualité inférieure des conserves. Je suis peiné de voir cette question soulevée sous cette forme, parce que nous donnons de la publicité à cette affaire et causons plus de dommages à la réputation de notre saumon. Nous sommes extrêmement jaloux du degré de qualité de nos produits, non seulement quand il s'agit de conserves de poissons, mais aussi de toute autre denrée; mais puisque nous en sommes à ce sujet, je parle des conserves de saumon. Nous comprenons qu'il est de notre devoir de tout faire pour maintenir la haute réputation de ce produit. Nous voulons que les étrangers sachent que lorsqu'un certificat d'inspection officiel canadien accompagne une consignation, ce certificat aura le même poids à l'étranger que s'il s'agissait d'un certificat pour une consignation de blé. C'est ce que nous entendons faire, et tout ce que nous avons fait de ce côté l'a été en vue d'atteindre cette fin.

A propos des pêcheurs, qu'on me permette de dire ceci: aucun pêcheur n'est tenu de confier son poisson à une fabrique de conserves plutôt qu'à une autre, comme on l'a prétendu. Au contraire, je l'ai dit, il est libre d'aller porter son poisson à n'importe quelle conser-