

Questions au Feuilleton

En ce qui concerne les renseignements personnels sur les locataires, on considère que ce sont là des questions confidentielles entre le propriétaire et le locataire.

2. On a toujours accordé priorité de location aux anciens combattants à l'ensemble domiciliaire de Benny Farm. Afin d'éviter des pertes, on a, de temps à autre, cédé des appartements vides à des non anciens combattants lorsqu'il n'y avait pas de demandes de la part d'anciens combattants.

LES EMPLOYÉS DE LA FONCTION PUBLIQUE

Question n° 665—M. Lachance:

Entre la date de présentation du dernier budget, le 25 mai 1976 et le 12 octobre 1976, des employés du ministère de l'Énergie, des Mines et des Ressources, de la Commission de contrôle de l'énergie atomique, de l'Eldorado nucléaire Limitée, de l'Énergie atomique du Canada Limitée, de l'Office national de l'énergie, de l'Office de répartition des approvisionnements d'énergie et de l'Uranium Canada Limitée ont-ils été embauchés, remerciés ou mutés vers d'autres ministères et, dans l'affirmative, combien?

M. Maurice Dupras (secrétaire parlementaire du ministre de l'Énergie, des Mines et des Ressources):

	Embauchés	Remerciés	Mutés
Ministère de l'Énergie, des Mines et des Ressources	234	2	33
Commission de contrôle de l'énergie atomique	16	—	—
Eldorado nucléaire, Limitée	1	—	—
Énergie atomique du Canada Limitée	186	1	6
Office national de l'énergie	22	5	7
Office de répartition des approvisionnements en énergie	—	—	42
Uranium Canada Limitée	—	—	—

RECHERCHE—LA TRANSFORMATION DES ESPÈCES COMMUNES DE POISSON D'EAU DOUCE

Question n° 825—M. Yewchuk:

Combien le ministère de l'Environnement a-t-il consacré aux recherches destinées à rendre comestible le poisson d'eau douce ordinaire au cours de a) 1970, b) 1971, c) 1972, d) 1973, e) 1974, f) 1975 et quels ont été les résultats de ces recherches?

M. Jim Fleming (secrétaire parlementaire du ministre des Pêcheries et de l'Environnement): 1970, \$8,500; 1971, \$13,000; 1972, \$15,000; 1973, \$19,000; 1974, \$15,000; 1975, \$20,000. Résumé chronologique des recherches sur la transformation des espèces sous-exploitées de poisson d'eau douce. 1970: Mise au point et test d'un séchoir à pétrole de conception simple qui servirait au séchage des variétés sous-exploitées pour en faire un supplément nutritif d'origine animale relativement stable et qui serait utilisé dans les zones de pêche éloignées du Canada central. 1971/1972: Pour le compte de l'Office de commercialisation du poisson d'eau douce, élaboration de produits en pâte à frire et de produits panés à base de meunier. Incorporation d'autres espèces au muge sans affecter la texture ni le goût du produit fini. Début d'une étude sur la

[M. Ouellet.]

stabilité en congélation du produit manufacturé à partir de chairs dont la fraîcheur originale variait. Ce produit a été essayé sur le marché avec des résultats satisfaisants. Production entreprise dans une usine-pilote. Ce programme s'est interrompu vers la fin de 1972. 1972: Élaboration pour le compte d'un producteur du sud-ouest de l'Ontario d'un produit en pâte à frire composé de la chair hachée de deux variétés sous-exploitées des Grands lacs. Le produit a été lancé sur le marché de consommation. 1972-1973: A la demande de l'industrie, début d'une recherche destinée à trouver une méthode et des normes de traitement du gaspneau des Grands lacs pour en faire un produit semblable à la sardine. Ce travail s'est poursuivi jusqu'à l'essai sur le marché américain et jusqu'au stade de la conception d'une étiquette. Un système de décongélation rapide des blocs de meunier haché a été élaboré afin de limiter les pertes de qualité pour le compte de l'Office de commercialisation du poisson d'eau douce. Ce système, qui fonctionne par lots et utilise de l'eau en recirculation dont la température initiale est relativement élevée, en est au stade de l'usine pilote. Un conteneur isolé a été conçu afin de mieux préserver la qualité du poisson d'eau douce dans les lieux de production; peut servir dans le transport par avion léger. Prévu pour les opérations de pêche de courte durée dans les zones isolées, ce conteneur permet de conserver le poisson au frais avant l'expédition aux centres de traitement. Actuellement, l'industrie de la pêche en utilise plusieurs. Des recherches ont été faites pour le compte de l'Office de commercialisation du poisson d'eau douce sur l'utilisation de polyphosphates pour éliminer l'exsudat provenant de la décongélation du meunier haché. L'Office applique les résultats de cette recherche dans ses opérations de dépeçage. 1974: A la demande de l'Office de commercialisation du poisson d'eau douce et de plusieurs secteurs de l'industrie de traitement du poisson des eaux intérieures, préparation de conserves de poisson: boulettes de brochet du nord en sauce; chaudrées à base de brochet du nord, de corégone ou de lotte; filets de carpe fumés à l'huile; filets de cisco fumés à l'huile; filets de cisco en sauce diverses. 1974-1975; Nouveaux efforts pour améliorer les produits en pâte à frire et les produits panés à base de meunier haché; ce travail comprenait un mode de traitement réétudié. Lancement-témoin du produit sur le marché des établissements d'alimentation en collaboration avec le ministère de l'Industrie et du Commerce du Manitoba. Les résultats ayant été satisfaisants, réétude du produit pour satisfaire aux exigences des établissements d'alimentation. A l'usine de l'Office de commercialisation du poisson d'eau douce, démonstration du mode de traitement au stade de l'usine-pilote. Le rapport soumis à l'Office portait sur le mode de préparation du produit, les normes de traitement, l'équipement nécessaire et l'évaluation des coûts, le personnel nécessaire et les exigences de qualité. 1975: Étude sur la stabilité en congélation des blocs de meunier haché, avec ou sans stabilisateurs. L'Office de commercialisation du poisson d'eau douce ajoute maintenant les stabilisateurs recommandés. 1975-1976: La Région de l'Ouest, le Service des pêches et d'industrie marine, le ministère des Transports et le ministère de l'Industrie et du Commerce du Manitoba collaborent au lancement sur le marché des établissements d'alimentation de portions individuelles de filets de lotte congelés. Le traitement à l'usine-pilote et la mise en marché sont prévus pour septembre 1976. A la demande de