

*M. Clark:*

D. L'huile de coton est, elle, une concurrente réelle, n'est-ce pas?—R. Oui, l'huile de coton et l'huile de coco. Mais l'huile de lin n'est pas comestible et entre surtout dans la fabrication des peintures.

M. ARGUE: La production de soja ne devrait pas faire baisser le prix de l'huile de lin.

Le TÉMOIN: Je ne le crois pas.

Le PRÉSIDENT: Maintenant, monsieur Bryson.

*M. Bryson:*

D. Le mémoire que vous nous avez lu est réellement très intéressant, monsieur Dimmock, et, d'ailleurs, toute cette question de la production de la semence m'intéresse souverainement, surtout celle de la graine de navette, parce que nous en cultivons beaucoup dans le nord de la Saskatchewan. Mais j'ai été surpris de vous entendre mentionner la teneur en huile du soja. Il semble que ce produit ne concurrencerait pas beaucoup la graine de navette à cause de sa teneur en huile.

D'après un rapport déposé à la Chambre l'hiver dernier, il y a un tarif élevé qui frappe l'huile entrant dans notre pays, mais il n'y a pas de droits à payer sur les fèves transformées dans notre pays. Je me demande si ce fait influera de quelque manière sur notre capacité de soutenir la concurrence des fèves soja américaines sur les marchés? La raison pour laquelle je pose cette question, c'est que je suis allé en Californie il y a deux ou trois ans alors qu'on extrayait de l'huile de soja au moyen de la méthode par pression d'Anderson.

J'ai été intéressé d'apprendre qu'on faisait une expérience avec cette récolte, qui avait mis 105 jours à mûrir, et que le prix dépendait de la teneur en huile. Lorsque nous aurons fini de discuter, je me demande si vous auriez l'obligeance de nous parler un peu de la perspective du marché en ce qui concerne la graine de navette? Êtes-vous au courant de la situation?—R. Non pas du point de vue commercial. Je ne suis pas très au courant de la question. L'huile extraite de la graine de navette est employée surtout comme huile marine.

D. Mais c'est une huile végétale, n'est-ce pas?—R. Oui, mais on a entrepris des travaux approfondis afin de déterminer s'il est possible de l'employer pour des fins culinaires.

D. Au cours de la guerre, c'est M. Gordon Ross qui extrayait cette huile. Il s'est rendu en Allemagne en 1946, je crois, où on avait mis au point un procédé de fabrication de la margarine avec de l'huile de navette et c'est pourquoi on désirait intensifier la culture de cette plante. Mais vous n'allez pas concurrencer l'huile de coton des États-Unis et l'huile d'arachides à cause de la haute teneur en huile. Naturellement, le plan Marshall y a été pour quelque chose également. Mais je me demande ce qui est arrivé. Est-ce à cause de sa faible teneur en huile que la graine de navette ne soutient pas la concurrence?—R. Non. Je ne puis vous dire de mémoire quelle est la teneur en huile de la graine de navette, mais je crois qu'elle est un peu plus élevée que celle du soja.

D. Non. La graine de tournesol a une teneur en huile plus élevée si j'ai bonne mémoire. Mais le problème important qui se pose est celui-ci: qu'allez-vous faire du tourteau, du déchet? Voilà l'une des difficultés les plus dures à surmonter. Nous avons un prix garanti; nous ensemençons 400 acres au pays cette année; et nous avons un prix garanti de 4c. la livre, pour autant que nous sachions, à l'heure actuelle. Je me demande si l'on a organisé d'autres débouchés pour ce produit que ceux de l'huile marine.—R. Pas que je sache; je l'ignore.

Le PRÉSIDENT: Maintenant, monsieur Forgie.