

explications ; si l'honorable député veut consentir à ce que nous suspendions la séance, je pourrai aussitôt après le dîner lui donner des renseignements que je ne voudrais pas commencer à lui donner maintenant et interrompre ensuite.

A six heures la séance est suspendue.

Reprise de la Séance.

A huit heures le comité reprend sa séance.

Le MINISTRE DE L'AGRICULTURE : Lorsque la séance a été suspendue à six heures, mon honorable ami de la gauche me demandait quelles mesures j'avais prises pour faire mieux apprécier la qualité des produits agricoles canadiens sur les marchés étrangers. Je suis heureux de pouvoir renseigner mon honorable ami à ce sujet. Le transport à froid ou entreposage frigorifique a pris de grands développements. Nous avons fait beaucoup plus que n'indique le terme, car l'entreposage frigorifique comprend aujourd'hui le transport sur les chemins de fer dans des compartiments frigorifiques de tous les produits alimentaires et leur conservation à l'état frais pendant le transport sur les navires. Lorsque, il y a quelques années, j'ai demandé un crédit pour me permettre d'établir une série d'entrepôts frigorifiques, et organiser le transport des produits à l'aide de ces entrepôts, j'avais principalement en vue le transport de notre beurre sur le marché anglais. Depuis quelques années, notre commerce de fromage était satisfaisant. La réputation de notre produit était grande et son commerce était profitable. Mais le beurre canadien n'avait pas une aussi bonne réputation, et n'obtenait pas le prix élevé qu'il aurait dû obtenir, faute de pouvoir être transporté convenablement, sur nos marchés canadiens ; le beurre était bon, mais arrivé en Angleterre il avait perdu de ses qualités. Afin de remédier à ce mal nous avons établi à différents endroits des entrepôts frigorifiques pour garder le beurre jusqu'au moment où on était prêt à l'expédier à Montréal, Halifax ou Saint-Jean; nous avons pourvu nos chemins de fer de wagons-glacières et placé à bord des steamers des compartiments frigorifiques modernes.

Jusque-là on avait employé la glace pour conserver la fraîcheur dans les entrepôts, dans les wagons et dans les compartiments de steamers. Cependant ce système n'a pas donné la satisfaction voulue, mais dès que l'on eut adopté les réfrigérateurs mécaniques, tout le monde a voulu en faire l'essai pour le transport d'autres produits.

Le professeur Robertson et moi-même, lorsque nous sommes allés en Angleterre, avons trouvé un marché important pour nos volailles, et nous avons immédiatement commencé des expériences relatives à l'engraissement et à la préparation des volailles.

Ces expériences ont bien réussi et un commerce assez satisfaisant a été établi, avec perspective d'augmentation considérable.

On a aussi essayé d'expédier ainsi des fruits, tels que des pêches, des poires et des raisins, et dans quelques cas des prunes. Ces essais ont réussi en partie. Mais nous avons constaté, que même avec le système le plus parfait d'entreposage et de transport en compartiments frigorifiques, certains fruits ne peuvent être transportés en bon état à cause de la manière dont ils sont emballés, et dont on les manipule. Nous avons constaté aussi que le résultat dépendait en grande partie de l'état des fruits lorsqu'on les mettait en boîtes ou paniers de ce côté-ci de l'océan. En dépit du meilleur système frigorifique que l'on pourrait adopter, les fruits ne se conservent pas s'ils ne sont pas en bon état lorsqu'on les expédie. Nous avons trouvé que sur deux steamers chargés d'une même variété de fruits, mis dans des boîtes semblables, dans le même état exactement, et transportés et manipulés de la même manière, un des steamers arrive en parfaite condition, sa cargaison se vend à un prix élevé et l'autre arrive pourri et bon seulement à être jeté.

Nous avons dans une certaine mesure résolu plusieurs des problèmes, mais nous ne prétendons pas les avoir résolus tous. Nous avons cependant prouvé que dans certaines conditions nous avons réussi à transporter de belles pêches en état très satisfaisant, tandis que pour les poires nous avons presque toujours eu plein succès. Quant aux raisins leur transport en bon état a bien réussi, mais il arrive que le consommateur anglais, règle générale, ne prise pas nos raisins autant que nous-mêmes, et ce commerce est encore à créer.

Nous avons découvert que malgré la réputation excellente de notre fromage en Angleterre, celui qui est fait en été et expédié pendant les chaleurs, ne commande pas un prix aussi élevé et n'est pas aussi estimé que celui fabriqué en juin ou septembre, et aujourd'hui nous cherchons le moyen d'arriver à vendre le fromage d'été au même prix que le fromage de juin ou septembre.

Nous avons pu aussi faire une enquête au sujet du transport du principal fruit que nous exportons, les pommes, et nous avons entendu beaucoup de plaintes de la part des producteurs et expéditeurs canadiens. Ces plaintes étaient très vives et nous avons cru que nous devions en rechercher la cause. Il y a deux ans nous avons envoyé pendant l'été un agent chargé de surveiller la manière dont se faisait le commerce de nos produits en Angleterre. Il assistait à l'arrivée de chaque steamer, et faisait un rapport détaillé de son inspection. L'été dernier nous n'avons envoyé qu'un agent. J'ai fait moi-même avec le professeur Robertson, un voyage en Angleterre, et nous avons fait une enquête. Notre agent nous a donné beaucoup de renseignements et des renseignements très importants, mais pas en-