

demandé quelles mesures on avait prises pour la remettre en place et l'on m'a répondu que l'on étudiait la question de savoir s'il fallait la remettre en place. Il y a trois ans que l'on étudie cette question et l'on n'est pas plus avancé aujourd'hui qu'on l'était alors. Nous avons des rapports de deux fonctionnaires déclarant officiellement que l'on ne peut pas améliorer les conditions actuelles. Si vous consentez à abandonner cette frayère dont des experts ont dit qu'elle était une des meilleures de la Colombie-Britannique ou du moins qu'elle était aussi bonnes que les autres, si vous êtes prêts à abandonner cette montaison de saumon coho si précieuse pour les sportifs et aussi pour les pêcheurs qui travaillent, je suppose que c'est très bien du moment que vous consentez à accepter cette situation.

Lorsque l'établissement de pisciculture fut abandonné il y a quelques années, on a dit à la Chambre que nous devrions consacrer plus de temps à la propagation naturelle, à aider la montaison par des moyens naturels. Voilà la question dont il s'agit et voilà justement ce que nous ne faisons pas. Je ne tiens aucun compte des mécontents qui ne proposent aucun remède. J'ai indiqué ce qu'il y avait de défectueux et voici ce dont nous avons besoin, à mon avis. Nous avons besoin d'une échelle à poissons du genre de celle que l'on a construite il y a quelques années sur la rivière Stamp, près d'Alberni. L'entreprise fut couronnée de succès. Le saumon sockeye y abonde de nouveau, ce qui est un actif très précieux de même qu'un attrait pour le tourisme, et 200 hommes ont obtenu de l'ouvrage. Qu'on installe l'échelle au bon endroit, près du rocher, et ce sera à la fois durable et efficace. Je ne détiens de la houillère aucun mandat que ce soit. J'importe aussi peu à la compagnie que la compagnie ne m'importe à moi-même, mais en toute justice, si quelque ouvrage doit être exécuté, il devrait l'être par l'Etat. L'endroit où l'on a dit à la compagnie d'établir l'échelle n'est pas le bon, et c'est ce qui en explique l'inutilité. Mais passons à autre chose.

Je désire maintenant protester contre le mode de manipuler le hareng en Colombie-Britannique. Je veux parler du traitement industriel du hareng. Au profane, je dirai que ce traitement consiste à presser le poisson pour en extraire l'huile, et au moyen d'un acide les déchets sont convertis en farine de poisson utilisée surtout comme engrais chimique mais aussi comme provende pour les animaux. Je suis d'avis que c'est gaspiller du poisson comestible très précieux. Avec le stimulant voulu il existerait un vaste marché pour le hareng en boîte, fumé, conservé dans l'huile, salé, et le reste. Il serait possible de cette

manière d'occuper plus de main-d'œuvre et de retirer d'une certaine quantité de poisson le meilleur revenu possible, tandis que le traitement industriel n'embauche que peu d'ouvriers, rapporte beaucoup moins d'argent, et exige des prises énormes pour que l'exploitation devienne profitable. Comme conséquence, les frayères s'épuisent vite.

Le traitement industriel du pilchard constitue aussi une entreprise importante, et bien plus rémunératrice pour plusieurs raisons. Ce poisson contient parfois deux fois plus d'huile que le hareng, et c'est ce qui rend l'industrie plus payante. Le pilchard ne fraie pas dans nos eaux, et en conséquence nous ne pouvons en prendre des quantités trop considérables. Ce poisson ne se met pas très bien en conserve, car il est trop huileux, et la demande n'est pas bien forte.

Le ministère dira, je l'ai entendu le déclarer, que vous ne pouvez pas et que l'on n'épuise pas la montaison de harengs sur les frayères parce que ce serait en quelque sorte essayer de vider l'océan, et la chose est impossible. C'est vrai en un sens, mais le hareng ne fraie pas dans l'océan comme le pilchard mais dans des étendues d'eau étroites et enfermées, dans des baies et des bras de mer. J'ai vu des bateaux à seine se suivre comme une procession d'automobiles; ils attendaient que le précédent sorte du seul bon endroit dans la baie, et ils se succédaient tant que la baie n'était pas vidée. Vous ne pouvez pas détruire le hareng. Vous ne pouvez pas tout le prendre, mais vous pouvez le déranger au point de le chasser. Je pourrais vous nommer des ports, Nanaïmo en est un, où l'on prenait du hareng presque dans les limites de la ville, presque à la porte de l'hôtel. On l'a traité de cette façon et il est parti pour ne revenir que quinze ou vingt ans plus tard. C'est ce que fera le hareng si vous le dérangez trop. Vous ne les capturez pas tous, mais ils quittent ces frayères.

Il y a eu beaucoup de hareng l'an dernier, vous dira le ministère, parce qu'on l'a pêché sur de vastes étendues l'an dernier, et incidemment à cause de la présence de courants marins, qui certaines années s'approchent davantage de nos rives en apportant des plantes marines que les poissons suivent. Les experts déclarent que la grosseur du poisson capturé démontre que la quantité s'épuise.

Je n'ai pas encore parlé de l'aspect le plus important du hareng, c'est qu'il sert de nourriture au saumon, et que le chinook le recherche. Un pêcheur me communique une citation. Elle porte en gros caractères: "Pas de saumon sans hareng" et se lit ainsi qu'il suit:

Interdisez le traitement du hareng et les pêcheurs de saumon à la ligne traînante reverront la prospérité. Voilà l'avis réfléchi de Pete Larsen.