

ANNEXE No 8.

INDUSTRIE DE L'ENTREPOT FRIGORIFIQUE AU CANADA.

A l'honorable ministre
de l'Agriculture.

MONSIEUR,—J'ai l'honneur de vous soumettre le mémoire suivant accompagné de recommandations sur l'industrie de l'entrepôt frigorifique.

MÉMOIRE.

Le premier entrepôt frigorifique au Canada pourvu de machines frigorifiques modernes fut établi à Montréal en 1894. Avant cette année-là, un certain nombre de petits entrepôts, refroidis seulement au moyen de la glace, étaient en usage.

Il y a actuellement en opération à peu près 46 entrepôts frigorifiques publics ayant un espace frigorifique total de 10,000,000 de pieds cubiques. De ce nombre, 27 ont reçu dans le passé ou reçoivent actuellement des subsides du gouvernement en vertu de la Loi des Entrepôts Frigorifiques. (Voir la liste ci-après publiée.)

En plus des entrepôts frigorifiques publics, il y a au-delà de 50 établissements privés qui ont une capacité totale de 8,000,000 de pieds cubiques (selon une estimation partielle) et qui sont contrôlés par les abattoirs, les paqueteurs et les marchands de produits tels que P. Burns & Co., Calgary, qui ont des postes dans tout l'Alberta et la Colombie-Britannique; La Swift Canadian Co., qui ont des établissements à Montréal, à Toronto, à Winnipeg, à Edmonton, à Calgary et dans d'autres endroits; Gunns, Limited; Wm. Davies Co.; Matthews-Laing Co.; Gordon, Ironsides & Fares, et autres. Il y a aussi dans les provinces maritimes et sur les côtes du Pacifique plusieurs entrepôts frigorifiques qui sont destinés exclusivement au commerce du poisson. Ces institutions ne sont pas à l'usage du public. Un grand nombre des plus grands marchés de viande (étaux de bouchers), des laiteries, des dépôts de provisions et de fruits sont aussi aménagés d'appareils frigorifiques, mais règle générale, l'espace d'entrepôt est petit et sert aux besoins courants du commerce seulement.

Les chiffres complets ne sont pas disponibles, mais une estimation préparée avec soin de l'espace frigorifique destiné à l'usage des vivres au Canada en établit le total à près de 20,000,000 de pieds cubiques. Une compagnie seule à Boston, Mass., annonce qu'elle contrôle 10,000,000 de pieds cubiques en espace frigorifique, dans la ville seulement.

NATURE DES PROVISIONS EMMAGASINÉES.

Une énumération complète des différentes sortes de marchandises placées dans les entrepôts frigorifiques dans ce pays formeraient une très longue liste d'objets. Les principaux articles, cependant, sont: le beurre, les œufs, la volaille, le poisson, la viande, le saindoux, les fruits, les légumes, les noix, la bière, les fourrures, les produits de la pépinière, les bulbes, le cidre, etc. Le fromage est aussi un article important de l'industrie de l'entrepôt frigorifique, mais le seul but pour lequel le fromage est ainsi emmagasiné est d'en contrôler le procédé de maturation.

SAISON DE L'EMMAGASINAGE.

Presque toutes les marchandises placées dans l'entrepôt frigorifique sont les produits de la saison. Les œufs sont emmagasinés principalement durant les mois d'avril et mai, mais seulement dans certaines limites durant les mois d'été. Les œufs de la saison chaude ne sont pas requis pour les fins de l'entrepôt frigorifique. Le beurre est emmagasiné principalement durant les mois de juin, juillet et août. Les pommes sont mises en entrepôt durant la saison de la récolte et sont conservées durant les mois d'hiver, mais la majeure partie des pommes emmagasinées en Canada sont encore tenues dans ce qui est appelé des entrepôts à l'épreuve de la gelée, qui ne sont pas refroidis artificiellement. Les entrepôts frigorifiques commencent à remplacer ces entrepôts qui sont à l'épreuve de la gelée à cause de leur plus grande efficacité. Les fruits citreux et les bananes sont emmagasinés durant la saison de l'approvisionnement. Le poisson est emmagasiné principalement durant les mois d'été et d'automne, selon les localités. Les viandes sont emmagasinées en toutes saisons.

PROPORTION DE LA PRODUCTION TOTALE PLACÉE DANS LES ENTREPOTS FRIGORIFIQUES.

Il n'y a pas de statistiques fidèles qui traitent de ce sujet, mais il fut établi par les enquêtes gouvernementales et législatives qui furent tenues aux Etats-Unis que le volume total de tous les produits périssables placés en entrepôts frigorifiques ne représentent pas plus que 10 pour cent de la production totale de ces mêmes produits. A la lumière de la connaissance générale des conditions, dans les deux pays, plutôt qu'au moyen de renseignements déterminés sur ce sujet, je puis affirmer que la production totale des produits alimentaires mis en entrepôts frigorifiques au Canada est plutôt moindre que celle des Etats-Unis.

LA RÉGLEMENTATION DE L'INDUSTRIE DE L'ENTREPOT FRIGORIFIQUE.

Durant les deux ou trois dernières années, il s'est produit une agitation considérable à l'endroit de l'entrepôt frigorifique aux Etats-Unis, qui créa la demande de la réglementation de l'industrie par les législatures fédérale ou d'Etats. Jusqu'à maintenant il n'y a pas eu de législation fédérale, quoique deux projets de loi furent introduits au Congrès à ce propos (le projet Heyburn, Sénat, 1911, et le projet McKellar, Chambre, 1913). Je crois qu'il y a des doutes aux Etats-Unis quant à la validité de la législation fédérale sur cette industrie, excepté dans le cas où elle pourrait affecter le commerce entre les différents Etats. Ci-joint l'on trouvera un mémoire sous forme de tableau indiquant les caractères saillants des lois des entrepôts frigorifiques dans les différents Etats.

Les attaques qui se firent contre l'industrie de l'entrepôt frigorifique portèrent sur deux points: le premier est que le fait de conserver des vivres dans des entrepôts frigorifiques, pour de longues périodes, est dangereux pour la santé publique, et le deuxième, que le contrôle de grandes quantités de produits alimentaires placés, dans ces endroits, entre les mains des propriétaires, leur permet d'exiger du consommateur des prix injustement élevés. Ces deux mouvements d'attaque n'ont pas été tenus bien distincts l'un de l'autre, et il y a pas mal de confusion dans la conception que l'on peut se faire à ce sujet. Il y a aussi, il me semble, une conception faussée et un manque de distinction entre l'entrepôt frigorifique comme tel et l'entrepôt frigorifique comme instrument employé par l'intermédiaire pour augmenter injustement les profits dans le maniement des produits.

Plusieurs des entrepôts frigorifiques et, plus particulièrement, les plus grands, n'ont aucun rapport avec le commerce des produits alimentaires, c'est-à-dire

que les produits emmagasinés n'appartiennent pas aux propriétaires des entrepôts.

Il y a un certain nombre de petits entrepôts dans les districts ruraux, là où les affaires seules ne suffisent pas pour supporter un entrepôt. Dans ce cas, le seul moyen avec lequel l'entrepôt frigorifique peut être opéré avec succès par les propriétaires se trouve dans le commerce des produits auxquels ils se livrent eux-mêmes afin d'utiliser l'espace qui n'est pas occupé par le public.

L'ENTREPOT FRIGORIFIQUE ET SON EFFET SUR LES PRIX.

Il y a une impression répandue dans le public que l'entrepôt frigorifique est responsable, dans une certaine mesure au moins, du coût élevé de certains produits alimentaires. Ce point soulève beaucoup de discussions et de controverses. Aucune preuve définie n'a été produite à l'appui de cette prétention. Toute la question est passablement embarrassée. Les mêmes arguments ne peuvent s'appliquer aux aliments qui viennent avec la saison, tels que le beurre, les œufs, le poisson, etc., ou à la viande, dont l'approvisionnement est plus régulier et dont le commerce se fait relativement par un plus petit nombre de maisons. Les grandes compagnies d'abattoirs et de paqueteurs semblent être capables d'établir un contrôle, en éliminant les petits bouchers et les petits commerçants, qui ne semble pas possible à l'endroit d'autres produits. La différence entre le prix que le fermier reçoit pour ses bestiaux et le prix payé par le consommateur pour la viande est probablement plus grande que celle qui se trouve dans le coût de n'importe quel autre produit alimentaire nécessaire. Il est peut-être à propos de remarquer que les grands paqueteurs et les grandes compagnies de viande sont notoirement riches, alors qu'il est bien connu que l'industrie de l'entrepôt frigorifique n'a pas été plus profitable qu'il ne le faut; il n'y a pas non plus de preuve pour établir que le marchand ordinaire de produits ait reçu plus que les profits ordinaires. S'il y a une menace quelconque pour le public consommateur, même par l'entremise de l'entrepôt frigorifique indirectement, l'endroit le plus probable où l'on peut plus craindre cette menace est dans les opérations des grands paqueteurs et des grandes compagnies de viande. La publicité donnée à la quantité de produits emmagasinés serait un obstacle contre toutes transactions injustes de leur part, et toutes réglementations qui ne tiendraient pas compte du paqueteur comme élément de distribution des produits alimentaires failliraient dans la tâche de remédier à la situation. Presque tous les paqueteurs font affaires dans le beurre, les œufs, la volaille, en plus de la viande fraîche et fumée, et en obtenant le contrôle du commerce de la viande dans une localité quelconque, ils sont en mesure de contrôler les autres articles avec avantage. Les paqueteurs prétendent qu'ils vendent la viande, pratiquement parlant, au prix coûtant et que leurs profits viennent des dépouilles et des rebuts que les petits bouchers jettent. Leurs systèmes de distribution, cependant, sont beaucoup plus dispendieux que le système qu'ils ont, dans une grande mesure, supplanté, et ils sont capables de forcer le consommateur à payer l'augmentation du coût en monopolisant plus ou moins le commerce.

La seule conservation des aliments dans l'entrepôt frigorifique ne semble pas, en principe, différer de l'emmagasinage du grain dans les élévateurs, de la préservation des aliments dans le fer-blanc, de l'emmagasinage des pommes dans les entrepôts à l'épreuve de la gelée ou à toutes autres méthodes de conserver le surplus de l'approvisionnement des aliments durant la saison de production pour l'usage du consommateur durant la période de non-production. L'on peut dire dans un sens large que l'entrepôt frigorifique fournit un marché, à certaines saisons, pour le surplus des œufs, du beurre, des fruits, du poisson et des autres provisions dont on ne pourrait pas disposer autrement. Sans l'entrepôt frigorifique, le fermier ne pourrait produire que ce qu'il pourrait vendre durant la saison

de la production à un prix rémunérateur et la production serait, par conséquent, restreinte d'autant. En principe général, l'entrepôt frigorifique, vu qu'il contribue à augmenter l'approvisionnement, devrait produire une tendance à la diminution dans les prix.

L'établissement d'une limite de temps après laquelle certains produits ne pourraient pas être retenus en entrepôts, ce qui est l'un des traits de presque toute la législation américaine, fut établi partiellement dans l'intention de créer un obstacle aux prix injustes, mais principalement comme une concession accordée à la clameur populaire qui demandait une action de ce genre.

Si la limite de temps est si courte qu'il n'est pas possible de garder la marchandise à partir de la saison de production jusqu'au moment où elle devient nécessaire à cause de sa rareté, il semblerait, sans aucun doute, que les prix devraient plutôt être augmentés que diminués, parce que la production serait découragée. Aucune personne qui garde des provisions dans l'entrepôt n'a le désir de les conserver d'une saison à l'autre, excepté dans des circonstances extraordinaires. Dans presque tous les cas le coût de l'emmagasinage rend ceci prohibitif.

En 1912, la quantité des œufs dans les entrepôts frigorifiques au Canada fut plus grande que la demande durant les mois d'hiver et le résultat fut que les prix tombèrent à un tel point qu'il fut dit que les marchands perdirent de l'argent sur de grandes quantités d'œufs qui étaient en magasin. Il semblerait clair que s'il n'y avait pas d'approvisionnement d'œufs, de beurre et d'autres produits dans les entrepôts sur lesquels on pourrait compter durant cette saison de l'année, les prix devraient nécessairement être plus hauts qu'ils ne le sont. Le prix des œufs est très haut aujourd'hui à cause de leur rareté actuelle.

La Commission nommée par la Législature de l'Etat du Massachusetts pour faire enquête sur la question des entrepôts pour aliments, fit rapport en janvier 1912. L'on reconnaît généralement que ce rapport est le meilleur travail général sur ce sujet qui soit disponible. Ce rapport dit ce qui suit sur la question de l'influence de l'entrepôt frigorifique sur les prix :

"La Commission trouve que l'influence des entrepôts frigorifiques rend les prix plus bas et plus fermes. Il est clair que le facteur qui peut aider, comme le fait l'entrepôt frigorifique, à étendre le marché des articles en permettant aux producteurs et aux marchands de vendre leur marchandise durant toute l'année au lieu de confiner leur commerce à une période limitée, ne peut avoir d'autre effet que celui d'encourager la production sur une plus grande échelle. Et c'est un principe élémentaire d'économie politique que l'augmentation de l'approvisionnement, toutes autres choses étant égales, conduit à la réduction des prix. Il est également clair que tout facteur qui, comme l'entrepôt frigorifique, éloigne du marché les provisions durant la saison de l'abondance, pendant que les prix sont bas, pour les ramener pendant la saison où elles sont rares et que les prix sont hauts, tend, toutes autres choses étant égales, à produire une plus grande uniformité dans les prix en les empêchant de tomber alternativement très bas et de monter très haut comme il arrive dans le cas contraire."

L'action du gouvernement fédéral de donner des subsides à des entrepôts frigorifiques dans certaines conditions a eu pour effet d'encourager la construction de petits entrepôts locaux à certains points dans la campagne où les produits alimentaires sont emmagasinés par un grand nombre de personnes, ce qui empêche ainsi l'accumulation entre les mains de quelques-uns seulement, dans les grands centres.

L'ENTREPOT FRIGORIFIQUE ET LA SANTÉ PUBLIQUE.

L'industrie de l'entrepôt frigorifique est comparativement nouvelle, et plus d'un des premiers entrepôts qui furent érigés étaient mal construits et étaient opérés par des hommes n'ayant aucun expérience ou n'ayant pas à leur usage l'expérience des autres. La négligence à s'assurer que les provisions étaient en état convenable au moment de leur réception et les mauvaises méthodes de manient des produits dans l'entrepôt résultaient fréquemment à la sortie de l'entrepôt de produits alimentaires en mauvais état. Ceci créa plus ou moins des préjugés contre les marchandises de l'entrepôt frigorifique, malgré la coutume en usage dans ce pays depuis très longtemps que l'on trouve chez les gens de se procurer des quantités de viandes, de volailles, etc., à l'automne et de les conserver à l'état gelé durant l'hiver, utilisant ainsi exactement les mêmes moyens de conservation que l'on emploie dans l'entrepôt frigorifique. On n'a jamais mis en doute le goût et la qualité de l'aliment ainsi conservé.

Il s'est fait de grandes améliorations dans l'industrie de l'entrepôt frigorifique et les critiques qui auraient pu être justifiées il y a quelques années sont loin de l'être aujourd'hui. Mais le préjugé subsiste quand même dans beaucoup d'esprits et il arrive assez fréquemment que l'on accuse d'infériorité certains aliments supposés venir d'un entrepôt frigorifique et qui ne l'ont jamais approché.

Il n'y a pas beaucoup de renseignements scientifiques sur lesquels l'on peut baser aucune conclusion de l'effet que peut avoir l'entrepôt frigorifique sur la qualité des différents aliments. L'on a bien appris quelque chose par l'expérience pratique, et les recherches conduites par le Laboratoire des Recherches Alimentaires du ministère de l'Agriculture des Etats-Unis à Philadelphie, sont acceptées comme ce qu'il y a de mieux à ce propos relativement aux œufs et à la volaille. Le docteur Mary E. Pennington, chef de ce laboratoire, dans son témoignage devant le comité du Sénat américain à propos du projet de loi Heyburn qui proposa la réglementation de l'industrie de l'entrepôt frigorifique, dit que la volaille pouvait être conservée dans l'entrepôt frigorifique neuf ou douze mois, sans développer aucune condition qui pourrait être dangereuse pour la santé de la personne qui la mangerait, mais que, après douze mois, les changements semblent s'accélérer et qu'il n'est pas recommandable de la garder plus longtemps. Le Dr Pennington prétend que neuf ou dix mois sont la limite de temps durant laquelle les œufs peuvent se conserver sans détérioration.

Le Dr W. A. Evans, officier de santé, Chicago, Ill., témoigna devant cette commission et dit ce qui suit :

“Je crois que, pour ce qui regarde l'entrepôt frigorifique, c'est une question de commerce et d'économie plutôt qu'une question de santé. Je ne crois pas que les aliments qui sont dans l'entrepôt frigorifique et qui y sont mis en bon état sont malsains lorsqu'on les en retire, excepté dans des cas très rares et, par conséquent, je crois que cette proposition intéresse plutôt l'économie que la santé.”

Le rapport de l'Etat du Massachusetts, auquel on a déjà fait allusion, contient le paragraphe suivant sur ce point :

“La Commission en est venue à la conclusion que, en somme, l'influence de l'entrepôt frigorifique sur la santé est favorable. Quoiqu'il y a eu des abus alors que l'on détint des produits alimentaires dans l'entrepôt frigorifique pour une période de temps trop longue et quoique l'on fit usage de mauvaises méthodes dans le manient des aliments avant, durant et après l'entrée dans l'entrepôt frigorifique, les avantages que l'on a trouvés dans la conservation des aliments grâce aux entrepôts frigorifiques surpassent tous les désavantages qui ont pu se découvrir à ce propos. L'entrepôt frigorifique a amené l'expansion et la diversité de l'approvisionnement des aliments, rendant certaines variétés de vivres

plus abondantes et plus faciles d'accès. Il aide donc à la conservation des ressources vitales du peuple. Le gain de cette source est universel et permanent; les dommages sont occasionnels et temporaires et peuvent être éliminés par des règlements convenables." (Page 192.)

Il ne semble pas qu'il y ait un plus grand besoin, au point de vue de la santé publique, de règlements couvrant les aliments en entrepôt frigorifique, qu'il en faut pour ces mêmes aliments lorsqu'ils sont hors de l'entrepôt. L'effet général de l'entrepôt est donc la conservation et la préservation.

LA LIMITE DE TEMPS.

L'on a suggéré une limite de temps à l'entreposage pour des raisons de santé publique aussi bien qu'économiques. Il n'y a pas de base scientifique pour fixer une limite de temps. La longueur de temps durant laquelle la marchandise est dans l'entrepôt est l'un des facteurs les moins importants qui affectent sa condition quand elle est retirée de l'entrepôt. Les œufs qui sont emmagasinés durant les mois frais d'avril et mai sont en meilleur état en décembre et en janvier que les œufs qui sont emmagasinés en août et septembre. Des propriétaires d'entrepôts, presque invariablement, sortent ces derniers de l'entrepôt les premiers à cause de ceci. Le beurre qui est emmagasiné durant le mois de juin est facilement en meilleure condition en février que le beurre qui est emmagasiné en octobre et novembre, pour la raison que le premier beurre est en meilleur état de conservation. Les aliments que l'on retarde à mettre dans l'entrepôt peuvent atteindre un plus haut degré de détérioration que certains autres aliments de même nature qui sont restés six mois en entrepôt. Le Dr Pennington affirma devant le comité du Sénat au sujet du projet de loi Heyburn qu'un poulet se détériorerait plus en 24 heures à une température de 70 degrés que dans douze mois d'entrepôt.

L'ÉTIQUETAGE DE LA DATE DES PRODUITS.

L'étiquetage de la date de réception des produits dans l'entrepôt frigorifique et de leur sortie n'atteint pas son but, à moins que ce renseignement n'atteigne le consommateur actuel. Il n'est pas pratique d'atteindre ce dernier à cause des quantités de certains produits qui doivent être vendues au détail en quantités beaucoup plus petites que celles qui sont tenues en entrepôt. De plus, une grande proportion des produits de l'entrepôt sont consommés dans les hôtels, les restaurants et les maisons de pension. En tous cas, les renseignements que l'étiquetage a pour but de donner peuvent facilement tromper pour la raison que la durée de l'emmagasinage n'est pas une indication véritable de la condition des aliments. De plus, ceci serait encombrant et dispendieux et, par conséquent, ajouterait au coût des aliments de l'entrepôt. Les consommateurs ont droit de savoir si les aliments qu'ils achètent ont été en entrepôt ou non, et tout règlement qui pourrait donner cette information au public serait reçu avec approbation. La mauvaise qualité de certains produits alimentaires, dits frais, mais conservés trop longtemps, est très souvent injustement attribuée aux entrepôts. De sorte qu'un règlement semblable qui empêcherait des vivres, dits frais, d'être vendus comme aliments d'entrepôts serait aussi dans l'intérêt général.

Il y a peut-être plusieurs points dans ce mémoire qui auraient pu être traités d'une manière plus élaborée, mais j'ai cru qu'il valait mieux être aussi bref que possible.

RECOMMANDATION.

J'ai l'honneur de recommander qu'une législation soit sanctionnée permettant au gouvernement de faire les règlements suivants:

(1) La définition du terme "entrepôt frigorifique"; (2) une inspection générale de tous entrepôts frigorifiques; (3) l'obligation, de la part des propriétaires d'entrepôts frigorifiques de toutes sortes, de faire rapport à des intervalles réguliers, indiquant les quantités de certains aliments spécifiés tenus en entrepôt, et l'on pourrait publier les totaux seulement par villes ou par districts, et (4) la mise sous licence de tous entrepôts frigorifiques, si l'on croit que ceci est nécessaire pour mettre la loi en force.

J'ai l'honneur d'être, monsieur,

Votre obéissant serviteur,

J. A. RUDDICK,

Commissaire de la laiterie et de l'entrepôt frigorifique.

Ottawa, le 22 décembre 1913.

ENTREPOTS FRIGORIFIQUES PUBLICS AU CANADA

Reçoivent des subsides	Noms	Espace frigorifique total de l'entrepôt.
	The New Brunswick Cold Storage Co., St. Jean, N.B.	744,000
	Scott & Hogg, Peterborough, Ont.	90,000
	The Halifax Cold Storage Co., Port Hawkesbury, N.E.	75,000
	Cold Storage, Ltd., Woodstock, N.B.	37,161
	The J. D. Moore Co., St. Mary's, Ont.	105,000
	Lemon Bros., Owen Sound, Ont.	33,600
	The Chatham Fruit Growers' Association, Chatham, Ont.	50,000
	The Palmerston Cold Storage Co., Palmerston, Ont.	169,984
	Davis & Fraser, Charlottetown, I.-P.-E.	150,000
	The B. Wilson Co., Victoria, C.-B.	64,000
	The Trenton Cooperage Mills, Ltd., Trenton, Ont.	166,446
	The Dominion Fish and Fruit Co., Québec, P.Q.	225,000
	The Lockport Cold Storage Co., Lockport, N.-E.	59,949
	St. Lawrence Produce Co., Brockville, Ont.	106,000
	Flavelles, Ltd., Lindsay, Ont.	131,510
	Gunns, Ltd., Harriston, Ont.	57,069
	Campbell & Hamilton, Calgary, Alta.	111,050
	The St. Thomas Cold Storage Co., St. Thomas, Ont.	174,141
	The Brandon Creamery and Supply Co., Brandon, Man.	27,500
	O'Keefe & Drew Abattoir Co., Chatham, Ont.	144,400
	The Canadian Fish & Cold Storage Co., Prince Rupert, C.-B.	781,000
	Moosejaw Cold Storage Co., Moosejaw, Sask.	189,764
	J. H. Sansregret, Joliette, Qué.	23,394
	City Cold Storage Co., Regina, Sask.	100,762
	The Brantford Cold Storage Co., Brantford, Ont.	36,000
	The White Packing Co., Mitchell, Ont.	30,600
	Algoma Produce Co., Sault Ste. Marie, Ont.	55,806
	Ottawa Cold Stores, Ottawa, Ont.	94,000
	Manning Cold Storage Co., Toronto, Ont.	290,038
	The London Cold Storage & Warehousing Co., Ltd., London, Ont.	322,000
	Canso Cold Storage Co., Ltd., Canso, N.-E.	40,000
	The Halifax Cold Storage Co., Ltd., Halifax, N.-E.	75,000
	J. B. Jackson, Simcoe, Ont.	36,000
	St. Catharines Cold Storage Co., St. Catharines, Ont.	28,000
	McDougal Bros., Owen Sound, Ont.	66,400
	Pacific Cold Storage, Dawson, T.Y.	45,000
	The Gould Cold Storage Co., Montréal, Qué.	750,000
	Canada Cold Storage Co., Ltd., Montréal, Qué.	762,307
	A. A. Ayer & Co., Ltd., Montréal, Qué.	700,000
	Gunn, Langlois & Co., Montréal, Qué.	405,000
	Lovell & Christmas, Montréal, Qué.	475,000
	Manitoba Cold Storage Co., Winnipeg, Man.	800,000
	Vancouver Ice & Cold Storage Co., Vancouver, C.-B.	800,000
	The British Columbia Cold Storage Co., Victoria, C.-B.	35,000
	Alex. Ames & Sons, Sherbrooke, Qué.	110,595

9,672,977

SOMMAIRE DES LOIS SE RAPPORTANT AUX ENTREPOTS FRIGORIFIQUES.

(Californie.)

Date et portée de la loi.	Limite du temps.	Etiquetage.	Rapports.
Inclus viande fraîche et produits frais de la viande; le poisson, le gibier, la volaille, les œufs, le beurre.	12 mois. Peut être prolongé par le bureau de santé de l'Etat.	L'aliment ou le contenant doit être marqué de la date de son arrivée et sa sortie.	Tous les trimestres au bureau de santé de l'Etat ou plus fréquemment si ce bureau l'exige.

(Delaware.)

A pris effet le 19 avril 1911. Comprend les fruits, et le poisson est excepté.	6 mois. Peut être prolongé à 8 mois par l'Etat ou le bureau local de santé.	L'aliment ou le contenant doit être étiqueté avec le jour et le mois de l'année de son arrivée.	Trimestriellement au bureau de santé de l'Etat.
--------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

(Indiana.)

Le 2 mars 1911. Tous les produits alimentaires. Le mot "entrepôt" est défini comme un entrepôt utilisant des machines propres à produire le froid pour les fins frigorifiques, soit publiques ou privées.	9 mois; aussi tous les produits actuellement en magasin doivent être placés sur le marché dans les 9 mois suivant la sanction de la loi.	Le produit lui-même ou le paquet originel doit être marqué de la date de sa sortie; la vente des produits venant d'autres Etats est prohibée à moins qu'ils soient marqués en conformité avec la loi.	L'on doit tenir des registres de la date de l'arrivée et de la sortie des produits mais aucun rapport n'est requis.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(Iowa.)

A pris effet le 4 juillet 1913. Comprend la viande fraîche et les produits de la viande fraîche, les fruits frais, le poisson, le gibier, la volaille, les œufs, le beurre et les autres produits alimentaires.	12 mois. Peut être prolongé par la Commission de la laiterie et des aliments de l'Etat si les vires sont en bon état.	L'aliment ou le contenant doit être marqué de la date de l'arrivée et de la sortie.	Trimestriellement à la Commission de la laiterie et des aliments de l'Etat ou plus fréquemment si le commerce l'exige.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(Louisiane.)

A pris effet le 1er juillet 1913. Comprend la viande fraîche et les produits de la viande fraîche, le poisson, le gibier, la volaille, les œufs, le beurre.	12 mois. Peut être prolongé par le Commissaire des aliments de l'Etat si les aliments sont en bon état.	L'aliment ou le contenant doit être marqué de la date de l'arrivée et de la sortie.	Trimestriellement au bureau de santé de l'Etat ou plus fréquemment si le Commissaire des aliments de l'Etat l'exige.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(Massachusetts.)

Approuvée le 27 mai, en force le 1er septembre 1912. Comprend la viande fraîche et les produits de la viande fraîche, le poisson frais, la volaille, les œufs, le beurre.	12 mois. Peut être prolongé par le bureau de santé de l'Etat si les aliments sont en bon état.	L'aliment, excepté le poisson, ou le contenant, doit être marqué de la date de l'arrivée.	Trimestriellement au bureau de santé de l'Etat ou plus fréquemment s'il l'exige.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------

SOMMAIRE DES LOIS SE RAPPORTANT AUX ENTREPOTS FRIGORIFIQUES.—*Suite.*

(Nebraska.)

Date et portée de la loi.	Limite du temps.	Etiquetage.	Rapports.
En force le 1er juillet 1913. Comprend tous les articles en usage pour l'alimentation, le breuvage, la confection ou les condiments, qu'ils soient simples ou mélangés.	12 mois. Peut être prolongé par la Commission des Aliments, des drogues et de la laiterie si les aliments sont en bon état.	Les vivres placés en entrepôt doivent être mis dans des contenants marqués d'un numéro de série. Quand l'aliment est retiré, le contenant doit être marqué de la date de l'entrée et de la sortie. Les articles qui sont retirés pour être expédiés en dehors de l'État ne sont pas requis d'être marqués.	Trimestriellement à la Commission des aliments, des drogues et de la laiterie, ou plus fréquemment si la commission le requiert.

(New Jersey.)

En force le 12 avril 1911. Tous les articles employés pour l'alimentation, excepté les aliments liquides.	10 mois. Peut être prolongé par le bureau de santé de l'État.	L'aliment ou le paquet qui le contient doit être marqué du jour, du mois et de l'année de la réception. Il est défendu de recevoir des produits qui viennent d'entrepôt frigorifique en dehors de l'État à moins qu'ils n'aient été marqués en conformité avec la loi, excepté avec l'assentiment du bureau de santé de l'État.	Trimestriellement au bureau de santé de l'État.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

(New York.)

Approuvée le 15 juin 1911. Amendée par la législature de 1913 pour prendre effet le 1er octobre 1913. Comprend tous les articles alimentaires, excepté les noix, les fruits, le fromage et les légumes.	10 mois. 12 mois pour le beurre.	L'aliment ou le contenant doit être marqué de la date de l'arrivée et de la sortie.	Trois rapports annuels au ministère de l'hygiène de l'État.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------

(Dakota Nord.)

Approuvée le 12 mars 1913. Comprend la viande fraîche, les produits de la viande fraîche, le poisson frais, le gibier, la volaille, les œufs, le beurre.	12 mois. Peut être prolongé par le commissaire des aliments.	L'aliment ou le contenant doit être marqué de la date de l'arrivée et de la sortie.	Trimestriellement au commissaire des aliments ou plus fréquemment s'il l'exige.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------

(Pennsylvanie.)

Approuvée le 16 mai 1913. En force 90 jours après son passage. Viande fraîche, volaille, poisson, œufs et beurre.	Le bœuf, 4 mois. Le porc, le mouton, l'agneau, 6 mois. Le veau, 3 mois, la volaille, vidée, 5 mois; pleine, 10 mois. Les œufs, 8 mois. Le beurre 9 mois. Le poisson 9 mois.	L'aliment ou le contenant doit être marqué de la date de l'arrivée et de la sortie. La vente des aliments tenus en entrepôt frigorifique en dehors de l'état est défendue s'ils ont été gardés pour plus que la limite de temps établie ou à moins qu'ils ne soient marqués selon la loi.	Trimestriellement au commissaire de la laiterie et des aliments, ou plus fréquemment s'il l'exige.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------

ANNEXE No 9.

MÉMOIRE SUR L'ENTREPOT FRIGORIFIQUE.

Par W. R. INGRAM, de la Swift Canadian Co., Winnipeg.

L'usage de l'entrepôt frigorifique qui a servi à conserver diverses sortes de produits alimentaires et qui s'est développé considérablement durant ces dernières années a, dans l'idée populaire, été lié à la hausse des prix. Cette industrie a été l'objet d'attaques violentes venues de divers endroits et fut le bouc émissaire de l'excitation populaire créée par l'augmentation du coût de l'existence. Certains États ont sanctionné des règlements sévères relativement à l'exclusion de l'entrepôt frigorifique, excepté pour certaines fins, et des projets de loi nombreux furent présentés de temps à autre dont quelques-uns furent très radicaux et d'autres furent justes.

L'honorable James Wilson, secrétaire de l'Agriculture du cabinet du Président Taft, fit l'affirmation suivante, "que l'entrepôt frigorifique est une grande bénédiction pour l'humanité. C'est une grande bénédiction d'être en mesure de mettre la viande, les légumes, les fruits, etc., dans l'entrepôt frigorifique où ils peuvent être conservés." Il ajouta aussi "que si nous n'avions pas d'entrepôts frigorifiques et ne pouvions pas conserver la viande de cette manière, cette lacune aurait la tendance de hausser beaucoup les prix, car il n'y aurait pas d'autre moyen de conserver la viande que de conserver les animaux vivants."

C'est donc faire une action des plus sensibles que de tuer les bestiaux durant les mois d'automne puisqu'ils sont à ce moment dans le meilleur état, ayant séjourné dans les pâturages tout l'été, plutôt que de leur permettre de maigrir de nouveau pour les engraisser plus tard dans l'hiver et de bonne heure le printemps au moyen des grains. Ceci serait un système très dispendieux. Le moment de tuer les bestiaux est quand ils sont à point, et les animaux qui viennent des fermes d'élevage et des pâturages sont toujours à point dans l'automne. Ils sont tués et mis en entrepôt frigorifique, ne diminuant que très peu, et sont en état de premier ordre, comme produit d'entrepôt frigorifique, pour être mis sur le marché au moment où l'on reprend les pâturages. Le système de l'entrepôt frigorifique est tout simplement l'application sur une grande échelle du principe de la conservation des aliments tel qu'on le pratique dans la cave de la ferme ou dans la glacière de la maison.

M. C. H. Utley, Président de la Quincy Cold Storage Company, témoigna de la manière suivante devant le comité du Sénat:—

"Ceci signifie tout simplement que l'entrepôt frigorifique est le meilleur moyen connu pour conserver les aliments périssables à partir du temps de leur grande abondance jusqu'au temps de leur rareté. Ce système me semble si évidemment désirable qu'il prête à peine le flanc à la critique et qu'il n'a besoin d'aucun argument pour l'appuyer. La même idée entre dans la nature de l'écureuil qui emmagasine sa petite quantité de noix au moment où il a l'avantage de pouvoir les récolter afin de satisfaire ses besoins au moment où elles sont rares. Le fermier applique aussi ce principe lorsqu'il met son foin dans sa grange et en nourrit les bestiaux lorsque le foin et le grain sont rares. Il n'y a rien de bien différent dans le principe fondamental de l'entrepôt frigorifique du principe de l'emmagasinage de tous autres articles, c'est-à-dire qu'il y a des entrepôts construits avec les meilleurs accommodements pour conserver le coton, le grain, la laine, les épiceries et les autres articles, et l'entrepôt frigorifique est simplement

construit de la meilleure manière possible pour la conservation des articles périssables.

“Avant que l'entrepôt frigorifique fut disponible, durant les périodes d'abondance les prix étaient très bas pour le producteur. Au contraire, durant la saison de la rareté les prix augmentaient rapidement et étaient très hauts pour le consommateur. Même pour les prix les plus extrêmes, l'on ne pouvait pas se procurer plusieurs sortes de produits périssables. L'entrepôt frigorifique sert de contrepoids. Il permet la consommation durant toute l'année d'une quantité raisonnable de produits qui viennent chacun dans sa saison. Il diminue matériellement les extrêmes entre le minimum et le maximum des prix tels qu'ils existaient anciennement à l'avantage marqué tant du producteur que du consommateur.”

M. Frank G. Urner, expert en entrepôt frigorifique, donna le rapport suivant devant le même comité:—

“Il est clair que s'il n'y a pas de moyen de conserver un produit plus longtemps que durant la période de sa production, de sorte que ce produit doit être consommé durant cette période, la production de cet article, en autant que les variations inévitables le permettent, sera limitée à la quantité qui pourra être vendue à un prix suffisamment haut pour rapporter, au producteur et aux agences distributives, un profit moyen. Il est aussi évident que s'il y a des moyens de conserver le surplus, de sorte que ce produit peut être vendu durant une période plus longue afin de satisfaire à la demande, une plus grande quantité de cet article pourrait être produite, ajoutant ainsi à l'approvisionnement total des aliments. Dans les conditions naturelles du commerce, il y a conséquemment une tendance à augmenter la production jusqu'à la limite de la quantité qui peut être vendue avec profit, non seulement durant la saison de surproduction—ou de la plus grande production—mais aussi durant toute la période de la production et de la conservation possible.

“Si la saison de préservation s'étend jusqu'à la saison de production abondante, alors il s'ensuit que l'avantage de la production profitable a atteint ce maximum et que la tendance se manifestera de produire la quantité maximum qui peut être consommée durant la période au prix moyen le plus bas qui pourra tenter la production. Si l'on considère ces faits, il est évident que, après que l'étendue de la production des articles périssables aurait été forcée au point d'atteindre un volume suffisant pour la consommation d'une année à des prix profitables à cause du développement des moyens de préservation durant cette période, toute restriction de ces moyens, en forçant la vente de tous les produits durant une période plus courte, résulterait en premier lieu à la baisse du prix payé au producteur durant la saison de la production abondante, et à un prix plus haut ou bien à l'absence totale de l'offre durant la période de restriction; mais en deuxième lieu, elle aurait pour résultat de réduire la production à la quantité qui pourrait être vendue profitablement durant la saison de la plus grande production et de la préservation restreinte.”

Le Dr M. E. Pennington, chef du laboratoire des recherches alimentaires, ministère de l'Agriculture, Washington, fit les remarques suivantes, qui sont très intéressantes plus particulièrement en vue du fait que Mademoiselle Pennington a consacré plusieurs années à des expériences sur les produits conservés en entrepôts frigorifiques:

“Les aliments des entrepôts frigorifiques sont vendus comme tels dans toutes les branches de l'industrie. Le détailleur, quand il vend au consommateur, est tenté de qualifier tous les produits de première qualité comme étant strictement frais sans tenir compte de leur histoire passée; les produits ordinaires sont frais et les produits de qualité inférieure sont exposés à être qualifiés de produits d'entrepôts frigorifiques, quoique dans une grande partie des cas ils n'aient jamais été emmagasinés dans de tels entrepôts.

“De telles affirmations de la part du détailleur ont créé des préjugés dans la pensée publique—préjugés qui sont mauvais pour le public mais favorables à la bourse du détailleur. Le public connaît si peu les produits des saisons qu'on le

trompe facilement. Par exemple, la ménagère demande avec insistance des poulets frais pour rôtir quand il n'y en a pas sur le marché. Conséquemment, le détailleur est exposé à lui donner des poulets de très bonne qualité conservés en entrepôt et à lui assurer qu'ils sont frais. Si l'article est de bonne qualité, il se convainc facilement qu'il a dit la vérité.

“Les œufs sont sujets à la même règle. Il y a des moments dans l'année où un petit cercle d'intimes peuvent seuls être approvisionnés d'œufs frais. La grande majorité des gens qui vivent au moyen de revenus modérés ou plus que modérés, recevront des œufs d'entrepôts de première qualité parce qu'ils sont réellement les meilleurs que l'on puisse trouver sur le marché. Mais les préjugés populaires contre les entrepôts frigorifiques et l'ignorance par rapport à la saison de l'approvisionnement des vivres sont tels que le détailleur se rabat sur le mensonge dans le but de fournir à ses clients la marchandise qu'ils désirent en réalité.”

En parlant de l'augmentation de la valeur des produits occasionnée par l'entrepôt frigorifique, M. Carlton D. Prankard, de la ville de New York, président de la New York Wholesale Fish Dealers' Association, fit les remarques suivantes:—

“Non, je ne pense pas cela; je ne crois pas qu'il y ait des victimes de l'entrepôt frigorifique; je ne crois pas que l'entrepôt frigorifique ait causé la hausse de la valeur des articles pour un montant plus élevé que les charges ordinaires d'en prendre soin. Les marchands qui déposent leurs produits dans l'entrepôt frigorifique sont satisfaits d'un profit très léger sur leur placement. Il n'y a absolument aucune compétition dans le commerce du poisson et chaque vendeur qui dépose son poisson dans l'entrepôt n'a en vue que la spéculation privée et tient à satisfaire sa clientèle qui compte sur lui pour s'approvisionner.”

Inspection.

L'article 8 de la loi concernant l'inspection des viandes et des conserves alimentaires, amendée le 4 mai 1910, décrète ce qui suit:—

“L'inspecteur peut en tout temps inspecter à nouveau un animal abattu ou quelque partie ou produit d'animal abattu, afin de déterminer si, subséquemment à la première inspection, il y a eu décomposition ou s'il s'y est produit quelque autre détérioration ou si l'article a été l'objet de manipulation nuisible ou a été sophistiqué au moyen de préservatifs ou autrement.”

L'article 9 de la même loi décrète comme suit:—

“Tout article tel qu'animal abattu ou partie ou produit d'animal abattu qui, à une première inspection ou à une nouvelle inspection, a été trouvé malsain ou impropre à la nourriture, ou qui contient des ingrédients ou préservatifs de nature à le rendre impropre à la nourriture, doit être marqué par l'inspecteur de la manière prescrite par les règlements, et l'article est dès lors tenu pour condamné comme impropre à la nourriture et il doit en être disposé selon les règlements.”

En élargissant la juridiction de la loi de manière à comprendre les entrepôts frigorifiques aussi bien que les établissements qui sont actuellement inspectés régulièrement, il n'y aurait pas de distinction. Les viandes d'animaux tués dans une certaine localité et placées dans un entrepôt qui n'est pas sujet à une inspection régulière devraient alors être inspectées par l'inspecteur du gouvernement.

Une loi fédérale relative aux entrepôts frigorifiques ne pourrait atteindre que les produits qui s'échangeraient entre les provinces, pendant que la majorité des entrepôts qui ne feraient affaire que dans leurs provinces seraient sujets à la loi locale.

En autant que la Swift Canadian Company est concernée, nous n'avons pas d'objection à l'inspection gouvernementale de nos entrepôts frigorifiques, tant par rapport à l'état hygiénique des lieux qu'à la qualité de la marchandise mise en magasin.

Nous nous accordons pleinement avec l'attitude prise par M. Ruddick, d'Ottawa, que:—

“Les suggestions en rapport avec la limite de temps de l'entrepôt ignorent le fait que la condition des produits, lorsqu'ils sont placés en entrepôt, est d'une plus grande importance que la durée du temps qu'ils passent en entrepôt.”

Durée de l'entreposage.

En supposant que les rapports des journaux donnent les lignes véritables de la nouvelle loi canadienne relativement aux entrepôts frigorifiques et que cette loi soit calquée sur la loi de la Pennsylvanie:—

En premier lieu, la durée est trop courte pour être avantageuse à personne et elle est réglée par des dispositions arbitraires qui n'ont aucun mérite, excepté dans le cas où elle admet que la volaille pleine se conserve mieux que la volaille vide.

Le temps, au lieu d'être le facteur le plus important, est l'un des moins importants dans la question de l'entreposage des vivres.

Longtemps avant que les aliments se détériorent, l'on est forcé d'en disposer pour des raisons économiques. Il n'y a aucun avantage pour le propriétaire d'un entrepôt d'essayer de conserver sa marchandise plus longtemps qu'après la période de rareté pour laquelle elle avait été mise en magasin.

Il n'y a aucune raison pathologique pour exiger une limite de temps par rapport aux aliments. Il y a, cependant, une raison économique qui défend l'entreposage d'aliments pour plus longtemps que jusqu'à la saison d'abondance suivante; c'est-à-dire, de saison en saison, habituellement une année, est probablement la durée convenable pour les carcasses de bœuf, de mouton, d'agneau, de lard et pour les œufs, le beurre et aussi le poisson, parce qu'ils sont tous conservés dans une atmosphère au-dessous de zéro.

Le service des recherches du ministère de l'Agriculture a fait beaucoup d'épreuves chimiques et autres relativement à la durée, et les résultats en rapport avec les aliments conservés pour une année sont satisfaisants.

La loi de la Pennsylvanie fut édictée sur la théorie et non sur les faits.

Toutes les épreuves établissent le fait d'une manière conclusive que les viandes, etc., d'entrepôts frigorifiques sont exemptes de détérioration à la fin de douze mois.

L'entrepôt frigorifique ne devrait pas être blâmé à causé du résultat de l'inspection locale insuffisante des marchés et des établissements de détail en général. Le Cold Storage Investigating Committee de la Chambre de Commerce de Chicago, après l'une des enquêtes les plus complètes qui aient été faites à ce sujet, fit les recommandations suivantes:—

“La durée, selon notre opinion, devrait être d'une année pour le beurre, la volaille et le poisson et ne devrait pas excéder dix mois pour les œufs. Après l'expiration de la durée fixée, un officier du gouvernement devrait faire une inspection des produits alimentaires, et s'ils sont trouvés en bon état, l'on pourrait permettre aux articles de demeurer en entrepôt pour une autre période de temps.

“Des législations mal inspirées, basées sur les préjugés et sur des renseignements superficiels, ne peuvent avoir d'autre résultat que de paralyser l'industrie et ceci, en soi, aurait pour conséquence de hausser les prix de produits alimentaires qui sont pratiquement des choses nécessaires à la vie.”

La nouvelle loi du Nebraska à ce sujet, qui prit effet le 17 juillet, est mise en force par la Food, Drug, Dairy and Oil Commission. Entre autres choses, elle décrète que “aucune personne, association ou corporation, soit en leur qualité de propriétaire ou de contrôleur, ne pourra garder en entrepôt frigorifique aucun article alimentaire pour une période excédant douze mois sans l'assentiment des commissaires, excepté dans les cas ci-après spécifiés. Le commissaire peut, sur application, permettre l'extension de la période de l'emmagasinage à plus que douze mois en faveur d'une quantité particulière de marchandise en consignation,

si l'on trouve, après examen, que les aliments sont dans un état convenable pour continuer l'entreposage après la période de douze mois." La loi de la Pennsylvanie permet de conserver le poisson en entrepôt pour neuf mois. Il est malheureux que la législation de divers Etats ne soit pas uniforme. Si l'association qui a entrepris la tâche d'obtenir des lois uniformes atteint son but, il en résultera de grands avantages pour le consommateur et l'on verra disparaître de grands inconvénients qui présentement ennuient les commerçants.

The *Ice and Refrigeration*, publié par Nickerson & Collins Co., Chicago et New York, donne le rapport suivant dans son édition de janvier 1914:—

"Un certain nombre d'Etats ont adopté le soit-disant projet de loi modèle préparé par l'Association de State and National Food and Dairy Departments. Ceci est une mesure excellente à la condition qu'elle soit suivie d'une législation. L'objection principale à cette proposition se trouve dans le fait que l'on attribue trop de pouvoir aux officiers de l'Etat dans la création de règlements qui détruisent le principe de l'uniformité et ouvre la porte à des exigences dangereuses. Ce projet de loi définit l'entrepôt frigorifique de la manière habituelle et impose une limite de douze mois pour les viandes, le poisson, le gibier, la volaille, les œufs, le beurre, avec le privilège d'extension pour certaines quantités de marchandises en consignation. Il pourvoit à l'émission de permis (license), à la date de l'entrée et celle de la sortie, à l'inspection, les rapports trimestriels, la vente d'articles marqués convenablement, et défend l'emmagasinage à nouveau après que la marchandise a été exposée en vente au consommateur. La grande valeur de cette loi se trouve dans le fait que les officiers du gouvernement fédéral et des gouvernements des Etats, qui sont familiers avec les conditions, la recommandait plutôt que la législation violente que l'on avait proposée. Durant les quelques dernières semaines, et même dans ce moment-ci, alors que ce rapport est préparé, l'on dirige une nouvelle attaque contre l'industrie de l'entrepôt frigorifique, basée sur les prix élevés des œufs qui prévalent. Cette nouvelle agitation est une autre explosion de l'épidémie de préjugés populaires et de l'ignorance à ce sujet, basée sur des faussetés absolues, encouragée par les associations de ménagères bien intentionnées mais mal éclairées, promue par l'opinion des journaux pervers, exploitée par les politiciens qui s'empressent à apporter des remèdes législatifs sans s'occuper des faits établis et des enquêtes scientifiques. Nous trouvons une source de grande satisfaction dans le fait qu'une grande quantité de preuves, de témoignages et de connaissances expérimentales furent acquis, plus spécialement par le ministère de l'Agriculture des Etats-Unis et dans les enquêtes des différentes commissions et à des audiences publiques, de sorte que, quand la tempête présente de critiques erronées se sera apaisée, la position économique de notre industrie sera mieux établie que jamais. Quiconque est familier avec les renseignements disponibles ne doutera pas de notre habileté à rencontrer et à convaincre n'importe quelle enquête honnête et complète qui serait instituée à ce sujet."

Etiquetage.

La *Fishing Gazette* dit ce qui suit dans un numéro récent:—

"Les marchands de poissons de gros de Philadelphie sont en guerre contre les dispositions du nouveau projet de loi sur l'entrepôt frigorifique, qui exige que chaque paquet de poissons, petits ou gros, soit marqué par le détailleur de la date de l'entrée et de la sortie de l'entrepôt. Ceci exigerait une dépense infinie de travail inutile, est absurde en soi, et est un autre exemple des mesures idiotes introduites par les législateurs modernes concernant des sujets dont ils sont absolument ignorants. Nous prédisons, que, lorsque la cause sera portée devant les tribunaux, la cour reconnaîtra immédiatement l'injustice de ce projet de loi et de ses effets et se conformera à la requête qui lui sera présentée pour empêcher les défenseurs de mettre en force ses dispositions répréhensibles."

L'une des objections principales à l'étiquetage de la date sur les produits se trouve dans les soupçons qu'il fera naître immédiatement chez l'acheteur. Par exemple, lorsqu'un consommateur se rend à un magasin et achète un morceau de lard fumé (bacon) qui porte la date antérieure de 30 jours, et aussi achète un jambon qui porte la date antérieure de 60 jours, soit 90 jours en tout, des soupçons sérieux pénétreront dans son idée.

M. Morrell, d'Ottumwa, Iowa, parla comme suit lorsqu'il traita de la situation en présence de la Commission d'enquête du Sénat en 1910.

"Nous avons deux saisons de production. Nos articles d'entrepôt frigorifique nous permettent d'emmagasiner dans l'entrepôt frigorifique ces porcs durant la saison d'approvisionnement. La saison d'approvisionnement des cochons n'est pas la même que celle où se produit la demande active.

"Par exemple, prenons le bacon à déjeuner—la saison de la plus grande demande est septembre, octobre et novembre—l'approvisionnement de cochons n'est pas proportionné à la demande à ce moment et conséquemment il nous faut tirer sur le surplus mis en réserve, qui vient des mois de mai et juin."

Les remarques de Jno. S. Munce, d'Indianapolis, devant le même comité, suivent:—

"Evidemment, le but d'étiqueter les articles de l'entrepôt frigorifique est de renseigner le consommateur sur l'âge de ces articles. La durée durant laquelle l'article a été tenu en entrepôt ne donne aucun renseignement de cette nature parce qu'il peut y avoir un laps de temps considérable entre le moment de la production et le moment où les produits sont déposés dans l'entrepôt, de même qu'entre la date où les produits laissent l'entrepôt et entrent en consommation."

Victor H. Becker, de Chicago, mécanicien d'entrepôt frigorifique, fait la remarque suivante:—

"Le meilleur moyen de protéger le consommateur est d'inspecter la boutique du détailleur."

F. G. Urner, vice-président de la New York Mercantile Exchange, parla comme suit devant le comité du Sénat:—

"Même si l'étiquetage de la date des aliments était suffisamment utile pour excuser la dépense du travail qu'il exige, cette utilité ne pourrait être effective qu'en autant que le renseignement contenu sur l'étiquette atteindrait le consommateur. L'étiquetage des paquets de gros, au moyen desquels seulement le commerce entre États est conduit, n'atteindrait pas ce but parce que dans la majorité des cas les paquets de gros sont ouverts et leur contenu est assorti et emballé de nouveau pour le commerce de détail."

Les renseignements fournis par M. Frank Harvey Field, de la ville de New York, en rapport avec l'étiquetage du poisson, indiquent que ce procédé serait difficile. Il témoigna comme suit:—

"Ce système d'étiqueter le poisson commença dans la ville de New York, mais fut discontinué d'après des ordres de la Commission des Echevins, parce que l'on en vint à la conclusion qu'il était absolument impossible.

"Il y a des poissons qui sont très petits. Prenez la blanquette, par exemple; on la sert habituellement sur une rôtie et vous la mangez tête, queue, os, intérieur, et toute entière. Il est même impossible de la nettoyer. Ce qui est vrai de la blanquette est vrai jusqu'à un certain point des poissons tels que les éperlans, les brochets blancs et d'autres variétés de petits poissons. Prenez n'importe quel poisson qui pèse moins d'une livre, prenez n'importe quel petit poisson de cette sorte et si vous essayez de l'étiqueter de quelque manière que ce soit, vous allez en augmenter le coût considérablement."

Maintenant, en autant que la Swift Canadian Co. est concernée, nous croyons que ce serait une grave erreur que de tenter d'étiqueter la marchandise de cette compagnie parce que, en premier lieu, ce serait impraticable. Il y a tant de marchandises vendues en masses et un si grand nombre d'articles différents sont placés dans de petites boîtes, disons de 50 livres, que ce serait une dépense

interminable et un obstacle sérieux aux affaires. De plus vous ne pourriez pas forcer le boucher, lorsqu'il vend sa marchandise, à s'en tenir au paquet originel parce qu'il y a différentes sortes d'articles qui doivent être traités d'une manière différente dans son magasin; ainsi ils doivent être séparés et envoyés dans les différentes branches auxquelles ils sont destinés.

Le beurre et les œufs.

La Commission du beurre et des œufs de Chicago, Ill., a publié, il y a quelque temps, une brochure intitulée "Quelques renseignements sur l'Entrepôt Frigorifique." L'on trouvera que quelques paragraphes de cette brochure sont très intéressants.

"Dans ces jours d'agitation contre les prix élevés des produits alimentaires, les entrepôts frigorifiques sont souvent blâmés pour les conditions telles qu'elles existent, mais il est bien évident, pour celui qui est en possession des faits actuels, qu'ils sont une bénédiction plutôt qu'un malheur pour le consommateur.

"Le taux de l'emmagasinage est uniforme. Il n'y a absolument aucune distinction et tous ceux qui le désirent peuvent user du privilège d'acheter et d'emmagasiner durant la saison d'abondance pour qu'ils puissent vendre ou consommer durant le temps de rareté. De sorte que chacun a à sa disposition l'avantage de transiger dans les produits périssables et un "trust" dans ces conditions est impossible.

"Les entrepôts frigorifiques sont devenus une véritable nécessité pour l'humanité, vu qu'ils absorbent de grandes quantités des meilleurs produits périssables durant la saison d'abondance, pendant que la production est la plus intense, afin de pouvoir répondre aux besoins durant les temps où la production est la moins active ou n'existe pas, et de cette manière, ils tendent à maintenir, en faveur du producteur, un prix raisonnable durant la saison d'abondance, et donnent au consommateur l'avantage d'obtenir un grand nombre de produits pour la table durant la saison où les produits frais seraient absolument hors de l'atteinte de sa bourse, si toutefois il pouvait en obtenir.

"Dans les temps où les entrepôts frigorifiques n'existaient pas, le prix des œufs, dans la saison de l'abondance, pour le fermier ou le producteur tombaient aussi bas qu'à 5 ou 6 centins la douzaine, alors que dans les mois d'hiver le prix de 50 à 60 centins la douzaine, au gros, n'était pas rare.

"Dans les mêmes conditions, aujourd'hui, le fermier, dont les terres coûtent cher et qui jouit d'une prospérité générale, ne se donnerait pas la peine d'élever des volailles s'il n'était pas assuré d'obtenir un prix raisonnable durant la saison d'abondance.

"De tout le beurre produit par le pays, il n'y en a pas plus que 6 pour cent qui est déposé dans l'entrepôt frigorifique, les autres 94 pour cent entrent dans la consommation immédiate.

"Si nous nous en tenons au problème de la viande fraîche, nous trouvons que plus de 97 pour cent entrent en consommation immédiate et que moins de 3 pour cent sont mis en entrepôt, et, quoiqu'il soit difficile d'obtenir des chiffres actuels par rapport à la volaille, cependant, les hommes les mieux renseignés prétendent que l'on en dispose de la même manière que la viande.

"Il est certain que des prix raisonnables doivent être maintenus durant la saison de la plus grande abondance, autrement le producteur ne trouverait aucun attrait à continuer son commerce, et il est également certain que, à moins de pouvoir compter sur le surplus de l'approvisionnement durant la saison de la plus grande production, le consommateur ordinaire serait obligé de se passer des choses nécessaires pour la table; donc, l'entrepôt frigorifique est absolument nécessaire et il sert à niveler les prix d'un bout de l'année à l'autre et à établir un traitement équitable tant pour le producteur que pour le consommateur."

Victor H. Becker, de Chicago, donna les renseignements suivants devant le comité d'enquête du Sénat relativement au beurre:—

“Presque tout le beurre conservé longtemps en entrepôt y entre en mai, juin et juillet, pendant que les vaches sont fraîches et ont une grande abondance de verdure jeune et fraîche. Ceci amène non seulement une plus grande production de crème et de gras de beurre, mais aussi la production de beurre de meilleure qualité. La production, durant ces mois, surpasse de beaucoup les besoins du marché. Le beurre conservé à long terme est tenu à une température de zéro ou 5 degrés en dessous de zéro, et ce beurre de juin est d'une bien meilleure qualité que le beurre récemment fabriqué.”

M. Brownell, un propriétaire éminent d'entrepôts frigorifiques, de Washington Court House, Ohio, affirma devant le même comité que le beurre qui reste en entrepôt pendant un an ou plus en sort en très bon état sans être aucunement détérioré.

M. Frank D. Mack, de la ville de New York, mécanicien d'entrepôts frigorifiques, affirma, durant la même séance, qu'il avait eu connaissance que du beurre avait été conservé durant deux, trois et quatre ans dans l'entrepôt frigorifique sans qu'il subisse le moindre dommage.

Considérant le fait que la plus grande partie du beurre entre en entrepôt frigorifique dans les mois de mai, juin et juillet et qu'afin de répondre plus tard à la demande, il faut qu'il y passe les mois de l'hiver et du printemps, il faut une période de douze mois pour assurer une quantité suffisante de beurre à un prix raisonnable pour toute l'année.

M. Albert M. Read, de Washington, D.C., secrétaire de l'Association américaine des entrepôts frigorifiques, dit que la disposition commerciale des œufs se fait d'avril à février.

M. Fitz-Randolph, chef de la division des aliments et des drogues de la commission de l'hygiène de l'Etat de Trenton, N.J., a fait l'affirmation suivante:—

“Nous sommes maintenant à examiner dans le laboratoire des œufs qui ont été tenus en entrepôts pendant 14 mois et qui y furent déposés le jour qu'ils furent pondus—c'est-à-dire qu'ils étaient parfaitement frais et bons. Ils sont maintenant dans une condition que je pourrais appeler bonne. Très mangeables, leur saveur est aussi bonne. Ils ne peuvent pas être comparés quant à la qualité à des œufs strictement frais et ils indiquent certains changements. Ils sont supérieurs en qualité, j'oserais dire, aux œufs frais du fermier dans la saison chaude, c'est-à-dire à l'œuf qui est ramassé par le fermier après être resté sur le nid trois ou quatre jours, exposé à une température élevée, et envoyé au marché de la manière ordinaire qu'emploie ces gens.”

M. W. G. Campbell, inspecteur en chef du ministère de l'Agriculture, fit allusion aux œufs en coquille comme suit:—

“Ils commencent à arriver vers la fin de mars et continuent jusqu'au mois de juillet. On commence à en disposer en octobre et ceci se continue pour des quantités toujours croissantes jusqu'au mois de janvier. L'approvisionnement est à peu près épuisé en mars de l'année suivante, de sorte que nos inspecteurs n'ont pas pu trouver d'œufs qui avaient été en entrepôts pour plus d'une année. Tous les entrepôts placent leurs œufs dans des chambres spécialement destinées pour ces derniers; elles sont tenues aussi sèches que possible, vu que la moindre humidité ferait moisir ou pourrir les œufs. Tous les œufs perdent de leur poids dans l'entrepôt.”

M. Victor H. Becker, mécanicien d'entrepôts frigorifiques à Chicago, ayant à peu près 30 années d'expérience, fit le rapport suivant au comité d'enquête du Sénat:—

“L'on tire sur l'approvisionnement de l'entrepôt lorsque l'approvisionnement d'œufs frais commence à tomber sur le marché. Même en août et septembre, et durant chacun des mois suivants, les œufs sont retirés de l'entrepôt. La plus grande quantité sort en décembre. Janvier voit les entrepôts se vider d'œufs complètement, alors que les œufs frais venant du sud commencent à

arriver en quantité considérable et que les prix du marché commencent à tomber en dessous du prix où il est possible de vendre des œufs d'entrepôts avec profit.

"Il y a des œufs qui sont placés en entrepôts durant les mois d'été ou en tout temps où la production excède la demande. Ces œufs de la température chaude sont plus faibles et habituellement moins frais que les œufs d'avril et sont plus exposés à se détériorer dans l'entrepôt frigorifique dans l'intervalle de trois mois que les œufs d'avril dans l'intervalle de neuf à dix mois, comme le sait bien le propriétaire d'entrepôt."

Les œufs mis en entrepôts en avril devraient être vendus pas plus tard qu'en novembre, ce qui serait passablement au détriment des affaires. De fait, les œufs d'avril sont la meilleure qualité d'œufs qui peuvent être emmagasinés et se conserveront naturellement plus longtemps. Ceci voudrait dire que nous serions obligés de tout vendre nos œufs d'avril avant les œufs de juin, et comme les œufs de juin sont vendus les premiers, ce qui arrive généralement au mois d'octobre, vous voyez que nous subirions des pertes considérables si nous les gardions jusqu'au mois de janvier ou février. La production est plus petite en juin et il n'y aurait pas assez d'œufs de juin pour les affaires de janvier et février, de sorte que le pays serait probablement privé d'œufs durant ces deux mois si cette loi était mise en force. L'auteur de cet article recommande une limite de dix mois pour les œufs; dix mois pour la volaille est satisfaisant, et comme nous conservons un bien petit approvisionnement de volailles vidées, cinq mois ne nous affecteraient pas beaucoup, mais ce nous serait d'un grand désavantage à l'égard de tout ce que nous vendons, et comme les jeunes poulets ne sont pas disponibles après le mois de décembre, ceci voudrait dire qu'en juin et juillet il y aurait bien peu d'approvisionnement.

Neuf mois pour le beurre est une période tout à fait trop courte. La grande production se fait en juin et juillet et il est nécessaire que nous emmagasinions le beurre durant ces deux mois afin de satisfaire au commerce de février et mars. La production dans ce pays est pratiquement nulle durant les mois d'hiver. Nous recommandons dix à onze mois pour le beurre. Le bon beurre de juin mis en entrepôt dans de bonnes conditions sort en aussi bon état en février qu'en novembre.

A cause de la température si froide qui existe durant les mois de décembre, janvier et février et une partie de mars, il serait dangereux d'expédier des œufs et du fromage durant ces mois à cause du danger de les voir geler. La température froide de ce pays retarde la production des œufs et de la crème jusqu'à un tel point qu'il y a bien peu de leur approvisionnement frais de disponible. Ces articles sont mis en entrepôts dans ce pays dans de meilleures conditions que dans la Pennsylvanie, grâce à la température plus fraîche durant la saison de production, ce qui permet de les conserver plus longtemps vu que leurs qualités de conservation sont beaucoup meilleures.

Considérant ce projet de loi dans son ensemble, nous sentons que le pays serait mis dans un grand désavantage si d'autres limites de temps que celles recommandées par l'auteur sont mises en force. Ceci causerait une rareté générale dans les aliments qui aurait pour résultat des prix élevés durant les mois d'absence de production, de sorte que le public consommateur aux moyens limités serait placé dans un grand désavantage.

Les viandes.

La conservation des viandes dans les entrepôts frigorifiques est provoquée par le fait que le plus grand nombre de bestiaux sont expédiés des fermes d'élevage durant les mois de l'automne. Ceux-ci sont tués et tenus en entrepôts jusqu'au moment nécessaire, c'est-à-dire aux mois de mai et juin suivants, alors que les animaux de pacage commencent à arriver au marché.

M. Albert M. Read, de Washington, D.C., secrétaire de la American Warehousemen's Association, déclare que la viande tenue six mois et plus dans leur entrepôt ne subit pas d'inconvénient.

Sulzberger and Sons Co., de Chicago, disent la même chose concernant la viande placée en entrepôt frigorifique. Ils prétendent que la durée durant laquelle les viandes restent ainsi en magasin est fixée par les besoins du marché. Le bœuf est actuellement mis en entrepôt dans l'automne, alors que les animaux de pacage commencent à arriver et que le bœuf est meilleur marché, et il est retiré de l'entrepôt durant les mois d'hiver ou de printemps, lorsqu'il n'arrive plus d'animaux de cette classe. En tous cas, on le retire de l'entrepôt avant l'automne suivant ou avant la saison des animaux de pacage.

La G. H. Hammond Co. fit la déclaration suivante devant la même comité:

"Dans notre opinion, la viande gelée n'est aucunement détériorée quant à ses qualités hygiéniques et nutritives. Nous considérons qu'un an ou quinze mois est un délai raisonnable pour conserver la viande en entrepôt, à la condition que cette viande soit strictement fraîche lorsqu'elle est gelée."

La Cudahy Packing Co., de Omaha-Sud, l'un des plus grands paqueteurs des Etats-Unis, fait le rapport suivant:

"Selon notre expérience, nous croyons pouvoir affirmer, relativement aux effets de l'entrepôt frigorifique, que les viandes peuvent être gelées et tenues dans cet état indéfiniment sans détérioration, et consommées sans désavantage pourvu qu'après avoir laissé l'entrepôt frigorifique elles soient maniées de la manière ordinaire et à la même température que l'on emploie pour la viande fraîche, et consommées dans à peu près le même temps que la viande est consommée après être retirée de l'entrepôt. Cependant, pour ce qui concerne ces viandes qui ont été dégelées, l'on pourrait avoir des doutes sur leur détérioration, si elles étaient de nouveau placées dans l'entrepôt. Une telle coutume ne se pratique pas chez nous et nous croyons qu'elle est très rare dans le métier."

Je crois que si une telle loi était mise en force dans l'Ouest canadien, elle aurait un grand effet sur le commerce du bœuf, du veau, du mouton et de l'agneau durant les mois d'hiver, non seulement au point de vue du paqueteur mais aussi bien au point de vue du consommateur. Vous savez bien que nous recevons suffisamment d'animaux vivants dans nos cours à bestiaux pour rencontrer nos besoins durant trois ou quatre mois de l'année. De fait, durant ces mois nous en recevons plus qu'il n'en faut pour le commerce courant, de sorte que nous gelons le surplus afin de pouvoir satisfaire aux commandes durant les temps de rareté.

Nous commençons habituellement à geler la viande du gros bétail à peu près en septembre et nous continuons jusqu'à peu près au milieu de décembre. Nous commençons à servir le bœuf que nous mettons en entrepôt vers la fin de décembre et nous continuons jusqu'au premier juillet.

Il faut se rappeler que nous ne plaçons pas le bœuf dans l'entrepôt frigorifique simplement dans le but de gains mais principalement dans le but de protection. Si nous n'avions pas ce bœuf gelé pour l'expédier durant les premiers six mois de l'année, il nous serait impossible de remplir, en aucune façon, nos commandes.

La volaille.

W. G. Campbell, inspecteur en chef du ministère de l'Agriculture, Washington, dit ce qui suit dans son rapport:—

"Il semble que la volaille se détériore rapidement si elle n'est pas empaquetée convenablement," et il croit que la volaille ne devrait pas être laissée à l'entrepôt pour plus qu'une année, car il y a une perte évidente dans le poids et aussi un dessèchement des tissus.

M. Becker, mécanicien d'entrepôts frigorifiques de Chicago, parlant devant le Comité d'enquête du Sénat, affirma que la volaille resterait en bon état en entrepôt pour un an ou un an et demi sans détérioration. Ce monsieur a consacré à peu près 30 années de sa vie comme expert en entrepôts frigorifiques et il semble pleinement qualifié pour exprimer une opinion sur le sujet.

L'expérience acquise par notre compagnie est que la volaille se conserve en excellente condition sans détérioration perceptible à l'expiration d'une année. Il semble donc raisonnable qu'appliquer la limite de douze mois par rapport à la volaille serait raisonnable, plus particulièrement en vue du fait qu'il serait ainsi permis de conserver cet aliment de l'automne d'une année à l'automne de l'autre année si c'était absolument nécessaire.

Comme on le sait généralement, la saison de la volaille est la plus abondante dans l'automne et elle est consommée durant tout l'hiver.

Le poisson.

Le *Ottawa Weekly Journal*, du 19 décembre 1913, publie ce qui suit:—

"George H. Bradbury, député conservateur pour Selkirk, Man., introduira en Chambre à la première occasion, dès que la Chambre sera ouverte en janvier, un projet de loi destiné à mettre en opération un système d'inspection d'entrepôts frigorifiques. Il sera probablement attaché à la mesure gouvernementale se rapportant aux entrepôts frigorifiques.

"En discutant avec le *Journal*, aujourd'hui, la loi proposée, M. Bradbury, qui vient d'arriver de l'ouest où il fit la campagne électorale dans le district de McDonald, dit que son projet était, pour une grande partie, basé sur une législation mise en force aux États-Unis, aussi bien que sur d'autres projets qui sont actuellement devant les législatures des différents États. Il a choisi dans chacune ce qu'il croit être le mieux.

"Le principal trait de ce projet de loi est une clause qui défend absolument la mise du poisson en entrepôt frigorifique. Le poisson ne devrait pas être gelé, dit M. Bradbury, car quand il est gelé il est exposé à devenir un poison.

"L'effet général du projet sera d'exiger que la date de la mise en entrepôt soit notée et qu'un registre des quantités de toutes les classes de produits soit tenu, ce qui empêchera l'accumulation des produits pour augmenter les prix."

Le *Journal* va plus loin et affirme que le projet sera basé en grande partie sur la loi nouvelle récemment sanctionnée dans l'État de la Pennsylvanie. Comme ce projet est façonné principalement d'après les législations américaines, il est désirable de consulter certaines enquêtes qui ont été faites aux États-Unis et aussi dans d'autres pays qui ont la tendance d'établir que le poisson, lorsqu'il est convenablement manié, ne devient pas empoisonné du fait qu'il est gelé.

Nous pourrions aussi mentionner le fait que la loi de l'État de la Pennsylvanie, quelque radicale qu'elle soit, permet une limite de neuf mois, soit, à un mois près, la limite de la volaille pleine, qui est la limite la plus longue permise par la loi.

Le Dr P. G. Heineman, de l'Université de Chicago, dans son article d'août 1912, dans le *Popular Science Monthly*, dit ce qui suit:—

"Le maniement du poisson pour l'entrepôt frigorifique est entouré de difficultés. Le poisson ne fait pas partie de notre menu journalier comme la viande, mais est consommé en grande quantité une journée dans la semaine. Le pêcheur peut avoir fait une pêche considérable ou une pêche peu importante. Si elle a été considérable, il lui restera un surplus dont il lui faudra disposer. L'on gèle un nombre de poissons ensemble formant des masses d'à peu près 20 livres, et ces masses sont empilées les unes sur les autres dans l'entrepôt frigorifique. La glace soud les poissons ensemble hermétiquement, mais chaque entrepôt frigorifique bien organisé a des appareils de ventilation, et l'air en circulant enlève la glace

évanorée des parties libres des masses contenant le poisson gelé. Les têtes deviennent exposées et sont recouvertes de glace en les arrosant d'eau périodiquement, ce qui permet de conserver le poisson longtemps. Ainsi l'on évite le gaspillage et le marché est tenu constamment approvisionné."

Le rapport de l'enquête du comité des entrepôts frigorifiques de l'Association de Commerce de Chicago, relativement au poisson, est très intéressant.

Le comité est composé des personnes suivantes:—

Dr Arthur R. Reynolds, ex-commissaire d'hygiène ; M. Wm. S. Kies, conseiller de la municipalité; M. Marvin A. Farr, président du Chicago Real Estate Board; M. C.D. Loper, secrétaire, Mullen & Cie, marchands de lainage en gros; M. Edward Clifford, géant, Hornblower & Weeks, fut nommé tard dans l'année 1911, avec instruction de faire une enquête complète sur l'industrie de l'entrepôt frigorifique telle qu'elle est conduite, non seulement dans Chicago, mais dans le monde entier.

Voici ce que dit ce rapport:—

"Aucun poisson n'entre dans l'entrepôt frigorifique durant les premiers quatre mois de l'année. Les mois d'octobre et de novembre sont la saison principale durant laquelle on place le poisson en entrepôt pour les mois d'hiver, c'est-à-dire, la saison la moins abondante pour la production du poisson frais. Quand l'hiver est doux, il y a une plus grande production de poisson frais et naturellement il y a moins de demande pour l'emmagasinage du poisson. Dans des saisons de ce genre, il est possible qu'il y ait du poisson tenu en entrepôt jusqu'à l'hiver suivant. Les poissons d'eau douce viennent principalement des Grands Lacs ou des lacs de l'ouest canadien comme le lac des Bois (Lake of the Woods) et le lac Winnipeg. Immédiatement après avoir été pris, ils sont mis en boîtes et entourés de glace concassée, puis sont placés dans la chambre froide d'une barque à vapeur, puis amenés à terre et expédiés dans des chars frigorifiques vers les centres d'entrepôts ou les centres de distribution. L'on ne peut pas critiquer le poisson manié de cette manière. Les pêcheurs qui font la pêche dans les petites rivières et les petits lacs du pays et qui n'ont que des facilités insuffisantes pour mettre leur poisson dans la glace en été, expédient leur poisson dans de mauvaises conditions, règle générale, quoiqu'il y ait sans doute des exceptions. Il est mieux de cuire et de manger le poisson le plus vite possible après qu'il sort de l'eau. Si le poisson est gelé promptement, il se conservera remarquablement bien pendant un an et même deux ans. Il ne sèche pas aussi rapidement en entrepôt que la volaille. Le poisson devrait être porté gelé au consommateur, en toutes saisons. Le poisson qui est en bon état lorsqu'il entre en entrepôt sera bon lorsqu'il en sortira. Si le détailleur le manie convenablement, le consommateur ne peut pas voir la différence entre le poisson frais et le poisson de l'entrepôt quand il arrive sur sa table. Il semble être plus risqué d'obtenir du mauvais poisson en le commandant frais qu'en le commandant gelé.

"Votre comité trouve dès le commencement qu'il y a un préjugé irraisonnable de la part du public vis-à-vis les produits alimentaires qui ont passé par l'entrepôt frigorifique. Ce préjugé, dans bien des cas, est sans fondement; et, dans d'autres, la responsabilité pour son existence peut se retracer directement au détailleur qui vend des produits alimentaires qui sont impropres à la consommation et dont une grande partie n'ont jamais été en entrepôt. Le consommateur qui trouve l'article frelaté et impropre à l'usage déclare tout naturellement qu'il est un produit de l'entrepôt frigorifique. Afin de citer un exemple spécifique, le poisson pris en avril est souvent laissé dans les filets où il se noie à cause de l'inhabileté, causée par la glace et l'état de la température, de la part du pêcheur de pouvoir vider ses filets plus qu'une ou deux fois par semaine. Ces poissons sont vendus sur le marché et se détériorent rapidement. Le consommateur blâme l'entrepôt frigorifique alors que, comme question de fait, le poisson de l'entrepôt frigorifique donné lorsqu'il est encore gelé et dégelé convenablement est parfaitement bon et de beaucoup supérieur au soit-disant poisson frais."

M. J. M. Bottemanne, dans sa lecture devant le troisième congrès international de l'entrepôt frigorifique à Chicago en septembre 1913, donne le rapport suivant sur les enquêtes faites dans les Pays-Bas relativement aux moyens employés pour conserver le poisson par le froid artificiel:—

Le travail fut distribué entre quatre sous-comités, comme suit:—

Premièrement: Faire des recherches relativement aux effets de la congélation des différentes sortes de poissons à différentes températures, plus spécialement en rapport avec les conditions des tissus, la valeur nutritive, le goût, le temps durant lequel le poisson se conserve dans une bonne condition, et son état par rapport à sa valeur commerciale pour la vente; ils étaient tenus de faire enquête pour découvrir jusqu'à quel point ces conditions pouvaient être influencées par l'état du poisson (le degré de graisse, l'état de *rigor mortis*, le saignement, le procédé d'éventrer, la perte des écailles, etc.)

Deuxièmement: Faire enquête sur la meilleure méthode d'emmagasiner, de geler et de dégeler.

Troisièmement: L'étude d'autres méthodes que la glace pour la préservation du poisson.

Quatrièmement: L'étude de l'adoption du poisson gelé comme appât.

Les rapports des sous-comités un et deux sont les plus intéressants.

Les professeurs J. Boeke et D. A. De Jong, de l'université de Leyde, firent des expériences nombreuses pour trouver à quel moment la détérioration pouvait commencer. Ces expériences commencèrent au 1er octobre 1912 et furent continuées jusqu'au 1er juillet 1913. L'on découvrit que le poisson frais gelé immédiatement après avoir été pris se conserve dans un état splendide et qu'après avoir été essayé pour la table après deux à six semaines d'entrepôt il était dans un état satisfaisant sous tous les rapports. Le rapport fait par ces messieurs est très complet; il contient 35 à 40 pages et traite la question strictement au point de vue scientifique, et il n'y a aucun endroit dans l'article où il est dit que le poisson gelé devient empoisonné d'une manière quelconque.

Je suis enclin à supposer que M. Bradbury a mangé du poisson qui n'avait pas été manié convenablement, alors que le fiel avait dû se répandre dans les intestins, ce qui naturellement devait donner un mauvais goût au poisson. Ceci arrive quand le poisson n'est pas gelé immédiatement après avoir été pris ou dans l'intervalle d'une demi-journée ou à peu près. Quoique ceci donne à la chair une saveur particulière, cependant elle ne devient pas empoisonnée. Lorsque le sac de fiel se brise, la chair du poisson autour du foie devient jaune.

Il est intéressant de noter que ces messieurs, lorsqu'ils décrivent le bon poisson et le mauvais poisson, le font de la manière suivante:—

Bon poisson—

La peau est luisante.

Les écailles tiennent fortement à la peau.

Les yeux sont transparents et protubérants.

Les ouies sont d'un rouge vif.

La chair est élastique et ferme, la pression faite par le doigt ne laisse pas d'empreinte.

Il sent frais partout ainsi qu'à l'ouverture des ouies.

La bouche et les ouies sont fermées.

Il n'y a que peu ou pas de limon sur la peau.

La rigidité musculaire est établie à un degré plus ou moins grand et, quand on prend le poisson dans la main, il ne se courbe que peu.

Le poisson enfonce dans l'eau.

Après un court espace de temps une odeur de poisson et un limon apparaît sur le dos.

Mauvais poisson—

- La peau est couverte de limon et mouchetée, les yeux sont creux, la cornée est éteinte et non transparente, la bouche est habituellement ouverte et les yeux sont aussi ouverts ou s'ouvrent facilement.
- Les yeux perdent leur couleur fraîche et deviennent d'un jaune brun tirant sur le gris.
- La pression des doigts faite sur la chair reste.
- La senteur est désagréable, plus spécialement aux ouies; tenu dans la main, le poisson se courbe aux deux bouts.
- Parfois le ventre est enflé et bleuâtre et alors le poisson flottera sur l'eau.
- En se gâtant, ce phénomène augmente et plus particulièrement, naturellement, la senteur.
- Les signes du bon et du mauvais poisson, cependant, ne peuvent pas être considérés d'une manière trop absolue. Il n'est pas nécessaire qu'ils soient tous présents en même temps ou à un degré quelconque pour établir le bon ou mauvais état. Quelquefois, l'un d'entre eux, s'il est très prononcé, est suffisant pour condamner le poisson.

Il est recommandé de geler le poisson aussi tôt que possible après qu'il est pris, et le plus vite sera le mieux. Il est aussi recommandé que le poisson soit immergé dans l'eau pendant qu'il est gelé. De cette manière, tous les pores seront fermés et le poisson lui-même sera hermétiquement scellé, ce qui l'empêchera de se gâter.

Le rapport sur l'entrepôt frigorifique dans le Massachusetts en 1912 fit connaître une grande quantité de choses intéressantes en rapport avec le maniement du poisson dans l'entrepôt frigorifique. La saison du poisson est plus courte que celle des œufs et du beurre. Certains poissons, cependant, sont pris en grande quantité durant des périodes comparativement très courtes dans l'année, variant de deux semaines à deux mois. Cette période est connue dans le commerce sous le nom du temps de la "course" (as the time when the run is on). La saison de la production abondante et de la gelée en quantité dans le cas du poisson arrive durant les mois de la fin du printemps et du commencement de l'été. Les mois de la plus grande production sont avril, mai, juin, juillet et partie d'août. Les produits mis en entrepôt durant ces mois sont mis sur le marché en hiver et durant les premiers mois du printemps, c'est-à-dire, décembre à avril.

A cause du grand nombre d'articles publiés par les journaux, un grand nombre de personnes sont disposées à croire que le coût élevé de l'existence est attribuable aux entrepôts frigorifiques. Au moment où cette enquête fut faite dans l'Etat du Massachusetts, cette question fut étudiée sérieusement. Le rapport se lit comme suit:—

"Le sujet de l'entrepôt frigorifique se divise naturellement en deux enquêtes: premièrement, les effets de l'entrepôt frigorifique sur la santé publique; deuxièmement, son effet sur le coût de la vie.

"L'on a prétendu que l'entrepôt frigorifique aide le marchand à tenir les produits pour un laps de temps si long qu'ils deviennent impropres à la consommation. Les marchandises conservées d'après la méthode de l'entrepôt frigorifique sont dites inférieures en qualité aux produits frais qui sont sains et de bon goût. L'on prétend que les vivres conservés longtemps dans l'entrepôt frigorifique produisent des désordres de diverses natures. En un mot l'on considère en certains lieux que l'entrepôt frigorifique est une menace à la santé publique.

"L'on a, de plus, prétendu que l'entrepôt frigorifique permet aux spéculateurs de retirer du marché des produits et ainsi forcer la hausse des prix à un niveau artificiel. L'on affirme que le fonctionnement de la loi naturelle de l'offre et de la demande a été embarrassé par la manipulation spéculative du prix des aliments au moyen de l'entrepôt frigorifique, au grand désavantage du consumma-

teur. En résumé, l'entrepôt frigorifique est considéré comme l'instrument du monopole et la cause des prix élevés.

"Les questions qui surgissent, par conséquent, dans toutes les enquêtes relativement aux entrepôts frigorifiques, sont, premièrement, quels sont leurs effets sur la santé publique et deuxièmement quels sont leurs effets sur le prix des aliments."

Le professeur William T. Sedgwick, de la Massachusetts Institute of Technology, qui est au premier rang des meilleurs experts sur les questions intéressant la santé publique, dit ce qui suit:—

"En autant que je sache, il n'y a pas de preuve pour établir que l'entrepôt frigorifique, en aucune façon, est dommageable à la santé publique. Au contraire, c'est l'un des plus grands facteurs de la santé publique, en autant qu'il rend les produits plus accessibles et plus abondants et permet ainsi au peuple de maintenir sa vitalité et d'éloigner les maladies comme le scorbut, qui fit anciennement souffrir la race humaine d'une manière si intolérable. L'on a fait naturellement beaucoup d'assertions à l'endroit de la salubrité des articles des entrepôts frigorifiques, par exemple, une détérioration se produit durant la période d'entreposage à cause de laquelle les gens sont empoisonnés, ou autrement défavorablement affectés, mais je n'ai jamais rencontré un seul cas où, après examen fait avec soin, l'on peut affirmer d'une manière authentique que quelqu'un avait été empoisonné à cause des effets de l'entrepôt frigorifique—de la détérioration qui se serait manifestée durant l'entreposage s'il fut convenablement conduit. De fait, je suis enthousiaste à l'endroit des entrepôts frigorifiques et à l'égard de ce qu'ils font pour l'humanité, tant sur terre que sur mer, en organisant la résistance vitale et en chassant l'ancienne maladie du scorbut, ce qui permet de vivre dans les bois, dans les pays incultes ou dans le désert ou sur les navires durant de longues périodes de temps sans aliments qui soient tenus frais d'une autre manière."

Le Dr H. D. Pease, du laboratoire de Lederle, de la ville de New York, a fait de nombreuses enquêtes en rapport avec la longueur de temps qu'il croit sage de fixer durant laquelle les produits peuvent être conservés en entrepôt et il déclare qu'il n'y a rien qui justifie ou qui requiert que la limite soit de moins de douze mois.

Le Dr W. J. Gies, de l'université Columbia, a donné son témoignage dans l'enquête du Massachusetts, disant que le poisson dégelé semble aussi bon que le poisson frais ordinaire, et il ajouta:—

"En résumé, le poisson tenu en entrepôt frigorifique pendant un an, par exemple le maquereau (blue fish), et le carrelet, quand on les laissa dégeler dans mon bureau sur une table ordinaire à la température de la chambre, après vingt-quatre heures (c'est-à-dire, après que la chair fut devenue molle), et après qu'ils furent ramollis, semblaient être pratiquement identiques aux poissons frais de la même sorte."

M. Jonathan F. Snow, directeur de la Provincetown Cold Storage Company, affirma à la Commission qu'aucun changement n'avait lieu après un an d'entreposage dans le poisson pris frais et mis immédiatement en entrepôt.

M. E. F. Case, marchand de poisson en gros de Cleveland, Ohio, dit au Comité des manufactures du Sénat américain que deux ans étaient la période extrême durant laquelle le poisson pouvait être conservé en entrepôt frigorifique et rester mangeable.

M. C. M. Prankard, représentant l'Association des marchands de poisson de gros de New York, déclara que le poisson pouvait être conservé en entrepôt frigorifique dans une condition parfaitement saine pendant au moins un an.

M. Kenneth Fowler, marchand de poisson de New York, dit que le poisson pouvait être tenu en entrepôt dans un état aussi sain que quand il y fut mis pendant une période de dix-huit mois.

Ces remarques furent faites à une séance du Comité des manufactures du Sénat, 1911.

“Si vous recevez un poisson dans un paquet hermétiquement scellé, et conservez l'état de l'atmosphère et de la température au point voulu, vous pouvez conserver le poisson indéfiniment, et il n'y a pas plus de raison de le détruire au bout d'une année qu'il n'y a de raison que vous alliez dans la ville de Washington détruire des produits de valeur d'aucune sorte.”

Le Comité, touchant la question de “l'Influence sur la santé,” donna la conclusion générale suivante:—

“1. Une détérioration progressive a lieu dans les produits alimentaires périssables tenus en entrepôts. Les changements sont naturellement grandement retardés par la gelée, mais ne sont pas absolument suspendus. Donc, un bon produit qui fut tenu dans un entrepôt frigorifique n'est jamais aussi bon que l'article parfaitement frais, toutes autres conditions étant égales.

“2. La détérioration qui a lieu semble d'abord se manifester dans le changement de la saveur, qui peut affecter le goût de l'aliment mais n'affecte pas nécessairement sa salubrité ou sa valeur nutritive.

“3. La durée de temps durant laquelle un article alimentaire tenu en entrepôt peut être conservé sain et propre à la consommation varie selon les articles.

“4. La période de préservation convenable pour un article quelconque dépend beaucoup des méthodes employées dans le maniement et la préparation de l'entrepôt frigorifique.

“5. Les recherches scientifiques à ce sujet n'ont pas été portées encore assez loin pour permettre de fixer une limite de temps normale pour différents articles conservés en entrepôts.

“Somme toute, la durée de plus d'une année, même sous des conditions favorables, semble ne pas être désirable et semble être au détriment de la santé publique.”

Le rapport du secrétaire de l'Agriculture aux Etats-Unis sur les résultats économiques de l'entrepôt frigorifique relativement au poisson dit ce qui suit:—

“Relativement au poisson, il semble qu'il n'y ait pas de régularité durant les mois d'abondance; les trois mois de plus grande abondance de l'année commençant en mars 1909 furent août, novembre et janvier, mais durant l'année suivante, les mois furent avril, juillet et décembre. Les sortes de poissons qui sont mises en entrepôts dépendent des saisons et l'approvisionnement, naturellement, ne se continue pas pendant toute l'année. Il y a souvent deux entreposages pour le poisson. Dans le premier le poisson est reçu frais à l'endroit où il est pris et conservé pour une période de temps déterminée par les circonstances.

“Cet endroit n'est pas habituellement le lieu de consommation, de sorte que dans ce cas le poisson est transporté gelé à un entrepôt frigorifique de l'endroit où il est consommé.

“Dans cette enquête, la durée des deux séjours est additionnée pour déterminer le temps de la durée à l'entrepôt.”

Le professeur J. Gust. Richert, président de l'Association suédoise de l'entrepôt frigorifique et membre de l'Académie royale suédoise des sciences, a écrit un livre intitulé “Le système de l'entrepôt frigorifique.” Il fut témoin de l'envoi de poisson par char frigorifique de Lulea à Paris, une distance de 3,000 kilomètres, parcourue en sept jours et pour une grande partie sous le soleil des plaines brûlantes de l'Europe centrale, et arrivant en excellente condition, sans aucune preuve de mauvais effets du voyage.

Ceci démontre que la gelée et l'emmagasinage du poisson en entrepôt frigorifique ne produisent pas d'effets toxiques sur la chair.

Dans le rapport fourni par le Dr H. W. Wiley, chef du bureau de la chimie du gouvernement américain à Washington, relativement au poisson, il établit que d'après un grand nombre d'expériences, la gelée du poisson ne l'expose pas, en

aucune manière, à subir de mauvais effets. Ceci est particulièrement intéressant en regard du fait qu'au moment de l'enquête l'expérience fut faite dans le but de déterminer quels étaient les mauvais effets sur les produits gelés au point de vue du consommateur. L'enquête fut occasionnée grâce à une agitation considérable.

Le ministère de l'Hygiène de la ville de Washington affirme que jamais aucun des inspecteurs de ce ministère n'a rapporté un cas où le poisson avait été empoisonné à cause de la gelée, c'est-à-dire le poisson qui est gelé convenablement.

Le Dr Wiley, dans l'enquête tenue par le Comité du Sénat sur les fabriques en 1910, à Washington, affirma que le poisson gelé est satisfaisant, mais que la grande difficulté est d'empêcher le détailleur de représenter le poisson faussement dans le commerce. Par exemple, il prétend avoir une preuve abondante que le dégelé se fait dans le but de tromper, c'est-à-dire que l'on a apporté du sang frais que l'on a placé sur les ouies du poisson après qu'il était dégelé afin de faire croire que le poisson était frais et ne venait pas de l'entrepôt frigorifique. Il recommande que le poisson gelé soit vendu gelé pour des raisons de santé.

La *Fishing Gazette* publia à New York, dans son numéro du 2 août 1913, ce qui suit dans son éditorial.

"L'Etat de Pennsylvanie a récemment inséré dans ses statuts une loi qui va, sans doute, ajouter beaucoup au coût élevé de l'existence dans l'Etat—non pas à cause du désir de la part des membres de la législature d'augmenter le fardeau qui pèse déjà sur le public, mais à cause de leur ignorance. Nous faisons allusion à la loi des entrepôts frigorifiques, qui défend l'emmagasinage des viandes ou des poissons dans les entrepôts frigorifiques où les installations frigorifiques pour une période plus longue que trois mois. Il fut affirmé plusieurs fois par ceux qui ont fait une étude soignée du sujet que les aliments sortis de l'entrepôt frigorifique étaient en aussi bonne condition que lorsqu'ils y étaient entrés. Sous les circonstances, il semblerait que les législateurs auraient dû plutôt tenter d'imposer une inspection sévère de tous les aliments avant qu'ils fussent placés en entrepôts au lieu de limiter la période durant laquelle les viandes, etc., pourraient être conservées.

"En toutes circonstances, la limite de temps devrait être telle qu'elle permit que l'approvisionnement soit disponible au moment où il y a rareté de produits pour des causes naturelles."

L'inspection rigide des aliments avant qu'ils soient placés en entrepôts est le trait le plus important de cette question, si l'on en juge par la conversation que nous avons eue avec M. J. D. Ruddick, commissaire du service de la laiterie et des entrepôts frigorifiques du Canada.

La *Fishing Gazette*, récemment, s'exprima comme suit en rapport avec la limite de temps durant laquelle le poisson peut être gardé en entrepôt:—

"Le projet de loi idiot qui est maintenant devant le Congrès pour limiter à deux mois le temps durant lequel tous les aliments doivent être gardés en entrepôts paralyserait le commerce de poisson du pays, et ruinerait 75 pour cent des marchands engagés dans la production du poisson, qui est un article périssable et qui doit être vendu immédiatement après qu'il sort de l'entrepôt si la température est douce. Il ne sera pas profitable aux pêcheurs de faire la pêche s'ils ne peuvent conserver leur pêche en entrepôt que deux mois. Les marchands de poisson ne tenteraient pas de faire le commerce si le poisson ne pouvait pas être gardé pour plus de deux mois; le résultat serait une famine de poisson et les prix deviendraient hors d'atteinte, et au lieu de réduire le coût élevé de l'existence il l'augmenterait; ceci ne peut pas se faire. Plus vite on le réalisera mieux ce sera pour tous les intéressés."

La saison de pêche est l'été et le commencement de l'automne, et une limite de temps raccourcie, pratiquement parlant, détruirait l'industrie au point de vue économique car le poisson gelé ne se vend que vers le commencement de l'année.

suiuante, à peu près neuf à douze mois. Ceci vient grandement du fait que la saison de la pêche varie.

Au troisième congrès international des systèmes frigorifiques tenu à Chicago en septembre 1913, la ville de Chicago donna un banquet aux délégués en visite. L'on servit à ce banquet du poisson qui avait été en entrepôt pendant plus d'un an. Ceci n'indique pas qu'il ne peut pas être conservé convenablement, au contraire, ceci indique que si l'entrepôt frigorifique avait pour effet d'empoisonner le poisson, l'on n'en aurait pas servi. Quand on porte une attention convenable au maniement du poisson dans l'entrepôt frigorifique, il n'y a pas plus de danger qu'il ne soit gaspillé, qu'il y en a à l'endroit de tous autres produits alimentaires. Ce qu'il y a de plus important, c'est qu'il soit mis en conserve de la manière convenable dès le commencement.

La consommation du poisson augmente rapidement au Canada. L'Ouest canadien est un grand consommateur et l'émigration croissante de mangeurs de poisson qui viennent des pays latins ajoutera beaucoup à la consommation. Ce n'est qu'une question de temps pour que le Canada consomme la plus grande partie de sa production.

Le poisson, dans une grande mesure, remplace la viande, spécialement là où une famille n'a que des moyens limités à sa disposition.

L'imposition d'une limite de temps pour l'entrepôt frigorifique ou la défense de continuer à conserver en entrepôt le poisson, pratiquement parlant, produirait une calamité.

ANNEXE No 10.

ENTREPOT FRIGORIFIQUE—DISSERTATION RELATIVEMENT A SON
UTILITÉ POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS ET
RELATIVEMENT A LA QUALITÉ DES PRODUITS
DÉPOSÉS EN ENTREPOTS.

De FRANK G. URNER, Rédacteur de la *New York Produce Review*.

INTRODUCTION.

L'auteur de cette brochure, M. Frank G. Urner, est le vice-président de la Urner-Barry Company, de New York, éditeurs du *Producers' Price-Current* et de la *New York Produce Review*, dont il est le rédacteur. M. Urner a eu trente ans d'expérience en sa qualité de reporter des marchés, d'observateur des conditions commerciales des produits au marché et d'écrivain sur l'économie commerciale. Tout en offrant de brefs résumés des témoignages donnés par des investigateurs scientifiques au sujet de la qualité des produits déposés dans les entrepôts frigorifiques, M. Urner n'a pas eu la prétention de représenter la totalité des faits et des conclusions que l'on peut en tirer, mais a désiré seulement reproduire la preuve claire que les produits des entrepôts frigorifiques, lorsqu'ils sont maniés d'une manière convenable, méritent toute la confiance des consommateurs, et a voulu établir le fait que la qualité des produits périssables dépend de la méthode de fabrication et de préparation aussi bien que du maniement plus encore que de la longueur du temps durant lequel ils sont tenus en conserve, dans des conditions convenables et pour une durée de temps raisonnable.

ENTREPOT FRIGORIFIQUE.

Le but de cette brochure est de dire la vérité à l'endroit de l'entrepôt frigorifique destiné à l'usage de la conservation de quelques-uns des produits alimentaires ou d'expliquer les raisons qui conduisent à l'usage de l'entrepôt par les commerçants d'aliments périssables, et d'en considérer les effets relativement à la production et aux prix.

Fausse impressions générales.—Le gros du public, qui se guide largement ou peut-être totalement d'après les renseignements des journaux à ce sujet, a été faussement renseigné à l'égard du but et de l'usage de l'entrepôt frigorifique. Depuis que le coût élevé de l'existence fut un sujet de discussions publiques, les remarques en général des journaux à ce sujet furent telles qu'elles ont créé l'impression erronée que l'entrepôt frigorifique est un instrument au moyen duquel les organisations monopolisatrices chez les commerçants de produits alimentaires contrôlent et dirigent les prix à leur bénéfice et au désavantage du public. Des assertions grossièrement exagérées furent imprimées quant à la période durant laquelle les produits alimentaires sont tenus en entrepôts et il en est résulté des préjugés populaires contre les produits d'entrepôts qui ne sont pas justifiés par les faits et qui seraient probablement dissipés si les faits étaient connus et si la valeur réelle de l'usage des entrepôts frigorifiques dans l'économie de la production et de la distribution des produits alimentaires était appréciée.

L'agitation très étendue au sujet de l'entrepôt frigorifique en rapport avec le coût élevé de l'existence durant les trois ou quatre dernières années conduisit à des projets de loi restreignant et régularisant cette industrie, et beaucoup de ces projets furent édités sur les faux renseignements et les préjugés ci-haut mentionnés. Sans doute, dans certains cas l'intention de la législature à ce sujet fut sincère et basée sur une enquête convenable des faits, et il est particulièrement vrai d'affirmer ceci à l'égard de l'enquête élaborée et étendue conduite par la commission des fabriques des Etats-Unis et par une commission nommée par la chambre représentative du Massachusetts, dans le but de faire une étude complète des faits sur lesquels devait être basée une législation. Et l'on ne peut nier que la conduite de toutes les affaires se rattachant aux produits alimentaires doit être sujette aux restrictions et à la surveillance nécessaires pour la protection de la santé et du confort publics. Mais beaucoup de législateurs ont profité de cette vaste agitation et des préjugés contre l'entrepôt frigorifique créés par des renseignements faux et de nature à tromper, pour attaquer cette industrie comme l'ennemi de l'intérêt public; et ces démagogues ont augmenté les conceptions erronées du public par des assertions sans scrupules et ignorantes, et ils ont proposé des lois restrictives parmi lesquelles il y en a qui sont mal avisées, peu nécessaires et nuisibles.

La discussion de la question des restrictions législatives n'entre pas cependant dans l'idée de cette brochure; nous faisons mention du sujet dans le seul but d'insister sur le fait qu'aucune restriction de ce genre ne devrait être imposée avant d'avoir bien compris et établi la relation véritable de la conservation par l'entrepôt frigorifique relativement à l'intérêt public. Nous avons l'ambition ici d'exposer cette relation sous son vrai jour afin d'aider à dissiper les préjugés qui existent contre un système qui grandit naturellement selon les besoins publics et qui, maintenant, offre des facilités d'une valeur incalculable au public pour conserver les aliments.

Un simple exemple.—Que l'on imagine un village qui dépend pour sa provision d'eau d'un cours d'eau venant de la montagne. Quand les neiges de l'hiver fondent et que les pluies du printemps sont abondantes, le cours d'eau est plein, jusqu'à déborder, de son liquide bienfaisant et les habitants du village reçoivent un approvisionnement d'eau beaucoup plus considérable que leurs besoins; il se peut que le cours d'eau emporte, inutilisée, dix fois plus d'eau que le peuple du village n'en a besoin. Mais lorsque les sécheresses de l'été arrivent, le cours d'eau diminue à une petite fraction de son volume du printemps et n'apporte plus aux villageois l'approvisionnement dont ils ont besoin. Si l'on n'adopte pas des moyens de conserver le surplus de la saison de l'abondance, il y aura peut-être famine à cause du manque d'eau durant la saison de sa rareté naturelle. Mais les villageois sont assez sages pour comprendre le danger et ils prennent leurs précautions. Ils choisissent dans le cours d'eau un endroit convenable au-dessus du village. Ils érigent un barrage afin de créer un réservoir d'eau qui, durant la saison de l'abondance, se remplit jusqu'à déborder et qui ensuite peut fournir un approvisionnement amplement suffisant lorsque le cours d'eau lui-même devient insuffisant. Ils ne seraient pas sages s'ils ne prenaient pas ces précautions.

Cet exemple représente le principe général sur lequel est construit le système de la conservation, par entrepôt frigorifique, de ces aliments dont la production —ou plutôt la production maximum—se fait en saison déterminée. Mais il y a une différence importante dont on doit tenir compte. Les courants de beurre, d'œufs et de volaille qui se dirigent vers les villes, venant de grandes distances et traversant les territoires productifs, ne se remplissent pas comme la manne venant du ciel ou comme les cours d'eau venant de la main généreuse de la nature. Le volume de ces courants varie selon la nature du produit qui vient dans sa saison particulière, et ces courants sont remplis à l'aide du labeur des hommes dirigeant,

contrôlant et s'assurant des forces de la nature. La nature seule remplit les courants d'eau et les assèche et aucune force ou ingéniosité humaine ne peut varier l'approvisionnement, excepté par la conservation du surplus. La nature aussi donne du lait aux vaches, des œufs aux volailles et leur permet de se reproduire, mais afin de rendre cette source d'approvisionnement alimentaire disponible et suffisante et de la diriger dans les courants qui nourrissent nos populations, il faut l'intelligence et le labeur humains, mais cette intelligence et ce labeur, après la satisfaction des besoins individuels, ne se donnent qu'à la condition d'être récompensés d'une manière convenable. Les sources de nos cours d'aliments se trouvent dans les montagnes du labeur humain—dans l'activité commerciale de ceux qui recherchent le champ d'action des affaires comme leurs moyens de vivre et d'obtenir des gains. De sorte que quand la saison d'abondance arrive, l'on ne peut pas s'attendre à un volume d'approvisionnement si grand, qu'après que le peuple a obtenu tout ce dont il a besoin, le surplus peut être jeté et gaspillé comme dans le cas du cours d'eau venant de la montagne. Au contraire nous ne pouvons nous attendre qu'à une production, même durant la saison de l'abondance, égale seulement à ce que l'on peut vendre à un prix suffisant pour encourager et justifier telle production.

Si l'on peut imaginer que le cours d'eau de la montagne soit rempli au moyen du travail des hommes qui pompent l'eau du sol, l'on peut concevoir que même dans le printemps, alors que l'approvisionnement est naturellement excessif, les hommes engagés au travail de pomper ne pomperaient pas dans le courant une quantité d'eau plus grande que le consommateur qui habite plus bas ne serait disposé à acheter; et le gaspillage, au lieu de se manifester dans le courant, se trouverait plutôt dans les sources souterraines; et quand le barrage serait construit les habitants du village seraient obligés de payer, aux hommes engagés à pomper l'eau, un salaire assez élevé pour qu'ils soient disposés à remplir le réservoir pour les besoins futurs.

Maintenant, les entrepôts frigorifique sont les digues qui permettent d'augmenter la production profitable d'un grand nombre de produits alimentaires au-delà des besoins qui se manifestent durant la saison d'abondance naturelle. Evidemment, ce n'est que par cette augmentation de la production en plus des besoins que l'approvisionnement de ces aliments peut atteindre son maximum possible et ce n'est qu'au moyen de la conservation convenable de ce surplus que leur approvisionnement peut être maintenu suffisant durant les saisons où la production naturelle fait défaut.

Les variations de la production.—Il faut connaître les variations qui se rattachent à la production afin d'apprécier l'utilité de la conservation au moyen des entrepôts frigorifiques. Cette explication semblerait banale à ceux qui vivent dans les campagnes et sont familiers avec les incidents se rattachant à la vie de la ferme; mais beaucoup, parmi les habitants de nos villes, ont peu de conception du fait que la quantité de produits des animaux varie durant la saison naturelle de la production de la même manière, si non jusqu'au même point, que l'approvisionnement des produits végétaux. Tout le monde sait qu'à moins de faire mûrir les fraises à grand prix sous la vitre, elles ne poussent, dans une localité quelconque, que durant quelques semaines, et dans toutes les localités prises dans leur ensemble, à cause de la différence des conditions climatiques, durant quelques mois seulement. Pour le reste de l'année l'on ne peut obtenir de fraises, excepté celles qui sont mises en conserve. L'on peut dire la même chose de tous les petits fruits et des baies aussi bien que des légumes tendres. (En passant il vaudrait la peine de considérer quel serait l'effet sur la production de ces fruits périssables, à saison courte, et des légumes tendres s'il n'y avait pas de moyens de les conserver. Evidemment l'on n'en cultiverait qu'une petite quantité et la production totale des aliments en serait grandement réduite.) Les produits des animaux varient dans leur étendue à cause du fait de l'uniformité durant la

saison de production naturelle. Les vaches donnent plus de lait après la naissance des veaux et durant la saison de la grande abondance des aliments verts; et beaucoup plus de veaux naissent durant le printemps que durant toutes autres saisons. Il y a une grande différence dans le volume de lait produit d'une saison à l'autre, il atteint son maximum en mai et juin et diminue graduellement jusqu'à ce que son minimum soit atteint l'hiver suivant. La production du beurre et du fromage varie encore plus que celle du lait parce que la demande pour le lait frais est constante et impérative, alors que le beurre et le fromage, qui sont moins périssables, peuvent être fabriqués en très grande quantité quand le surplus du lait est considérable.

La couvaion, pour toutes les sortes de volailles, se fait dans le printemps et de bonne heure dans l'été et durant cette saison la production des œufs atteint son maximum. La production d'œufs décroît naturellement lorsque la chaleur extrême arrive et diminue rapidement quand les poules commencent à muer—c'est-à-dire le procédé par lequel elles jettent leurs plumes et les remplacent par de nouvelles. La mue commence en certains endroits aussi de bonne heure qu'en juillet et en d'autres endroits elle ne commence pas avant septembre ou octobre et n'est pas terminée habituellement avant novembre. Après la mue, alors que les volailles deviennent complètement emplumées, les poulets du printemps sont ordinairement assez vieux pour commencer à pondre, de sorte qu'en décembre les pondueuses sont physiquement capables de produire librement; mais les poules ne pondent pas beaucoup durant les froids extrêmes ou pendant que la terre est couverte de neige, à moins qu'elles ne soient abritées avec soin et bien nourries, et en général les poules de la ferme ne sont pas entourées de tels soins. La production des œufs, dans leur ensemble, commence à augmenter en février, alors que la température est modérée, devient grande en mars, atteint son maximum habituellement en avril et mai, décline régulièrement durant l'été, tombe rapidement en septembre et octobre et atteint son minimum généralement en novembre et décembre. Mais en décembre, de même qu'en janvier et février, la production est extrêmement variable et dépend de la condition de la température.

Comme la saison de la couvaion, dans les différents endroits du pays, s'étend d'avril à juillet, atteignant son maximum en mai et juin, il est évident que la saison naturelle des volailles, dont la qualité dépend de l'âge, est aussi fixée. A part les variations qui peuvent être causées par l'incubation artificielle qui, cependant, n'est pas suffisante pour avoir beaucoup d'influence sur l'approvisionnement des volailles dans leur ensemble, les jeunes poulets sont généralement grillés de mai à août et rôtis principalement de septembre à décembre, quoique des jeunes poulets de petite taille couvés au printemps soient mis sur le marché comme étant propres au grillage jusqu'à cette dernière saison. Mais lorsque la jeune couvée de poulets atteint sa maturité, la chair des jeunes coqs devient rude et dure, et les poulets deviennent vite volailles, de sorte que peu après décembre il y a une grande rareté ou une absence totale de volailles ayant les qualités supérieures des jeunes poulets, propres soit à être grillés ou rôtis. Les volailles, aussi, quoiqu'elles puissent s'obtenir fraîches en toutes saisons, sont de beaucoup en meilleures qualités physiques pour servir comme aliment acceptable quand elles sont âgées de douze à seize mois.

Les dindons couvés au printemps dans la saison ordinaire sont rarement assez gros pour les marchés d'octobre et peu d'entre eux atteignent leur maturité avant décembre. Ils sont de première qualité comme aliment à partir de la fin de novembre jusqu'à la mi-janvier, ensuite les chairs deviennent grossières et sans saveur. Il y aurait peu de dindons qui se mangeraient après la mi-janvier si les gens devaient dépendre de cette volaille fraîchement tuée, à cause de la nature physique défavorable de leur viande vers la fin de l'hiver, durant le printemps et l'été.

Besoin de conservation.—Il serait maintenant évident à ceux qui accordent à ce sujet une attention intelligente que la conservation du surplus relativement à un grand nombre de choses nécessaires à la vie est de la première importance. Nous avons mentionné comme exemple l'emmagasinage de l'eau. L'emmagasinage de la glace afin d'en faire l'usage durant la saison chaude en est un autre exemple. Toutes les sortes d'aliments végétaux, excepté ceux qui sont importés des tropiques ou que l'on fait pousser à grandes dépenses sous la vitre, doivent être conservés à partir de la récolte de l'été ou de l'automne pour être consommés durant les saisons improductives des mois suivants. Il y a toujours eu conséquemment des méthodes de conservation nécessaire pour les peuples qui demeurent dans les latitudes du nord, et ces méthodes se sont développées selon les besoins. Les grains durs, secs et mûrs se conservent facilement vu qu'il ne leur faut rien autre chose qu'un entrepôt sec dans lequel ils peuvent être conservés dans leur état originel pour des mois, quelle que soit la température. Certains légumes et fruits ordinaires tels que les pommes de terre, les oignons, et d'autres racines et tubercules, les pommes, les poires et d'autres fruits durables ont toujours été conservés pendant des mois après la récolte en les plaçant tout simplement dans des chambres froides et sèches et en les tenant à l'abri des gelées. D'autres végétaux et fruits plus périssables ont depuis des temps immémoriaux été conservés par le séchage, par la cuisson dans le sucre et la conservation dans des vases hermétiquement clos. Et à cause du même besoin, le beurre, le fromage et les œufs ont été, longtemps avant l'introduction des entrepôts frigorifiques, conservés pendant des mois dans des conditions qui, quoiqu'elles ne leur conservassent pas toutes les qualités acceptables, étaient cependant généralement utilisées à cause du besoin urgent de ces aliments durant les saisons de rareté. L'entrepôt frigorifique moderne est le résultat direct de l'invention du système de refroidissement mécanique; et il a apporté avec lui la méthode la plus parfaite de conserver beaucoup d'aliments périssables dans leur condition originelle. Même les fruits et les légumes les plus durables, qui pouvaient se conserver antérieurement pour une période de temps assez longue sans l'entrepôt frigorifique, peuvent maintenant, avec le contrôle convenable de la température, être tenus dans une condition beaucoup plus parfaite avec un minimum de gaspillage pour une période de temps plus longue; le beurre peut être tenu gelé pendant plusieurs mois sans perte appréciable de sa qualité; les œufs peuvent être conservés pendant des mois avec moins de mauvais effets sur leur qualité que lorsqu'ils sont exposés, dans des conditions défavorables de température et d'humidité, pendant quelques semaines; les viandes qui ne peuvent, en aucune autre manière, être conservées dans leur état originel sans être cuites, peuvent en étant gelées être conservées pendant des mois sans aucun changement qui puisse affecter leur fraîcheur et leur saveur.

L'entrepôt frigorifique est un bienfait.—Il semble évident qu'un tel développement devrait être un bienfait pour l'humanité. Il est patent que de la faculté de conserver le surplus de la production, dépend l'occasion profitable d'atteindre le maximum de production. Si le peuple de ce pays peut consommer à un prix assez élevé pour tenter la production, disons un million et demi de caisses d'œufs par semaine, il n'y aurait pas de tentation à en produire trois millions de caisses par semaine durant les mois de la plus grande production; mais si, avec une capacité productive de trois millions de caisses par semaine en avril et en mai, la production tombe naturellement à un demi-million de caisses en novembre et en décembre, l'effort de la plus grande production est naturellement encouragé lorsque l'on a les moyens de conserver le surplus pour la saison de rareté. Ainsi, relativement à tous les produits alimentaires, le système de conservation qui nous permet de transporter le surplus de la saison où il a sa production maximum à une période durant laquelle il y a une diminution naturelle, encourage l'augmentation de la production, ajoute à l'approvisionnement

ment total des aliments et nécessairement doit conduire à un prix plus bas que s'il y avait diminution dans l'approvisionnement.

Ceci nous conduit à la considération plus détaillée des effets de la conservation par l'entrepôt frigorifique sur le niveau des prix et aussi à l'examen des accusations que l'on a portées contre les marchands qui utilisent cet avantage de conserver les marchandises dans les entrepôts frigorifiques comme moyens de manipulation des marchés pour leur avantage, au détriment du public.

Effets économiques.—Avant que l'on puisse comprendre clairement les faits qui se rapportent à ce sujet, il faut connaître certaines conditions générales de production et de distribution et aussi une ou deux lois économiques fondamentales que l'on doit accepter comme inévitables. En premier lieu, il faut se rappeler,—comme d'ailleurs il est évident rien qu'en y songeant—que les œufs, la volaille et les produits du lait dont on approvisionne notre population de plusieurs millions, sont produits sur des millions de fermes qui comprennent presque tout le territoire agricole de toute la nation. Dans le cas des plus grandes villes, l'approvisionnement de ces aliments vient d'endroits innombrables situés à des distances plus ou moins grandes, jusqu'à peut-être quinze cents milles—et ces endroits sont tous aussi éloignés les uns des autres. Dans ces conditions, il est impossible que les producteurs, dans leur ensemble, ou en nombre le moins considérable, puissent transiger directement avec le consommateur. Comme question de fait, la distribution se fait par l'entremise de diverses classes d'intermédiaires. Les uns vont chercher les produits sur les fermes dans le voisinage ou bien les prennent chez les marchands de la campagne qui les reçoivent des fermiers, habituellement en échange d'autres articles nécessaires. Par ce moyen, les œufs et les volailles sont amenés à des centres en quantités suffisantes qui permettent de les préparer d'une manière plus ou moins uniforme pour l'envoi au marché et le transport économique à de grandes distances. Dans le cas du beurre et du fromage, les crémeries et les fabriques sont établies dans certains centres soit au moyen de groupes constitués en syndicats ou au moyen de corporations coopératives de fermiers où le lait et la crème peuvent être amenés d'un grand territoire avoisinant et fabriqués économiquement en de grandes quantités. De ces centres les produits sont dirigés vers les centres de consommation dans toutes les sections du pays. Et dans tous les centres de consommation il y a diverses classes de distributeurs qui reçoivent les produits de l'intérieur, qui les classifient selon leur qualité et les dirigent vers les centres de détail pour la distribution définitive chez les consommateurs individuels. Ainsi, il est évident qu'il y a plusieurs centaines de commerçants qui ramassent ces produits de la ferme comparativement en petites quantités et les amassent pour plus tard les transporter; il y a aussi plusieurs centaines de commerçants dans les centres de consommation distribués par tout le pays. Maintenant, comme question de fait, il n'y a pas d'entente, entre ces différentes classes de collecteurs et de distributeurs, au sujet d'une unité d'action en rapport avec les prix qui doivent être payés ou à la demande des produits, qui soit possible ou même tentée. Le champ d'affaires dans toutes les phases de l'industrie est ouvert à qui veut s'y introduire. Et il n'y a pas de tentative d'associer les commerçants pour les fins d'une entente unanime relativement à l'emmagasiner du surplus ou à la sortie des marchandises de l'entrepôt. Il y a des associations d'expéditeurs organisées pour la discussion publique de sujets d'intérêt mutuel et pour l'encouragement de méthodes perfectionnées pour le maniement des produits. Il y a aussi des syndicats de distribution dans les centres de consommation organisées pour la collection et la dissémination de faits se rapportant au commerce qui peuvent être indispensables à la conduite convenable des affaires individuelles. Mais ces associations différentes répandues un peu partout ne font aucune tentative pour forcer ou contrôler l'activité financière de ses membres individuels ou de leur dicter, en quelque manière que ce soit, leur système d'affaires.

Un autre fait que l'on devrait comprendre bien clairement est que l'entrepôt frigorifique, règle générale, est une institution publique ouverte à tout le monde et qui invite le patronage de tous. En général, leurs propriétaires ne possèdent pas les marchandises emmagasinées; ils vendent tout simplement l'espace et garantissent une température convenable. Ceux qui emmagasinent les aliments dans les entrepôts frigorifiques sont légion et ils n'ont aucun rapport les uns avec les autres et ils n'ont aucun système uniforme dans leurs affaires.

(L'auteur fait ces affirmations relativement au commerce de distribution générale du beurre, du fromage, des œufs et de la volaille parée, d'après ses connaissances personnelles, basées sur plusieurs années d'observation et de rapports intimes avec le commerce en sa qualité d'étudiant et d'enquêteur des conditions et des prix du marché. Mais il est facile de prouver qu'elles sont vraies par n'importe quelle enquête intelligente.)

Une ou deux lois fondamentales du commerce doivent être étudiées avant que l'on puisse comprendre les effets économiques de l'entrepôt frigorifique à l'endroit de la conservation, et il faut aussi détruire quelques-unes des fausses affirmations que l'on fait à son égard. Ceci se rapporte à la loi générale de "l'offre et de la demande". L'une de ces lois se trouve dans la règle générale que la demande pour un article augmente selon que son prix décline et décroît selon que son prix monte. L'autre est que la valeur courante d'un article est le prix le plus haut auquel la quantité qui est nécessairement requise peut se vendre. Ceci peut se dire évidemment de tous les biens, quelle que soit leur nature.

Il faut considérer le commerce des produits alimentaires à la lumière de notre organisation sociale générale qui, jusqu'à maintenant, est basée sur l'individualisme et non sur le socialisme. Notre gouvernement et ses lois reconnaissent le droit individuel d'acquérir légalement des biens et le principal ressort de l'activité commerciale dans toutes directions se trouve dans les profits. Un marchand d'aliments achète et vend des aliments non pas parce qu'il est philanthrope, mais parce qu'il y trouve un moyen d'obtenir des profits qui lui permettent de vivre. Il a le droit en même temps de ressentir une certaine satisfaction parce qu'il se consacre ainsi à un service public et il est vrai que, aussi longtemps qu'existera une concurrence libre et sans restriction, il ne peut pas exiger de profits sur ses transactions à moins qu'elles ne soient utiles, autrement il est écrasé par les distributeurs dont le commerce est nécessaire. De sorte que le mobile qui pousse à emmagasiner les aliments dans les entrepôts frigorifiques se retrouve seul dans l'occasion qu'ont les commerçants de vendre les produits plus tard à un prix plus élevé et à réaliser un profit.

Mais l'on peut démontrer que la faculté de faire un profit en tenant ainsi cette marchandise en réserve coïncide avec un avantage public et ne dépend en aucune façon de la faculté imaginaire de créer un mal public.

L'avantage général de l'entrepôt frigorifique comme moyen d'augmenter la production de certains aliments périssables a probablement été suffisamment démontré. L'on reconnaît maintenant, d'une manière générale, que l'habileté de conserver le beurre, les œufs, la volaille et le poisson de la saison de la production abondante à travers les mois subséquents de rareté naturelle, donne à notre population un approvisionnement plus ou moins considérable, quand autrement il y aurait pénurie, et que, par conséquent, l'institution de l'entrepôt frigorifique est un bienfait public. Il reste à considérer de quelle manière ce bienfait peut s'obtenir et quels sont les problèmes que les commerçants individuels doivent résoudre quand ils s'engagent à satisfaire les besoins publics en retour du profit qu'ils peuvent raisonnablement attendre comme récompense de leurs placements et de leurs risques.

D'abord, il faut avouer franchement que le projet de conserver des produits alimentaires en entrepôts frigorifiques pour plus longtemps que durant la période nécessaire à la protection des aliments qui couvre leur distribution courante,

entre dans le domaine de la spéculation. Il ne peut en être autrement. Certains commerçants, qui établissent leurs besoins commerciaux basés sur une estimation aussi juste que possible des besoins futurs, achètent dans la saison d'abondance et emmagasine en vue de ces besoins futurs; et ceux-ci peuvent affirmer que leurs achats à l'avance ne sont pas entachés de motifs spéculatifs. Mais comme les prix ultimes sont toujours basés sur les prix courants du marché au moment de la vente finale et comme l'on ne peut pas prévoir ces prix, il y a inévitablement un fort élément spéculatif dans les achats et la plus grande partie de la marchandise mise en entrepôt est conservée par le marchand de gros, qui dépend du marché général pour la vente finale et dont les opérations sont nécessairement spéculatives. Mais l'on ne peut concevoir, en aucune manière, le commerce de l'entreposage du surplus de la production qui ne soit pas spéculatif. Durant la saison de la production abondante il n'y a aucun moyen de savoir quel surplus pourra être conservé sans danger jusqu'au marché futur ou quel prix peut être payé sans danger, parce que la rareté future peut changer selon les conditions atmosphériques et d'autres circonstances que l'on ne peut pas connaître, et l'étendue de la demande future pour un article alimentaire quelconque subit l'influence de l'approvisionnement et du coût des autres aliments. De plus, la connaissance des quantités qui sont mises en entrepôts de temps à autre est incomplète et les rapports que l'on obtient de certains centres d'entrepôts frigorifiques sont plus ou moins sûrs, quoiqu'ils deviennent de plus en plus complets et certains.

Le guide principal des marchands individuels qui emmagasinent des provisions pour un long espace de temps se trouve dans l'expérience qu'ils ont obtenue des opérations des saisons précédentes, et aussi, peut-être, que les rapports généraux aussi bien que la preuve se rapportant au volume de la production courante leur sont utiles. Comme question de faits, l'entreposage de ces aliments—le beurre, le fromage, les œufs et la volaille—n'est pas toujours profitable; quelquefois l'on fait de grands profits mais d'autres fois il y a des pertes très sérieuses, et si l'on fait le calcul des profits et des pertes durant un certain nombre d'années, l'on s'apercevra que les profits sont très modérés.

L'incertitude des résultats.—L'on comprendra que les grandes divergences des résultats financiers de la conservation de la marchandise en entrepôt frigorifique sont inévitables quand on examinera les conditions dans lesquelles se fait la production. Mais d'abord il faut comprendre que l'on ne peut pas avoir d'espoir raisonnable de réaliser des profits si l'on veut conserver ces articles plus longtemps que la saison suivante de production abondante, parce que, alors qu'il peut y avoir quelque variation par rapport au minimum relatif auquel les valeurs peuvent descendre durant la saison de l'abondance, la différence n'est jamais assez grande pour compenser le coût de l'entreposage à long terme et la diminution de la valeur de la marchandise vieille d'une année comparativement aux produits frais. Il y a eu des exemples où le beurre et la volaille furent conservés plus de douze mois, mais ces exemples sont de très rares exceptions et ont habituellement été la cause de pertes pour l'entreposeur originel. Lorsque le surplus qui est mis en entrepôt dépasse la quantité qui peut être vendue avec profit durant la période de rareté, c'est la pratique générale de libérer l'entrepôt avant l'arrivée de la saison d'abondance, quelles que soient les pertes qui peuvent accompagner ce nettoyage, et ceci a toujours existé même avant que l'on établisse des restrictions légales relativement à la longueur du temps durant lequel la marchandise peut être conservée en entrepôt.

Donc, avant de pouvoir apprécier les conditions dans lesquelles la conservation du surplus de la production dans l'entrepôt frigorifique peut être avantageuse pour le public, il faut tenir ces faits devant son esprit: qu'il n'y a pas d'association de marchands qui tende à l'uniformité d'action à ce propos; que la pratique d'emmagasiner de la marchandise durant la saison d'abondance rela-

tive, pour être vendue durant la saison de rareté relative, est un acte individuel fait par des milliers de fabricants, chacun agissant d'après ses propres vues et selon les profits qu'il s'attend à réaliser; que la quantité totale qui reste dans l'entrepôt de temps à autre n'est certainement pas connue, mais qu'elle est estimée au moyen de renseignements partiels; que toutes les marchandises mises en entrepôts, pour en tirer profit, doivent être dirigées vers la consommation avant la saison d'abondance suivante.

Si le lecteur tient compte de ces faits, il peut se mettre à la place du producteur d'articles périssables et comprendre un peu les problèmes auxquels il doit faire face dans l'entreposage des produits et dans leur mise sur le marché pour les fins de la vente. Il est évident que comme le développement de la conservation au moyen de l'entrepôt a provoqué une production plus abondante qui ne serait pas profitable sans lui, il n'y a rien pour empêcher le déclin des prix durant les périodes de la production maximum, excepté la demande créée par l'entrepôt. Mais les vues des producteurs et des spéculateurs relativement aux prix sûrs qu'ils peuvent payer sont toujours différentes et le déclin atteint un arrêt normal au point où une quantité suffisante de marchandise destinée à l'entrepôt serait achetée de manière à laisser un approvisionnement convenable pour les exigences de la consommation. Mais il n'est jamais certain que le prix payé pour la marchandise qui va à l'entrepôt est exactement ce qu'il faut de manière à retenir juste la quantité nécessaire pour satisfaire les besoins futurs, à rien autre qu'à un profit raisonnable ou même à un profit quelconque, si l'on considère tout la chose dans son ensemble. La quantité que l'on retire de l'entrepôt n'est jamais connue, l'étendue de la demande future à un prix particulier peut être estimée seulement, et l'étendue de la production future est aussi très variable et inconnue. Selon que les saisons avancent et que les éléments inconnus deviennent de plus en plus distincts la disposition de continuer à tenir en entrepôt ou de vendre la marchandise tenue par les marchands individuels varie selon l'interprétation que les marchands attachent aux faits qui viennent à leur connaissance. Règle générale, la première diminution dans les produits frais suffisante pour forcer un mouvement normal ascendant dans les prix à un point où la marchandise emmagasinée peut être vendue à un profit quelconque—même à un tout petit profit—arrive à un moment où un bon nombre de marchands qui possèdent des marchandises en entrepôts sont prêts à vendre. Plus tard, lorsque l'on atteint la saison de la plus grande rareté, les propriétaires sont plus ou moins disposés à vendre librement selon leur interprétation de la conception plus juste de la loi de l'offre et de la demande. Quelquefois, les conditions qui entourent la production des aliments frais durant la saison de rareté deviennent si peu favorables et la réserve s'épuise si rapidement que les propriétaires, anticipant une plus grande pénurie, retiennent leurs marchandises afin de les vendre à des prix extrêmes; quand les événements justifient ce calcul, les prix deviennent extrêmes et l'on réalise de grands profits. Mais il faut se rappeler que quand les marchands réalisent ainsi de grands profits en retenant une quantité modérée de produits en entrepôts pour les besoins d'une saison de rareté exceptionnelle, la rareté serait encore plus grande et les prix encore plus élevés si l'on avait pas eu recours à cette réserve. De sorte que, quand on comprend que les prix doivent monter ou baisser strictement selon l'approvisionnement disponible et la demande au niveau des prix divers, on devra en venir à la conclusion que le seul fait qu'il doit se réaliser un profit en retenant les produits et en les revendant plus tard est une preuve en soi d'un avantage public. Mais très souvent les conditions des produits frais durant la saison de rareté naturelle—ou les développements à l'égard de la demande en relation profitable au prix payé pour la marchandise emmagasinée—ne sont pas favorables aux propriétaires de marchandise mise en réserve et à mesure que se rapproche la saison de la production, ils doivent faire face à des pertes plus ou moins grandes lorsqu'ils

sont forcés de libérer les entrepôts. De sorte que les grands profits momentanés que l'on réalise doivent être mis en regard des pertes désastreuses occasionnelles; et si l'on étudie les résultats d'une série d'années, l'on verra que la moyenne des profits réalisés par l'entreposage de la marchandise est modérée—en tout cas, qu'elle n'est pas plus grande qu'il n'est raisonnable d'espérer sur le placement et sur les risques qui l'accompagnent. Sans doute, certains marchands et certains spéculateurs sont plus pénétrants que d'autres; certains, doués d'un jugement plus vif sur les conditions du commerce, reçoivent de plus grands profits durant les saisons favorables et subissent moins de pertes durant les mauvaises saisons, et vice-versa. Mais, évidemment, il n'y a aucun moyen par lequel l'accumulation dans les entrepôts peut être contrôlée d'une manière certaine afin qu'elle puisse rencontrer exactement les besoins, à un profit minimum satisfaisant, durant la rareté des produits frais. Même si toute cette industrie était organisée en une seule et conduite par les têtes les plus sages du pays, ceci serait encore impossible parce que l'entreposage doit se faire dans l'ignorance des conditions qui surgiront plus tard.

Cependant, le public, en tout cas, est sauf parce que la production d'une saison doit se vendre avant l'abondance de l'autre; et si, par un entreposage trop étendu, les prix se maintiennent, pour un certain temps, au-dessus du niveau convenable, ils sont certains de tomber en dessous du niveau normal lorsque le surplus est mis forcément en vente; et si la rareté de l'hiver est tellement prononcée qu'elle force les prix jusqu'à un point extrême, absorbant en même temps tout le surplus de la réserve, il est également vrai de dire que s'il y avait eu plus de marchandises entreposées, les prix auraient été plus élevés durant le temps où cette réserve était mise en entrepôt. Une telle situation prouve seulement que, à cause de notre impuissance naturelle de pouvoir compter exactement sur les conditions futures, la conservation au moyen de l'entrepôt n'a pas donné son complet rendement; et les conditions occasionnelles de l'extrême rareté servent seulement à mettre en relief les variations violentes et les prix extrêmes de beaucoup d'articles dont nous serions témoins si l'on n'avait pas les facilités de l'entrepôt frigorifique.

Les vrais effets de la conservation.—Si l'on étudiait tous ces faits il deviendrait évident que l'entrepôt frigorifique ne peut pas servir à hausser les prix à un niveau anormal, quand on considère les saisons dans leur ensemble. Il est évident, cependant, que lorsque la production a été augmentée grâce à la faculté de pouvoir déposer en entrepôt le surplus, l'abolition de l'entrepôt ou une réduction sérieuse dans son développement aurait pour résultat, durant la saison d'abondance, de faire tomber les prix; mais ceci aurait pour effet de rendre peu profitable la plus grande production et la réduirait en éloignant de son industrie le producteur de tel ou tel produit jusqu'à ce que les prix de la saison abondante ramènent les produits à un niveau profitable, et quand cette situation se présenterait les saisons de rareté deviendraient des saisons de stérilité pratiquement complète, excepté pour ceux qui seraient en mesure de payer des prix extravagants; et certains produits, tels que les poulets en condition d'être grillés ou rôtis et la dinde en état d'être mangeable, ne pourraient s'obtenir à certaines saisons à n'importe quel prix. Il faut aussi se rappeler qu'avec le stimulant apporté à la production grâce à la facilité de pouvoir conserver le surplus, le rendement atteint un point, durant la saison d'abondance, où les prix habituellement tombent aussi bas que possible tout en permettant des profits raisonnables aux producteurs, et ceci malgré l'emmagasinage d'une grande quantité de produits durant cette saison. De plus, les marchands ne peuvent pas faire un commerce profitable en retenant hors du marché ces produits pendant qu'ils payent le coût de les porter; ils réalisent seulement des profits par la vente, et s'ils font des profits par la vente c'est que la marchandise est en demande; il est aussi évident que si le marché était privé de la marchandise de l'entrepôt au moment où elle est vendue, la rareté serait plus grande et les prix plus élevés grâce à

l'anxiété que l'on verrait se manifester chez le consommateur pour obtenir partie de la marchandise devenue rare.

Ces considérations, lorsqu'elles sont comprises, démontrent la nécessité économique de l'entrepôt frigorifique et dissipent la fausseté des affirmations que les commerçants peuvent utiliser ces facilités de conservation au détriment du public. Il reste à considérer les préjugés populaires communs qui existent contre les produits de l'entrepôt frigorifique—préjugés qui, cependant, disparaissent graduellement à mesure que le sujet est mieux compris.

Personne n'hésiterait à manger du pain durant l'hiver et durant le printemps parce que l'on sait que le blé avec lequel est fait le pain a été récolté et emmagasiné six mois ou un an avant. Personne ne se détournerait d'une pomme succulente récoltée en septembre et placée sur la table aux mois de mai et juin suivants. Chacun sait que le fromage ordinaire n'est pas propre à être mangé avant qu'il n'ait vieilli durant quelques semaines—procédé qui est tout simplement retardé en le conservant plus longtemps dans une température artificielle tenue sous contrôle. Le beurre conservé gelé pendant des mois à une température d'à peu près zéro ne change ni de caractère ni de saveur d'une manière appréciable; il est aussi bon à manger que le jour où il a été fait. Les œufs se détériorent en qualité plus ou moins selon les conditions qui les entourent après qu'ils sont pondus. Dans une atmosphère chaude et humide ils peuvent se corrompre en une ou deux semaines, dans une atmosphère froide et sèche ils conservent leur saveur douce et fraîche pendant des mois. Sans doute, un œuf parfaitement frais conservé froid et sec est meilleur une semaine après qu'il est pondu qu'après qu'il a été conservé pendant six à dix mois; cependant, les œufs de l'entrepôt frigorifique mis en réserve durant la meilleure saison, pourvu qu'ils soient de bonne qualité, sont beaucoup meilleurs sous tous les rapports jusqu'à six mois après qu'ils sont mis en entrepôts qu'une grande proportion des œufs qui sont mis sur le marché aussi vite que d'habitude par les fermiers de l'ouest pour l'usage des consommateurs de la ville. Et depuis octobre jusqu'à janvier—et fréquemment jusqu'à février inclusivement—des œufs d'entrepôts frigorifiques convenablement emballés fournissent des mets excellents et sains, alors que les œufs frais sont si rares qu'ils sont en dehors de l'atteinte de neuf consommateurs sur dix. Les consommateurs sont exposés à croire que tous les mauvais œufs viennent des entrepôts frigorifiques, alors que durant bien des saisons ils sont devenus mauvais parce qu'ils étaient conservés dans des endroits moins favorables. Il y a des moments, même durant les périodes où les œufs frais sont naturellement très rares, quand des œufs conservés en entrepôts frigorifiques, bons, doux, sains et savoureux, ne peuvent pas s'obtenir par les consommateurs de New York à 25c et 35c la douzaine au détail selon les conditions variables de l'approvisionnement et jusqu'au temps où les œufs frais arrivent en quantité, habituellement durant février, où les œufs d'entrepôts des meilleures classes sont d'une qualité telle qu'ils devraient être considérés comme un substitut entièrement satisfaisant pour remplacer les œufs frais qui peuvent coûter 50 à 60 pour cent plus cher.

La volaille gelée, si elle est gelée lorsqu'elle est fraîche et en condition parfaite et si elle est conservée d'une manière convenable, ne subit aucune détérioration appréciable pour des mois, et jusqu'à la limite habituelle où elle est tenue en entrepôt elle ne peut pas être distinguée, par la plupart des gens, de la volaille fraîchement tuée. De plus, durant certaines saisons l'on ne peut obtenir certaines sortes de volailles excepté celles qui sont conservées en entrepôt à cause de la nature même de ces bipèdes, de la saison de la couvée et aussi de la saison de leur croissance.

COMMISSION D'ENQUETE SUR
TEMOIGNAGES D'EXPERTS.

A propos de la salubrité des aliments conservés en entrepôts, il s'est fait beaucoup d'enquêtes scientifiques durant ces années dernières dont les résultats ont été abondamment publiés. Les principales conclusions ont été traitées à fond dans les enquêtes tenues par les gouvernements sur le sujet général de l'entrepôt frigorifique dont il a été question, et nous pouvons conclure cette brochure avec avantage en citant quelques extraits des témoignages d'experts basés sur des recherches scientifiques soignées.

Le docteur W. Wiley, ancien chimiste en chef du ministère de l'Agriculture des Etats-Unis, dans son travail sur "L'usage de l'entrepôt frigorifique", document du Sénat No 486 (pages 4 et 5), dit: "Encore, il y a certaines périodes de l'année durant lesquelles certains produits alimentaires sont produits en plus grande abondance, et durant ces périodes la production est beaucoup plus grande que le besoin immédiat. L'application de la congélation dans ces cas permet de conserver une partie de ces produits d'une manière parfaitement légitime pour l'avantage du consommateur jusqu'à ce temps de l'année où la production de l'article cesse complètement ou est diminuée. L'usage de l'entrepôt frigorifique dans ces cas semble être justifié, à la condition, toutefois, que la période de conservation ne soit pas assez longue pour produire une détérioration appréciable."

COURTS EXTRAITS PRIS DU RAPPORT COMPLET DE LA CONSER-
VATION DES ALIMENTS DANS LES ENTREPOTS FRIGORIFIQUES,
PUBLIÉS PAR LA COMMISSION INSTITUÉE POUR FAIRE EN-
QUÊTE À CE SUJET PAR LA LÉGISLATURE DE L'ÉTAT
DU MASSACHUSETTS, DOCUMENT NO 1733, 1912.

"L'entrepôt frigorifique est un facteur très important du système présent de la distribution de l'approvisionnement des aliments dans ce pays. De fait, les services rendus par cette institution sont si grands que l'entrepôt frigorifique doit être considéré comme pratiquement indispensable pour le bien-être général." (Page 12.)

"La valeur de l'entrepôt frigorifique, en augmentant l'approvisionnement disponible des produits alimentaires périssables durant toute l'année, est reconnue par toute personne qui a étudié le sujet avec intelligence." (Page 17.)

"Les membres de cette commission ont visité les entrepôts frigorifiques des différentes villes afin de s'assurer de quelle manière ils étaient contruits. En général, leurs conditions furent trouvées très satisfaisantes. Il semble que les méthodes scientifiques du refroidissement sont suivies avec soin. Les installations les plus considérables sont des constructions modernes, la plupart ayant été construites durant les dix dernières années. Les conditions sanitaires dans ces institutions sont excellentes; la température est maintenue au degré convenable, et la ventilation est convenable." (Page 28.)

"Au lieu d'être en danger pour la santé publique, l'entrepôt frigorifique, en somme, s'est révélé grand facteur de la conservation des ressources vitales du peuple. Il a agrandi, varié et enrichi l'approvisionnement alimentaire du consommateur. Dans la distribution de l'approvisionnement des aliments, parmi la population congestionnée des grandes villes plus particulièrement, l'entrepôt frigorifique est un facteur indispensable. Sans l'entrepôt frigorifique la masse des centres urbains serait obligée de se contenter d'une diététique plus maigre et plus coûteuse que celle dont elle jouit présentement." (Page 32.)

“Le Professeur William T. Sedgwick, de la “Massachusetts Institute of Technology”, qui est au premier rang des experts savants sur les questions se rattachant à la santé du peuple, décrit l’entrepôt frigorifique, dans son témoignage devant la commission, comme étant l’une des plus importantes et des plus profitables méthodes de la conservation des aliments. . . . Le professeur Sedgwick déclare en plus: “En autant que je connaisse, il n’y a aucune preuve que l’entrepôt frigorifique est dommageable à la santé publique. Au contraire, c’est l’un des plus grands éléments de la santé publique en autant qu’il rend les aliments plus accessibles et plus abondants et ainsi permet au peuple de sustenter ses forces et d’éviter les maladies telles que le scorbut, qui a tant fait souffrir la race humaine dans les temps passés.” (Page 32-33.)

“L’honorable James Wilson, ancien secrétaire de l’Agriculture, considère l’entrepôt frigorifique comme d’un grand avantage pour l’humanité. “C’est une bénédiction” dit-il, “d’être capable de mettre la viande, les légumes et les fruits dans les entrepôts frigorifiques où ils se conservent. Il n’y a aucun doute là-dessus.” (Page 32.)

EXTRAITS-BREVS DES TÉMOIGNAGES ENTENDUS DEVANT LA COMMISSION DES FABRIQUES DU SÉNAT DES ÉTATS-UNIS,
SOIXANTE-DEUXIÈME CONGRÈS, 1911.

Le docteur Mary E. Pennington, le chef du “Food Research Laboratory”, E.-U., ministère de l’Agriculture, femme de science qui a probablement consacré plus de temps que tout autre aux recherches des effets de l’entrepôt frigorifique sur la qualité et la condition de certains aliments, plus particulièrement la volaille et les œufs, donna un témoignage qui épuisa le sujet. Les extraits suivants du témoignage du Dr Pennington portent directement sur les points discutés dans ce volume :

Témoignage du Dr Pennington.

M. LITTLEFIELD [parlant de la volaille] : De quelle manière le changement qui se manifeste au bout de douze mois d’entrepôt frigorifique, 10 degrés F., se compare-t-il avec le changement qui se manifeste dans le même produit après avoir été exposé 24 heures dans les mêmes circonstances avant le refroidissement ?

DR PENNINGTON : * * * Il y aurait probablement un changement plus grand dans 24 heures si la température était de 65 à 75 degrés que si la température était de 10 degrés F. pour 12 mois.

M. LITTLEFIELD : C’est-à-dire que les produits alimentaires ordinaires que l’on tient à la maison sans être déposés dans la glacière, indiqueraient dans les circonstances ordinaires une plus grande détérioration que les mêmes produits alimentaires tenus en entrepôt pour douze mois ?

DR PENNINGTON : Oui, si la température atmosphérique était au-dessus de 60 degrés—tout au moins en rapport avec les poulets. * * * Nous avons à l’expiration de 12 mois (en entrepôt à 10 degrés F.) un changement qui peut se comparer avantageusement avec le changement qui se manifeste au bout de 15 jours à 32 degrés F., et avec le changement au bout de 5½ jours dans une bonne glacière domestique, et qui est beaucoup moins que le changement qui se manifeste au bout de trois jours à une température de 65 à 75 degrés. * * *

SÉNATEUR CUMMINS : Relativement à la viande gelée dure pour 12 mois, est-ce qu’un poulet qui aurait été conservé de cette manière et mangé au bout de 12 mois pourrait être dangereux pour la santé de la personne qui le mangerait ?

DR PENNINGTON: J'en ai mangé beaucoup et je les ai trouvés très appétissants.

SÉNATEUR CUMMINS: Mais au point de vue scientifique vous ne connaissez rien, c'est-à-dire vous ne connaissez aucun changement qui ait pu se produire et qui pourrait avoir comme résultat un tort à la santé de la personne qui en mangerait?

DR PENNINGTON: Je n'ai pas été capable de trouver aucun changement qui, en regard de nos connaissances présentes, pourrait être appelé dangereux.

* * * *

SÉNATEUR CUMMINS: De sorte que, en somme, vous croyez que si nous mangions des poulets qui seraient restés gelés pendant 16 mois, nous mangerions encore de meilleurs aliments que ceux que nos ancêtres mangeaient conservés de la manière ordinaire; ceci est votre conclusion, je crois?

DR PENNINGTON: Si la volaille a été maniée d'une manière convenable avant d'être gelée et que tout notre approvisionnement se résumerait à la volaille de cette nature, je crois que cette volaille serait meilleure que celle que nous avons eu l'habitude d'avoir jusqu'à maintenant et même meilleure que la plus grande partie de ce que nous avons sur le marché à présent.

* * * *

M. LITTLEFIELD: Vous avez aussi fait enquête, durant cette période, sur les œufs, n'est-ce pas?

DR PENNINGTON: Oui, monsieur.

M. LITTLEFIELD: Voulez-vous avoir l'obligeance de dire au comité si vos résultats relativement aux œufs sont pratiquement semblables aux résultats que vous venez d'exposer par rapport à la volaille?

DR PENNINGTON: L'enquête ou l'étude conduite relativement aux œufs fut, pratiquement parlant, conduite dans les mêmes voies que l'étude sur la volaille. Les œufs sont peut-être plus difficiles à manier et à conserver en meilleur état que la volaille. La nature elle-même a posé une limite aux œufs. Un œuf, généralement, ne se tiendrait pas en bonne condition dans l'entrepôt frigorifique pour plus que 10 mois—généralement entre 9 à 10 mois—et il faut un œuf de qualité plus qu'ordinaire pour se tenir en bon état pendant dix mois. Les œufs qui doivent être placés en entrepôt frigorifique doivent être même choisis avec plus de soin que les œufs qui doivent être gelés durs. Les effets de la détérioration des œufs se découvrent plus facilement par le consommateur que les changements dans la volaille. En maniant les œufs avec soin, de même qu'en maniant la volaille avec soin la qualité [la quantité] pour le consommateur peut être augmentée énormément et la période de temps durant laquelle les œufs peuvent devenir disponibles comme aliment pour le peuple peut être aussi augmentée.

EXTRAIT DU TÉMOIGNAGE DU DR WILLIAM J. GIES, PROFESSEUR DE CHIMIE BIOLOGIQUE À L'UNIVERSITÉ COLUMBIA.

M. LITTLEFIELD: Avez-vous eu occasion d'examiner du poisson conservé dans un entrepôt frigorifique?

DR GIES: Oui.

M. LITTLEFIELD: Veuillez, s'il vous plaît, dire à la commission quelle est la nature de vos expériences sur ce sujet.

DR GIES: En résumé le poisson déposé en entrepôt frigorifique pendant un an, l'ombre (blue fish) par exemple, et le carrelet—lorsque je les ai laissés dégeler dans mon bureau, posés sur une table ordinaire à la température de la

chambre après vingt-quatre heures (c'est-à-dire après que le poisson fut devenu mou), me parurent pratiquement identiques aux poissons frais de la même sorte.

EXTRAIT DU RAPPORT DE LA COMMISSION SPÉCIALE NOMMÉE
PAR L'ASSOCIATION DE COMMERCE DE CHICAGO POUR
FAIRE ENQUÊTE SUR L'INDUSTRIE DE
L'ENTREPOT FRIGORIFIQUE.

Une commission fut nommée par l'Association de commerce de Chicago pour faire enquête au sujet des produits alimentaires de l'entrepôt frigorifique et des systèmes qui y sont en usage. Les membres de cette Commission furent Arthur R. Reynolds, M.D., ex-commissaire de l'hygiène de Chicago; Marvin A. Farr, agent d'immeuble; Edward Clifford, de Hornblower and Weeks, agent de change; William S. Kies, avoué et conseiller général de la Chicago and Western India Railway; C. D. Loper, de Mullen and Co., industrie des lainages.

Après des mois d'étude et d'enquêtes soignées, la commission fit un rapport complet le 31 mai 1912, d'ou nous tirons les brefs extraits suivants:

"Votre comité trouve dès l'abord qu'il y a des préjugés irraisonnables de la part du public à l'endroit des produits alimentaires qui ont été conservés dans les entrepôts frigorifiques. Ces préjugés, dans bien des cas, sont sans fondement; et dans d'autres la responsabilité pour ces préjugés doit se retracer jusqu'au détailleur, qui vend des produits alimentaires impropres à la consommation dont une grande partie n'a jamais été dans l'entrepôt frigorifique. Le consommateur, découvrant que les produits sont malsains et impropres à la consommation, dénonce allègrement ces articles comme étant des produits d'entrepôts frigorifiques."

"Il n'y a pas plus de raison dans notre opinion de condamner l'entrepôt frigorifique, parce qu'il arrive quelquefois que des mauvais produits en sortent, que de condamner un verger parce que quelquefois l'on expédie des pommes gâtées qui en viennent.

"L'entrepôt frigorifique ne devrait pas être blâmé à cause de l'inspection locale insuffisante des marchés et des établissements de détail en général."

"Relativement à l'accusation que les produits alimentaires de l'entrepôt frigorifique sont la cause de la rareté aussi bien que de l'augmentation dans les prix, il semble qu'un petit pourcentage seulement de la production annuelle des aliments périssables sont emmagasinés dans les entrepôts frigorifiques. L'entrepôt de ces aliments, cependant, rend possible l'approvisionnement de la population des grands centres dans les temps de rareté de la production au moyen du surplus mis de côté durant les temps d'abondance."

"L'examen des statistiques complètes compilées sous la direction de votre commission et la comparaison de ces statistiques avec les faits obtenus du ministère de l'Agriculture après des recherches complètes indiquent clairement que les prix du beurre, des œufs, de la volaille et du poisson ont été plus uniformes durant les années au cours desquelles l'entrepôt frigorifique est devenu un facteur en rapport avec les produits alimentaires qu'avant cette période. Ces statistiques indiquent aussi que si l'on prend la moyenne d'un nombre d'années les prix, en somme, ont été plus bas que durant les années où l'entrepôt frigorifique était inconnu."

“Quels qu'aient été les préjugés qu'aient pu avoir les membres de votre comité contre les produits de l'entrepôt frigorifique à l'origine de leur enquête, ils ont été dissipés. Nous sommes certains que si le public était aussi familier avec les faits et les conditions se rapportant à ce sujet que nous le sommes les consommateurs, au lieu de protester contre ceux-ci, demanderaient dans certaines saisons les produits de l'entrepôt frigorifique de préférence aux produits supposés frais qui viennent de la ferme mais dont la livraison est retardée. Il y a un plus grand besoin de régulariser le maniement des produits périssables par le détailleur, quelle que soit l'origine de ces produits, qu'il est nécessaire de légiférer à l'endroit des entrepôts frigorifiques.”

CONCLUSION.

Les considérations précédentes et les témoignages des experts scientifiques, aussi bien que des commissaires enquêteurs distingués, justifient la conclusion que la conservation des aliments périssables au moyen de l'entrepôt frigorifique est une utilité publique des plus importantes; qu'elle permet et invite une grande augmentation de la production, ajoute au total de l'approvisionnement des aliments et a pour résultat une moyenne plus basse de prix qu'il n'existerait autrement. Aussi que les produits des entrepôts frigorifiques, lorsqu'ils sont maniés d'une manière convenable, sont absolument sains, savoureux et dignes de la confiance absolue du consommateur.

ANNEXE No 11.

SOMMAIRE DES RÉTRIBUTIONS DES ENTREPOTS FRIGORIFIQUES.

ILE DU PRINCE-EDOUARD.

Beurre.....Taux par 100 livres par mois.....15-20 cts.
Viande....." 100 " ".....25-50 "

NOUVELLE-ÉCOSSE.

Beurre.....Taux par 100 livres par mois.....25-50 cts.
Viandes....." 100 " ".....12½-25-40-50 cts.
" (mouton).....Taux, la carcasse, par mois.....8-16 cts.
Volaille....." par 100 livres ".....12½-25-40-50 cts.
Poisson....." " 100 " ".....12½-25-40-50 cts.

NOUVEAU-BRUNSWICK.

Beurre.....Taux par 100 livres par mois.....12½-15 cts.
Viandes....." 100 " ".....12½-25 cts plus 5c pour les frais de man-
niement de chaque carcasse.
Volaille.....Taux par 100 livres, par mois.....25 cts.
Poisson....." 100 " ".....12½-25 cts.
Pommes....." le baril, par mois.....5-10 cts.
"....." la boîte.....3 cts.
Pommes sèches....." " ".....4 cts.
" en conserve....." par 100 livres par mois.....12½ cts.

QUÉBEC.

Beurre.....Taux par 100 livres, par mois.....12½-14-25 cts.
Viandes....." " 100 " ".....12½-25-50 cts.
Volaille....." " 100 " ".....12½-25-37½-50 cts.
Poisson....." " 100 " ".....12½-25 cts.
"....." le baril ".....30 cts.
Fromage....." la boîte ".....3-5-6-7-10 cts.
"....." pour la saison.....4½ cts.
Oeufs....." la douzaine par mois.....½ ct.
"....." la caisse ".....7-10 cts.
"....." par saison.....40 cts.
Pommes....." le baril par mois.....10-12-15-40 cts.
"....." la boîte.....4 cts.
Autres fruits....." " ".....5-6-10-12-18 cts.
"....." le baril ".....10-12-15-40 cts'
"....." la caque.....10-15 cts.
"....." le panier.....3 cts.
"....." la caisse.....10-15 cts.
Légumes....." le sac, par mois.....4-7-8 cts.
"....." le sac, la boîte, le panier par mois.....10 cts.
"....." le baril par mois.....12 cts.

ONTARIO.

Beurre.....Taux par 100 livres, par mois.....12½-14-18-20-25-50 cts.
"....." par 100 livres, par saison.....62½ cts.
"....." la tinette, par mois.....10-15 cts.
"....." le paquet ".....10 cts.
Viandes....." par 100 livres, ".....12½-15-20-25-37½-50-75-91'.
Viandes.....Taux la carcasse par mois.....(bœuf), \$1; (porc), 50 cts.; (agneau), 7-
12½-15-25 cts.
"....." le quartier (bœuf) par mois.....25 cts.
Volaille....." par 100 livres, par mois.....12½-25-37½-50 cts.
"....." la paire ".....10-15 cts.
"....." chacune (la dinde) par mois.....10 cts.
Poisson....." par 100 livres, par mois.....12½-25-50 cts.
"....." la boîte.....3-5 cts.
Fromage....." par 100 livres, ".....12½ cts.
"....." la boîte par mois.....2-3-4-5-6-7-8-10 cts.
"....." par saison.....25 cts.
Oeufs....." la caisse par saison.....30-40-45 cts.
"....." par mois.....5-10-12-15 cts.
"....." la caisse (à claire-voie) par mois.....10 cts.
"....." par 100 livres, par mois.....12½-50 cts.
Lapins....." la caisse (2 douzaines par caisse) par
mois.....10 cts.
Saindoux....." par 100 livres, par mois.....12½ cts.
Pommes....." par 100 livres ".....12½-50 cts.
"....." le baril par mois.....10-12-13-15-25 cts'.
"....." par saison.....25-30-45 cts.
"....." la boîte par mois.....5 cts.
"....." le boisseau ".....2½ cts.

SOMMAIRE DES RÉTRIBUTIONS DES ENTREPOTS FRIGORIFIQUES. (Suite).

ONTARIO (Suite).

Autres fruits	la boîte ou la caisse par mois	10-15 cts.
"	le panier, par mois	2½-5 cts.
"	par 100 livres, par saison	50 cts.
Pommes sèches	par 100 livres, par mois	6-12½-50 cts.
Légumes	le sac, par mois	3-10 cts.
"	la boîte, par saison	25 cts.
"	le boisseau	5 cts.
Miel	par 100 livres, par saison	50 cts.

MANITOBA.

Beurre	Taux par 100 livres, par mois	12½-15 cts.
Viandes	" " "	12½-25 cts.
Volaille	" " "	12½-15-25-33½ cts.
Poisson	" " "	12½ cts.
"	la boîte	5 cts.
"	par 100 livres, "	12½ cts.
Fromage	la meule	10 cts.
"	la caisse	10 cts.
Oeufs	par 100 livres	15 cts.
Saindoux	la boîte	5 cts.
Pommes	le baril	15 cts.
"	par 100 livres, "	12½ cts.
Autres fruits	la caque	8 cts.

SASKATCHEWAN.

Beurre	Taux par 100 livres, par mois	25-30 cts.
Viandes	" " "	15-25 cts.
Volaille	" " "	25-50 cts.
Poisson	" " "	25 cts.
Fromage	la boîte	10 cts.
"	par 100 livres	10 cts.
Oeufs	la caisse, par mois	15 cts.
"	par saison	75 cts.
Saindoux	par 100 livres, par mois	20 cts.
Pommes	le baril	15 cts.
Pommes	Taux, la boîte par mois	7-10 cts.
Autres fruits	" " "	10 cts.
"	le baril	20 cts.
Légumes	par sac de 100 livres, par mois	10 cts.
"	la boîte, par mois	25 cts.
"	le sac	10 cts.
"	par 100 livres, par mois	10 cts.
Marchandises en conserve	la caisse (24 boîtes) par mois	10 cts.

ALBERTA

Beurre	Taux par 100 livres, par mois	25-30 cts.
Viandes	" " "	25-30 cts.
Volaille	" " "	30 cts.
Poisson	" " "	20-25 cts.
Saindoux	par seau de 20 livres, par mois	3 cts.
Pommes	par boîte, par mois	10 cts.
Légumes	par 100 livres	10 cts.

COLOMBIE-BRITANNIQUE

Beurre	Taux, par 100 livres, par mois	20-25 cts.
Viandes	" " "	15-20-25-33½-50 cts.
Volaille	" " "	15-20-25-50 cts.
Poisson	" " "	20-25-50-75 cts.
Lapins	" " "	25 cts.
Fromage	" " "	15-25 cts.
Oeufs	la caisse, par mois	12-13-15 cts.
"	la douzaine	¼ cts.
Pommes	la boîte,	5-6-7-9 cts.
Autres fruits	" " "	4-7 cts.
"	par 100 livres	25 cts.
"	la douzaine	¼ cts.
Légumes	par 100 livres	25 cts.

TERRITOIRE DU YUKON.

Beurre	Taux, par 100 livres	\$ 3.00.
Viandes	" " "	3.00.
Volaille	" " "	3.00.
Poisson	" " "	3.00.
Saindoux	" " "	3.00.

ANNEXE No 12



4-5 GEORGE V.

CHAP. 22.

LOI AYANT POUR OBJET DE RÉGLEMENTER LES ENTREPÔTS
FRIGORIFIQUES.

[Sanctionnée le 12 juin 1914.]

SA Majesté, de l'avis et du consentement du Sénat et de la
Chambre des Communes du Canada, décrète:

1. La présente loi peut être citée sous le titre *Loi des Entrepôts Frigorifiques, 1914.* Titre abrégé.
2. Dans la présente loi, à moins que le contexte n'exige une interprétation différente,— Définition.
 - (a) "Ministre" signifie le ministre de l'Agriculture;
 - (b) "entreposage frigorifique" signifie l'entreposage d'articles d'alimentation à ou au-dessous d'une température de quarante degrés Fahrenheit dans un entrepôt frigorifique;
 - (c) "entrepôt frigorifique" signifie un établissement dans lequel sont employées des machines réfrigérantes, ou de la glace, ou du sel, pour maintenir une température de quarante degrés Fahrenheit, ou au-dessous, et dans lequel des articles d'alimentation sont emmagasinés pendant des périodes dépassant vingt et un jours;
 - (d) "articles d'alimentation" signifient beurre, œufs, poisson, volailles et viandes, excepté les viandes en cours de fabrication ou de marinage, et tels autres aliments que peut désigner un arrêté en conseil.
3. Le Gouverneur en conseil peut établir tels règlements qu'il juge nécessaires ou à propos, pour pourvoir à la surveillance de tous les entrepôts frigorifiques. Règlements.
4. Ces règlements peuvent pourvoir,— Sujets des règlements.
 - (a) aux permis à accorder à tous les entrepôts frigorifiques;
 - (b) à l'inspection de tous les entrepôts frigorifiques;

- (c) à un système de rapports périodiques et autres de la part des propriétaires d'entrepôts frigorifiques, indiquant les quantités des divers articles d'alimentation en entrepôt;
- (d) à la limitation des diverses périodes de temps pendant lesquelles les divers articles d'alimentation peuvent être gardés en entrepôt frigorifique;
- (e) à l'inspection de tous les produits alimentaires avant qu'ils soient placés dans les entrepôts frigorifiques, pendant qu'ils sont dans ces entrepôts et lorsqu'ils en sont sortis; et
- (f) à l'étiquetage ou au marquage des produits alimentaires lorsqu'ils sont placés dans les entrepôts frigorifiques, et lorsqu'ils en sont sortis pour la vente.

Des inspecteurs peuvent être nommés.

5. Le ministre peut nommer des inspecteurs et autres officiers pour la mise à exécution des dispositions de la présente loi et des règlements établis sous son empire.

Quand l'inspection peut se faire.

6. Tout inspecteur ou autre officier ainsi nommé peut entrer dans tout entrepôt frigorifique, dans le but de faire une inspection ou d'obtenir tels renseignements qui peuvent être nécessaires pour la mise en vigueur convenable de la loi ou des règlements établis sous son empire. Et le propriétaire, le gérant, le surintendant, le garde-magasin et les autres employés dans tout pareil entrepôt frigorifique doivent prêter à cet inspecteur ou autre officier toute aide et toute facilité pour faire cette inspection et doivent fournir tels renseignements exacts et entiers concernant l'entrepôt et son contenu, que peut exiger l'inspecteur ou tout autre officier.

Renseignements requis par l'officier inspecteur.

Exceptions.

7. Les dispositions de la présente loi ne doivent pas être comprises comme s'appliquant aux chambres de réfrigération dans les hôtels, restaurants, wagons-buffets, boutiques de détail, maisons particulières, établissements manufacturiers autres que les établissements d'emballage, ni aux wagons-réfrigérateurs ou navires océaniques ayant des compartiments de réfrigération.

Pénalités.

8. Toute personne, firme ou corporation qui contrevient à quelque disposition de la présente loi, ou à quelque règlement établi sous son empire, est passible, sur conviction par voie sommaire, d'une amende n'excédant pas deux cents dollars ou d'un emprisonnement de six mois, ou des deux peines de l'amende et de l'emprisonnement.

Publication des règlements.

9. Tout arrêté en conseil et tout règlement établi sous l'empire de la présente loi doivent être publiés dans la *Gazette du Canada* et doivent être déposés par le ministre devant le Parlement dans les quinze premiers jours de la session prochaine.

ANNEXE No 13



9-10 EDOUARD VII.

CHAP. 9.

Loi à l'effet de pourvoir à l'institution d'enquêtes sur les coalitions, monopoles, trusts et syndicats (mergers).

[Sanctionnée le 4 mai 1910.]

SA Majesté, de l'avis et du consentement du Sénat et de la Chambre des Communes du Canada, décrète:

1. La présente loi peut être citée sous le titre: *Loi des Enquêtes sur les Coalitions.*

Titre abrégé.

INTERPRÉTATION.

2. En la présente loi, à moins que le contexte n'exige une interprétation différente—

Définition.

(a) "requête" signifie une demande faite à un juge pour une ordonnance prescrivant une enquête sous le régime des dispositions de la présente loi;

"Requête."

(b) "Commission" signifie une commission d'enquête établie sous le régime des dispositions de la présente loi;

"Commission."

(c) "coalition" signifie tout contrat, accord, arrangement ou combinaison ayant, ou dont l'objet est d'avoir l'effet d'augmenter ou de fixer le prix ou louage de tout article de commerce ou le coût d'emmagasiner ou de transporter de cet article au détriment des consommateurs ou des producteurs de cet article en dehors du commerce ou de restreindre la concurrence ou de contrôler la production, la fabrication, le transport, l'emmagasiner, la vente ou la fourniture de cet article; et comprend l'acquisition, le louage ou autrement la prise de possession, ou l'obtention par toute personne, pour les objets susdits, de tout intérêt prépondérant ou intérêt dans les affaires, ou toute partie des affaires de toute autre personne, y compris ce qui est connu sous les noms de coalition (trust), monopole ou syndicat (merger);

"Coalition."

- "Ministère."
"Juge."
"Ministre."
"Ordonnance."
"Prescrit."
"Secrétaire."
- (d) "ministère" signifie le ministère du Travail;
(e) "juge" signifie, dans la province de l'Ontario, tout juge de la Haute Cour de Justice; dans la province de Québec, tout juge de la Cour Supérieure; dans la province de la Nouvelle-Ecosse, du Nouveau-Brunswick, de la Colombie-Britannique, de l'Île du Prince-Edouard, de la Saskatchewan et de l'Alberta, tout juge de la Cour Suprême; dans la province du Manitoba, tout juge de la Cour du Banc du Roi; dans le territoire du Yukon, tout juge de la Cour Territoriale;
(f) "ministre" signifie le ministre du Travail;
(g) "ordonnance" signifie une ordonnance rendue par un juge sous le régime des dispositions de la présente loi;
(h) "prescrit" signifie prescrit par la présente loi ou par tout règlement ou toute règle établi sous le régime de la présente loi;
(i) "secrétaire" signifie le secrétaire des commissions d'enquêtes nommées sous le régime de la présente loi.

ADMINISTRATION.

Administration.

3. Le ministre est chargé de l'administration générale de la présente loi.

Secrétaire de commissions.

4. Le Gouverneur en conseil nomme un secrétaire de commissions d'enquête, qui aura les pouvoirs et exercera les fonctions prescrits.

Nomination et tenue d'office.

2. La charge de secrétaire peut être remplie séparément ou conjointement avec toute autre charge du service public, et dans ce dernier cas le secrétaire, si le Gouverneur en conseil le juge à propos, peut être nommé en mentionnant cette autre charge, et alors la personne qui, dans le temps, détient cette charge ou en exerce les fonctions sera le secrétaire sous l'autorité de cette nomination et sans avoir droit pour cela à aucune rémunération supplémentaire.

ORDONNANCE D'ENQUÊTE.

Ordonnance d'enquête.

5. Chaque fois que six personnes ou plus, étant sujets britannique résidant en Canada et majeurs, sont d'avis qu'une coalition existe, et que les prix ont été majorés ou que la concurrence a été restreinte par suite de l'existence de cette coalition, au détriment des consommateurs ou des producteurs, ces personnes peuvent adresser une requête à un juge pour obtenir de lui une ordonnance prescrivant de faire une enquête au sujet de cette prétendue coalition.

Demande d'ordonnance.

2. Cette requête sera présentée au juge par écrit, et sollicitera une ordonnance prescrivant de faire une enquête au sujet de la prétendue coalition, et priera en outre le juge de fixer le jour et l'endroit où il pourra entendre les requérants ou leur représentant.

Formule de requête.

3. La requête sera accompagnée d'une déclaration indiquant—

(a) la nature de la prétendue coalition et les personnes supposées y être intéressées;

(b) la manière dont la prétendue coalition influence les prix ou restreint la concurrence, et jusqu'à quel point la prétendue coalition exerce une influence au détriment des consommateurs ou des producteurs;

(c) les noms et adresses des personnes faisant la requête, et le nom et l'adresse d'une de ces personnes ou d'une autre personne qu'elles autorisent à agir comme leur représentant pour les fins de la présente loi et pour recevoir des communications et conduire des négociations en leur nom.

4. La requête doit aussi être accompagnée d'une déclaration statutaire de chaque requérant spécifiant que la prétendue coalition opère au détriment du requérant en sa qualité de consommateur ou de producteur, et qu'au meilleur de sa connaissance et de sa conviction il y a lieu de croire à l'existence de la coalition mentionnée dans la déclaration, et que cette coalition nuit au commerce ou a opéré au détriment des consommateurs ou des producteurs de la manière et dans la mesure décrites, et qu'il est de l'intérêt public qu'une enquête soit ouverte au sujet de cette coalition.

Déclaration des requérants.

6. Dans les trente jours qui suivent la réception de la requête, le juge fixe le jour et l'endroit où il entendra les requérants, et il avisera, par lettre recommandée, le représentant autorisé par les requérants d'avoir à recevoir des communications au nom de ces derniers. A cette audience, les requérants peuvent comparaître en personne, ou se faire représenter par leur mandataire ou leur avocat.

Audition de la requête.

7. Si, à cette audience, le juge est convaincu qu'il y a de bonnes raisons de croire à l'existence d'une coalition nuisible au commerce ou dont les opérations ont eu une influence au détriment des consommateurs ou des producteurs, et qu'il est dans l'intérêt public qu'une enquête soit ouverte, il ordonnera qu'une enquête ait lieu sous le régime des dispositions de la présente loi; si le juge n'est pas ainsi convaincu, et s'il est d'avis que, dans les circonstances, il y a lieu d'ordonner un ajournement, le juge peut ajourner l'audience jusqu'à plus amples renseignements appuyant le bien-fondé de la requête, ou bien, il peut refuser de rendre une ordonnance d'enquête.

Ordonnance d'enquête par le juge.

2. Le juge aura tous les pouvoirs attribués à la cour dont il fait partie pour assigner des témoins et ordonner leur comparution, pour administrer des serments, et pour obliger les témoins à déposer sur serment ou sur affirmation solennelle (quand il s'agit de personnes autorisées à affirmer en matière civile), et à produire tous les livres, papiers ou autres documents ou autres choses quelconques que le juge considère nécessaires.

Ajournement jusqu'à plus amples renseignements.

Pouvoirs du juge.

8. L'ordonnance du juge prescrivant de faire une enquête est transmise par lui au secrétaire par lettre recommandée, et est accompagnée de la requête, de la déclaration, d'une copie certifiée de toute déposition reçue devant le juge, et des déclarations statutaires. L'ordonnance doit spécifier les sujets sur lesquels doit porter l'enquête, donner les noms de ceux supposés être intéressés dans la coalition, et les noms et adresses de celui ou de ceux d'entre eux avec lesquels, de l'avis du juge, le ministre devrait se mettre en communication afin d'obtenir la recommandation pour le choix d'une personne devant agir en qualité de membre de la commission, ainsi qu'il est ci-après prévu.

Transmission de l'ordonnance et des dépositions au secrétaire.

COMMISSION D'ENQUÊTE SUR

ORGANISATION DES COMMISSIONS.

Organisation de la commission.

9. Sur réception, par le secrétaire, de l'ordonnance prescrivant de faire une enquête, le ministre procédera sans retard à la nomination d'une commission.

Constitution de la commission.

10. Chaque commission se composera de trois membres, qui seront nommés par le ministre, sous son seing et sceau d'office.

Membres de la commission.

11. Des trois membres de la commission, un sera nommé sur la recommandation des personnes à la requête desquelles l'ordonnance a été rendue, un sur la recommandation des personnes désignées dans l'ordonnance comme étant intéressées dans la prétendue coalition, et le troisième sur la recommandation des deux membres ainsi choisis.

Recommandation du troisième commissaire.

12. Les personnes à la requête desquelles l'ordonnance a été rendue et les personnes désignées dans l'ordonnance comme étant intéressées dans la prétendue coalition, dans les sept jours après qu'elles en auront été priées par le secrétaire, peuvent chacune respectivement recommander le nom d'une personne qui consent et est prête à agir en qualité de membre de la commission, et le ministre nommera ces personnes membres de la commission.

Communications avec les représentants des parties.

2. Afin d'obtenir les recommandations énoncées au paragraphe premier du présent article, il suffit au secrétaire, en ce qui concerne les requérants, de se mettre en communication avec le représentant mentionné dans la déclaration comme étant autorisé à recevoir des communications en leur nom; et en ce qui concerne les personnes intéressées dans la prétendue coalition il suffit au secrétaire de se mettre en communication avec les personnes désignées dans l'ordonnance, comme étant celles avec lesquelles le ministre doit communiquer pour ces fins.

Choix des membres par le ministre.

3. Si les parties, ou l'une des parties, omettent ou négligent de faire une recommandation dans la période de temps susdite, ou toute extension de temps que le ministre peut accorder pour raisons suffisantes, le ministre pourra choisir et désigner le plus tôt possible après cela une personne ou des personnes capables d'agir en qualité de membre ou de membres de la commission.

Recommandation et nomination d'un juge comme troisième membre.

4. Les deux commissaires ainsi désignés pourront, dans les sept jours qui suivent leur nomination, recommander le nom d'un juge de toute cour tenant des archives en Canada, qui consente et soit prêt à agir en qualité de troisième membre de la commission, et le ministre doit nommer ce juge comme membre de la commission; et s'ils omettent ou négligent de faire une recommandation dans la période de temps susdite, ou toute extension de temps que le ministre peut accorder pour raisons suffisantes, le ministre choisira et désignera le plus tôt possible après cela un juge d'une cour tenant des archives en Canada comme troisième membre de la commission.

Président.

5. Le troisième membre de la commission en sera le président.

Vacances.

6. Toute vacance survenant parmi les membres d'une commission sera remplie de la même manière qu'une nomination faite en premier lieu.

13. Est inéligible, comme membre de la commission, toute personne qui est une de celles qui demandent la commission ou qui a un intérêt pécuniaire direct dans la prétendue coalition faisant l'objet de l'enquête de la part de la dite commission, ou qui n'est pas un sujet britannique.

Personnes inaptes à devenir membres.

14. Le plus tôt possible après que tous les membres de la commission auront été nommés par le ministre, le secrétaire notifiera aux parties les noms du président et des autres membres de la commission.

Notification au personnel de la commission.

15. Avant d'entrer dans l'exercice des fonctions de leur charge, les membres de la commission prêteront le serment suivant :

Formule du serment.

Je....., jure solennellement,—

Que je remplirai sincèrement, fidèlement et impartialement mes devoirs en qualité de membre de la commission désignée pour faire une enquête;

Que je suis sujet britannique;

Que je n'ai aucun intérêt pécuniaire direct dans la prétendue coalition qui doit faire l'objet de l'enquête;

Que je n'ai reçu et que je n'accepterai, soit directement ou indirectement, aucun bénéfice, don, honoraire ou gratification d'aucune personne intéressée en quelque façon que ce soit dans aucune matière ou chose sur laquelle la commission doit faire une enquête.

Que je n'ai pas d'intérêt immédiat dans les affaires d'aucune des parties qui demandent cette enquête et que je n'agis en collusion avec aucune des personnes y intéressées.

16. Le ministre pourra fournir un sténographe à la commission, ainsi que les aides aux écritures et autres aides que le ministre juge nécessaires pour la mise à effet des dispositions de la présente loi. Le ministère remboursera aussi tout paiement raisonnable et convenable effectué et autorisé et certifié par le juge qui rend l'ordonnance prescrivant de faire l'enquête.

Aides aux écritures de la commission.

Déboursés.

17. Dès que la commission sera constituée, le secrétaire transmettra au président des copies de la requête, de la déclaration, de l'ordonnance prescrivant de faire l'enquête, et aussi, le cas échéant, des copies des dépositions prises devant le juge, et la commission procédera ensuite sans délai à l'examen des sujets dont traite l'ordonnance.

Commencement de l'enquête.

ENQUÊTE ET RAPPORT.

18. La commission fait, pleinement, et avec soin et diligence une enquête sur tous les sujets qui lui sont soumis et de tout ce qui pourrait en influencer le mérite, y compris la question de savoir si le prix ou louage d'un article quelconque mentionné a été majoré de façon déraisonnable, ou si la concurrence pour la fourniture de cet article a été indûment restreinte en conséquence d'une coalition; et elle fait sur le tout un rapport complet et détaillé au ministre, faisant connaître les diverses procédures et mesures prises par la commission afin de s'assurer pleinement et

Enquête et rapport au ministre.

avec soin de tous les faits et circonstances se rattachant à la prétendue coalition, y compris les décisions et recommandations qui, de l'avis des membres de la commission, sont d'accord avec les mérites et exigences de la cause.

Portée de l'enquête.

2. Pour résoudre toute question quelconque se rattachant à la portée ou à l'étendue de l'enquête, la commission tient compte de ce qui est nécessaire pour rendre l'enquête aussi effective et complète que l'exige l'intérêt public.

Rapport de la commission.

19. Le rapport de la commission se fait par écrit, et doit être signé par au moins deux membres de la commission. Le rapport est transmis par le président au secrétaire, en même temps que les dépositions prises à cette enquête et certifiées par le président, et aussi tous les documents et papiers restant à la garde de la commission. Un rapport de la minorité peut être fait et transmis au secrétaire par tout membre dissident de la commission.

Rapport de la minorité.

Publication des rapports.

20. Sur réception du rapport de la commission, et aussi, le cas échéant, du rapport de la minorité, une copie en est transmise sans frais aux parties intéressées et au représentant de tout journal du Canada qui en fait la demande; et le rapport, ainsi que, le cas échéant, le rapport de la minorité, sont aussi publiés sans délai dans la *Gazette du Canada*. Le ministre peut distribuer des copies du rapport, et de tout rapport de la minorité, en la manière qui lui paraît la plus désirable pour donner suite aux recommandations de la commission. Sur paiement de tels honoraires qui peuvent être prescrits, le secrétaire fournit une copie certifiée de tout rapport, ou rapport de minorité, à toute personne qui en fait la demande.

Distribution de copies.

Honoraires pour copies certifiées.

Abaissement de droits de douane pour obtenir une concurrence raisonnable.

21. Toutes les fois que, par suite ou comme résultat d'une enquête sous le régime des dispositions de la présente loi, ou comme suite ou résultat d'un jugement de la Cour Suprême ou de la Cour d'Echiquier du Canada, ou de toute Cour Supérieure, ou de Cour de Circuit, de district ou de comté du Canada, le Gouverneur en conseil est convaincu qu'il existe au sujet d'un article une coalition quelconque dans le but de favoriser indûment les fabricants ou marchands aux dépens des consommateurs, et s'il paraît au Gouverneur en conseil que ce désavantage pour le consommateur est facilité par les droits de douane imposés sur l'article en question, ou sur tout article de même nature, le Gouverneur en conseil peut prescrire que tel article soit admis en Canada en franchise ou que les droits sur cet article soient abaissés jusqu'à tel point que, de l'avis du Gouverneur en conseil, il s'ensuive pour le public le bénéfice d'une concurrence ramenée à des limites raisonnables.

Révocation de brevet en certains cas.

22. Au cas où le propriétaire ou le détenteur d'un brevet délivré sous l'autorité de la *Loi des Brevets* utilise les droits et privilèges exclusifs dont il a le contrôle comme propriétaire ou détenteur, de façon à restreindre injustement les facilités de transport, de production, de fabrication, de fourniture, d'emmagasinage ou de négoce de tout article pouvant faire l'objet d'une industrie ou d'un commerce, ou de façon à restreindre ou à léser l'industrie ou le commerce de tout article de ce genre, ou de façon à empêcher, limiter ou diminuer injustement la fabrication ou la

production de tout article de ce genre, ou en majorer injustement le prix, ou empêcher ou diminuer injustement la concurrence dans la production, la fabrication, l'achat, l'échange, la vente, le transport, l'emmagasinage ou la fourniture de tout article, le dit brevet sera passible de révocation. Et si une commission fait rapport qu'un brevet a été utilisé en la manière susdite, le ministre de la Justice peut en informer la Cour d'Echiquier du Canada et demander un jugement révoquant le dit brevet, et la cour aura alors juridiction pour entendre et décider la cause et pour rendre un jugement révoquant le brevet ou tout autre jugement ressortant des témoignages entendus en cour.

Juridiction de la
Cour d'Echiquier.

23. Toute personne désignée sur le rapport d'une commission comme coupable d'avoir restreint injustement les facilités de transport, de production, de fabrication, de fourniture, d'emmagasinage ou de négoce de tout article qui peut faire l'objet d'une industrie ou d'un commerce; ou d'avoir restreint ou lésé l'industrie ou le commerce se rattachant à tout article de ce genre; ou d'avoir empêché, limité ou diminué injustement la fabrication ou la production de tout article de ce genre; ou d'en avoir majoré injustement le prix; ou d'avoir empêché ou diminué injustement la concurrence dans la production, la fabrication, l'achat, l'échange, la vente, le transport, l'emmagasinage ou la fourniture de tout article de ce genre; et qui, à la suite de cela, continue ainsi la contravention, est coupable d'un acte criminel et est passible d'une amende n'excédant pas mille dollars, et les frais, pour chaque jour, après l'expiration des dix jours, ou de toute autre période que la commission juge nécessaire, qui suivent la date de la publication du rapport de la commission dans la *Gazette du Canada*, et pendant lesquels la dite personne continue ainsi d'être en contravention.

Coalitions limitant
la production, le
commerce ou la
concurrence.

Amende.

SÉANCES DE LA COMMISSION.

24. Les séances de la commission ont lieu aux dates et endroits fixés par le président, après consultation avec les autres membres de la commission, et les parties doivent recevoir avis du président des dates et endroits où les séances doivent avoir lieu. Néanmoins, et en tant que la chose est praticable, la commission doit siéger dans la localité où aura pris naissance le sujet même qui fait l'objet de la procédure.

Séances de la com-
mission.

25. Les délibérations de la commission doivent avoir lieu publiquement, mais la commission peut ordonner que toute partie quelconque des délibérations ait lieu à huis clos.

Délibérations.

26. La décision rendue par deux des membres présents à une séance de la commission est la décision de la commission.

Décisions.

27. La présence du président et d'au moins un autre membre de la commission est nécessaire pour constituer une séance de la commission.

Quorum.

28. En cas d'absence de l'un des membres d'une réunion de la commission, les deux autres membres s'abstiennent de procéder, à moins qu'il ne soit démontré que le membre absent a reçu avis de la réunion en temps amplement suffisant pour lui permettre d'être présent.

Absence d'un
membre.

Comparution des parties.

29. Toute partie à une enquête peut comparaître devant la commission en personne, ou être représentée par une autre ou d'autres personnes, ou, avec le consentement de la commission, peut être représentée par un avocat.

Avocat désigné par le ministre.

30. Toutes les fois que, de l'avis du ministre, l'intérêt public l'exige, le ministre peut demander au ministre de la Justice de donner instruction à un avocat de conduire l'enquête devant une commission, et comme suite à cette demande le ministre de la Justice peut donner les instructions voulues à un avocat. Les honoraires et frais alloués à cet avocat par le ministre de la Justice seront payés à même les crédits votés par le Parlement pour faire face aux dépenses d'administration de la présente loi.

Honoraires.

Offense au tribunal.

31. Quiconque, au cours des délibérations de la commission, insulte sciemment un membre de la commission, ou interromp sciemment les délibérations, ou refuse sans raison valable de rendre témoignage, ou se rend sciemment coupable de toute autre manière que ce soit d'une injure à la commission, peut être emmené au dehors et mis en lieu sûr par un officier de la commission ou un agent de police, et retenu sous garde jusqu'à la clôture de la séance de la commission ce même jour, et la personne coupable de la dite injure est passible, sur conviction par voie sommaire, d'une amende n'excédant pas cent dollars.

Amende.

TÉMOINS ET DÉPOSITIONS.

Témoins et dépositions.

32. Pour les fins d'une enquête la commission exerce tous les pouvoirs attribués à toute cour tenant des archives en matière civile pour les fins suivantes, savoir: assigner des témoins devant la commission, les forcer à comparaître, de toute partie du Canada, faire prêter serment, exiger des témoins qu'ils rendent témoignage sous serment ou par affirmation solennelle (quand ce sont des personnes autorisées à affirmer en matière civile), et qu'ils produisent tous les livres, papiers ou autres documents ou choses que la commission juge nécessaires pour s'enquérir pleinement des sujets faisant l'objet de l'enquête.

Serment

2. Tout membre de la commission peut faire prêter serment.

Signature du président.

3. Les assignations aux témoins, et tous autres ordres, actes et procédures doivent être signés par le président.

Inspection de documents.

33. Tous les livres, papiers ou autres documents ou choses produits devant la commission, soit volontairement ou en réponse à une assignation, peuvent être examinés par la commission, et aussi par toutes autres personnes autorisées par elle.

Les parties peuvent être témoins.

34. Toute partie aux délibérations est compétente et peut être forcée de rendre témoignage comme témoin.

Dépenses des témoins.

35. Toute personne assignée et faisant acte de présence comme témoin a droit à une indemnité de présence et à ses frais de voyage, en se basant sur le tarif en vigueur pour les témoins en matière civile devant les cours supérieures de la province où l'enquête est conduite.

Défaut du témoin de comparaître ou de produire des documents.

36. Quiconque, après avoir été dûment assigné, et à qui, au moment de ses services, il a été fait le paiement ou l'offre de ses frais raisonnables de voyage suivant le tarif susdit, manque de

comparaître ou de produire tout livre, papier ou autre document ou chose tel que requis par son assignation, est, à moins qu'il ne démontre qu'il y avait de bonnes et suffisantes raisons pour ce défaut, coupable d'une contravention et passible, sur conviction par voie sommaire, d'une amendé ne dépassant pas cent dollars.

Amende

37. La commission peut, avec le consentement du ministre, employer des experts compétents pour examiner les livres ou rapports officiels, et pour la conseiller sur tout sujet technique ou autre matière essentielle à l'enquête, mais les renseignements ainsi obtenus ne sont pas rendus publics, excepté dans la mesure où la commission le juge à propos, et toutes parties des livres, papiers ou autres documents qui, de l'avis de la commission, ne sont pas essentielles à l'enquête, peuvent être mises sous scellé.

Experts.

RÉMUNÉRATION ET DÉPENSES DE LA COMMISSION.

38. Les membres d'une commission seront rémunérés comme suit pour leurs services:

Rémunération de la commission.

(a) Aux deux premiers membres nommés, une indemnité de cinq dollars chacun par jour, durant une période n'excédant pas trois jours, durant lesquels ils peuvent être réellement occupés à choisir le troisième membre de la commission;

(b) A chaque membre, une indemnité à raison de vingt dollars pour chaque jour de séance de la commission.

39. Chaque membre de la commission aura droit à ses dépenses réelles et nécessaires de voyage et à une indemnité de dix dollars par jour pour chaque jour où il est à voyager de ou à l'endroit où il demeure afin d'assister ou après avoir assisté à une réunion de la commission.

Dépenses de voyage.

40. Nul membre de la commission ne doit accepter, en dehors de ses frais de voyage et indemnités comme membre de la commission, aucun bénéfice, cadeau, honoraire ou gratification quelconque d'aucune personne intéressée en quelque façon que ce soit dans aucune matière ou chose sur laquelle porte l'enquête de la commission. L'acceptation de tout bénéfice, cadeau, honoraire ou gratification tel que susdit par un membre de la commission est considérée comme une contravention, et rend ce membre passible, sur conviction par voie sommaire, d'une amendé n'excédant pas mille dollars, et il est subséquemment privé de tous ses droits de faire partie d'une commission.

Interdiction d'accepter des gratifications.

Amende.

41. Toutes les dépenses de la commission, y compris les dépenses de voyage faites par les commissaires ou par les personnes sous ses ordres, au cours d'enquêtes conduites sous le régime de la présente loi, les salaires des employés et des agents, et les honoraires et frais de voyage des témoins, seront acceptés et payés sur présentation de leurs pièces justificatives détaillées, approuvées et certifiées par le président, lesquelles pièces seront transmises au secrétaire par le président. Le président doit transmettre aussi au secrétaire un relevé certifié et détaillé des séances de la commission, et des membres présents à chacune de ces séances.

Justification des dépenses.

Relevé détaillé des séances.

DIVERS.

Irrégularités techniques.

42. Nulle procédure sous le régime de la présente loi n'est considérée invalide à raison d'un vice de forme ou d'une irrégularité technique.

Preuve de rapport.

43. La preuve d'un rapport d'une commission peut être faite dans toute cour de justice par la production d'un numéro de la *Gazette du Canada* qui, d'après sa teneur, paraît contenir une copie de ce rapport, ou par la production d'une copie du rapport paraissant à sa face avoir été certifiée comme copie conforme par le secrétaire.

Allocations déterminées par le ministre.

44. Le ministre détermine l'indemnité ou les sommes à être payées à toutes personnes autres que les membres d'une commission, employées par le gouvernement ou par toute commission, y compris les secrétaires, commis aux écritures, experts, sténographes ou autres personnes remplissant quelques fonctions sous le régime des dispositions de la présente loi.

Règlements par le Gouverneur en conseil.

45. Le Gouverneur en conseil peut établir tous règlements, non inconciliables avec la présente loi, qui lui paraissent nécessaires pour l'application des dispositions de la présente loi et son administration efficace.

Publication.

2. Ces règlements doivent être publiés dans la *Gazette du Canada*, et dès leur publication ils ont la même vigueur que s'ils faisaient partie de la présente loi.

Règlements déposés devant le Parlement.

3. Les règlements doivent être déposés devant les deux chambres du Parlement dans les quinze jours qui suivront leur publication si le Parlement est alors en session; et si le Parlement n'est pas en session, alors dans les quinze jours qui suivront l'ouverture de la session alors prochaine.

Rapport annuel au Parlement.

46. Le ministre doit déposer devant le Parlement, dans les quinze premiers jours de la session alors prochaine, un rapport annuel des procédures sous le régime de la présente loi.

1907, Chap. 11, modifié.

47. Est abrogé le paragraphe premier de l'article 12 du *Tarif des Douanes, 1907*.

S.R., c. 125.

48. La présente loi ne sera pas interprétée comme abrogeant, modifiant ou ayant un effet sur la *Loi des Unions ouvrières*, chapitre 125 des Statuts révisés, 1906.

ANNEXE.

FORMULE 1.

REQUÊTE À L'EFFET DE SOLLICITER UNE ORDONNANCE D'ENQUÊTE.

"Loi des Enquêtes sur les Coalitions."

(Article 5.)

Datée à ce
..... jour de 19...

RELATIVEMENT à une prétendue coalition [décrire succinctement ici la nature de la coalition.]

A l'honorable [insérer le nom du juge], juge [ou juge en chef, selon le cas] de la [insérer le titre de la Cour.]

Les soussignés sont d'avis qu'il existe une coalition [décrire succinctement la nature de la prétendue coalition] et que les prix ont subi une hausse [ou que la concurrence a été restreinte par la dite coalition, selon le cas] au préjudice des consommateurs [ou des producteurs selon le cas.]

En conséquence, les soussignés, sous l'autorité de la "LOI DES ENQUÊTES SUR LES COALITIONS," sollicitent une ordonnance prescrivant de faire une enquête au sujet de cette prétendue coalition.

[Mentionner ici—

(a) La nature de la prétendue coalition et les personnes supposées y être intéressées; et

(b) La manière dont la prétendue coalition affecte les prix ou restreint la concurrence et la mesure dans laquelle les requérants prétendent qu'elle opère au préjudice des consommateurs ou des producteurs, [selon le cas.]

DÉCLARATION ACCOMPAGNANT LA DEMANDE
D'UNE ORDONNANCE.

Datée à le.....
jour de.....19...

Les soussignés autorisent par la présente.....
de.....[nom et domicile] à agir en qualité de leur représentant, pour les fins de la "LOI DES ENQUÊTES SUR LES COALITIONS," pour recevoir toutes communications et diriger les négociations en leur nom.

Suivent les noms et adresses des personnes sollicitant la dite ordonnance:

Noms.	Adresses.

DÉCLARATION STATUTAIRE ACCOMPAGNANT LA DEMANDE
D'ORDONNANCE.

CANADA: }
Province de..... }
Savoir: }

Je..... de la..... de.....
dans le..... de.....
déclare solennellement:

COMMISSION D'ENQUETE SUR

1. Que la prétendue coalition ci-dessus opère à mon préjudice en ma qualité de consommateur [ou de producteur, selon le cas.]

2. Qu'au meilleur de ma connaissance et croyance, la coalition alléguée dans la présente déclaration existe et nuit au commerce [ou a opéré au préjudice des consommateurs ou des producteurs, selon le cas] de la façon et dans la mesure indiquées.

3. Qu'il est de l'intérêt public qu'une enquête soit faite sur la dite coalition.

Et je fais cette déclaration solennelle, la croyant consciencieusement vraie, et sachant qu'elle a la même force et le même effet que si elle était faite sous serment sous l'empire de la loi de la preuve en Canada.

Déclaré devant moi à comté de ce jour de 19

FORMULE 2.

ORDONNANCE PRESCRIVANT DE FAIRE UNE ENQUÊTE.

"Loi des Enquêtes sur les Coalitions."

(Article 7).

RELATIVEMENT à la requête de [insérer les noms des requérants,] en date du jour de

19, sollicitant, sous l'autorité de la "LOI DES ENQUÊTES SUR LES COALITIONS, une ordonnance d'enquête sur une prétendue coalition [décrire succinctement la nature de la coalition].

Je, l'honorable juge en chef, selon le cas] de [nom de la cour], après avoir lu la requête de [noms des requérants] en date du jour de

..... 19, ainsi que l'exposé des motifs et les déclarations statutaires qui l'accompagnent et les témoignages des requérants, suis convaincu qu'il existe des raisons suffisantes de croire à l'existence d'une coalition [décrire succinctement la nature de la coalition], qu'elle est préjudiciable au commerce [ou qu'elle a opéré au préjudice des consommateurs ou des producteurs, selon le cas] et qu'il est de l'intérêt du public d'enquêter à ce sujet; en conséquence, et sous l'autorité de la dite loi, j'ordonne qu'une enquête soit faite sur les points suivants: [expliquer les points sur lesquels doit porter l'enquête].

Les noms des personnes prétendues concernées dans la dite prétendue coalition sont [insérer les noms et adresses], et je suis d'avis que le ministre du Travail se mette en communication avec [insérer le nom ou les noms avec l'adresse dans chaque cas], dans le but de faire recommander la nomination d'une personne en qualité de membre de la commission d'enquête au nom des parties intéressées dans la dite prétendue coalition.

Daté à ce jour de 19

OTTAWA: Imprimé par Charles Henry Parmelee, Imprimeur des Lois de Sa Très Excellente Majesté le Roi.

*Une déclaration comme ci-dessus doit être faite par chaque requérant.

ANNEXE No 14.

MÉMOIRE PRÉPARÉ PAR M. WAY.

MINISTÈRE DU REVENU DE L'INTÉRIEUR—CANADA.

SERVICE DES POIDS ET MESURES.

BUREAU DE L'INSPECTEUR EN CHEF,
OTTAWA, le 21 janvier 1914.

A la Commission du Coût de la Vie.

La Loi des Poids et Mesures du Canada et le service d'inspection des poids et mesures se limitent exclusivement à la justesse et à l'inspection de tous les poids et mesures et des machines à peser en usage dans le commerce, et ils n'atteignent pas la justesse du poids et de la mesure de l'objet vendu, ou mieux ce que l'on pourrait appeler l'insuffisance malhonnête de la pesée ou de la mesure.

Ceci est clairement apparent dans l'article 30 de la Loi, où il est fait une distinction entre une mesure et un contenu, un vaisseau ou un paquet.

La position que l'on a prise dans le passé à ce sujet est que le poids malhonnête est une fraude commune à l'égard de laquelle le public a le droit de se protéger en vertu du droit commun.

Le résultat est que le service de l'inspection des poids et mesures n'offre d'autre protection au public que celle de lui assurer que les appareils dont on se sert dans le commerce subissent une inspection périodique biennale et, dans bien des cas, annuelle.

L'apathie et la répugnance du public aussi bien que la dépendance des détailliers de quelques maisons de gros, alors que la surveillance gouvernementale à l'égard des poids quantitatifs fait défaut, ouvrent la porte à des coutumes douteuses qui, sans doute, ont un certain effet sur le coût élevé de l'existence.

Le facteur principal qui contribue au coût élevé relativement au commerce de détail et aux poids et mesures, se rapporte à la marchandise mise en paquets, où le manque de surveillance de la part du gouvernement est des plus apparentes. Les biscuits soda, par exemple, sont vendus en paquets sur lesquels sont imprimés les mots: "cet article n'est pas vendu selon le poids." Le client demande une livre, et on lui donne un paquet—la notice ci-dessus met le marchand à l'abri de toute poursuite. Le beurre se vend à la livre mais n'est jamais pesé, et la quantité qui est délivrée n'est pas représentée comme étant une livre vu que l'inscription sur le compte est comme suit: "1—crèmerie—35c."

Voyez les grandes quantités de céréales à déjeuner (breakfast food) qui sont toutes vendues au paquet sans égard au poids ou à la protection qui y serait attachée.

J'attire votre attention sur les extraits ci-annexés des lois américaines qui traitent de cet état de choses et qui, d'après des articles publiés dans "The annals", ont eu un grand effet sur le coût de l'existence.

Un facteur contributif important au coût élevé se trouve dans l'introduction générale de la balance automatique à tableau calculé. Ces machines indiquent simultanément et le poids et le coût de l'article pesé, c'est-à-dire le résultat en valeur du poids. Ainsi l'on demande un rôti, il est placé sur la balance et immédiatement on exige \$1.35—on ne fait aucune mention du poids. L'action est si rapide que malgré que le poids soit indiqué sur toutes ces machines sur le

côté faisant face au public, ce dernier n'est pas en mesure de faire le calcul de la valeur. Dans les amendements à la Loi des Poids et Mesures suggérés cette année, il y a des dispositions pour la vérification des tableaux calculés, mais le défaut d'inspection gouvernementale de la pesanteur telle que délivrée laisse encore le chemin libre à la fraude parce que la facture se lit comme suit: "Rôti de bœuf, \$1.35." Si la viande coûte 22 centins la livre et que le client pèse la viande chez lui et s'aperçoit qu'on lui a chargé trop cher, il ne peut pas réclamer, même en vertu du droit commun, parce que le poids n'est pas donné sur la facture et que le rôti est vendu à \$1.35, mais d'après la quantité.

S'il y avait l'inspection et le contrôle gouvernemental du poids et de la mesure vendus, quelques causes types dans une ville et une ou deux poursuites suffiraient pour assurer au public le droit de recevoir la quantité pour laquelle il paie.

En rapport avec ce qui précède et avec la pratique douteuse si en vogue de vendre de grandes quantités d'articles collectifs tels que les pommes de terre, les pommes, etc., à la mesure, je recommande fortement un amendement à la Loi des Poids et Mesures à l'effet suivant: "Tous les articles, autres que les liquides, devraient se vendre au poids." (Ceci contrôlerait également les paquets.)

Je ne suis pas en mesure de citer aucune loi rédigée en ce sens, la loi la plus rapprochée que je connaisse est celle de l'Etat de New York qui détermine que certains articles spécifiés peuvent se vendre de cette manière.

Dépenses et coût.—Les dépenses pour le service de l'inspection des poids et mesures de l'année dernière furent de \$131,344.17—dont la somme de \$100,696.52 fut perçue comme honoraires. Ceci se rapporte aux honoraires de l'inspection périodique.

L'introduction de l'inspection des mesures insuffisantes augmenterait nécessairement de beaucoup le personnel et les dépenses qui seraient mises à la charge du gouvernement.

Il est des plus désirable, selon mon opinion, d'insister sur le fait que le service de l'inspection des poids et mesures devrait être administré de manière à être un service de protection seulement et non un service produisant des revenus.

Cependant, il est convenable de perpétuer le système de l'honoraire afin d'empêcher la demande extravagante d'inspection qui paralyserait le service. Le Canada comprend un territoire très vaste et il semblerait être nécessaire seulement d'avoir la surveillance de l'insuffisance des poids dans les grandes villes, ce qui ne requerrait que quelques officiers additionnels mais ayant de hautes qualifications.

Il ne semblerait pas mal à propos d'ajouter que cette même question a été agitée en Angleterre pendant plusieurs années, mais le gouvernement impérial ne semble pas disposé à agir, parce qu'en mars 1911, le président de la Chambre de Commerce, répondant à une question posée en Chambre, dit: "Toute la question des mesures et des poids insuffisants a été étudiée par la Chambre de Commerce depuis quelque temps et l'enquête se poursuit. La question est loin d'être sans difficulté, et il n'était pas présentement en mesure de dire quel serait le résultat de cette enquête"—et rien n'a encore été fait.

Rapport de la Commission du fromage.—Ce rapport, selon mon opinion, a bien peu de commun avec le coût de l'existence—mais il servira à appuyer sur le besoin vital de l'inspection efficace des poids et mesures puisqu'il est à la base de l'économie domestique, et il est associé inséparablement à la vie journalière de chaque homme, femme ou enfant.

Je vous renvoie aux paragraphes marqués aux pages 8, 10, 14, 15.

Bouteilles à lait.—Les registres du service des étalons indiquent beaucoup d'épreuves relativement aux bouteilles à lait qui ont toutes été trouvées trop petites à l'exception d'une certaine quantité de Winnipeg qui furent trouvées 3.3 pour cent trop grandes. Le rapport des mesures courtes est comme suit:—

Bouteilles de Montréal, 1909—

1 bouteille d'une pinte— $8\frac{1}{2}$ drachmes trop petite—1.25 pour cent trop petite.

2 bouteilles d'une chopine—6 drachmes trop petites—2 pour cent (approximativement).

D'Ottawa, 1909—

Bouteilles d'une pinte— $\frac{1}{2}$ once trop petites—1.25 pour cent trop petites.

Bouteilles d'une chopine— $\frac{1}{4}$ d'once trop petites—1.25 pour cent trop petites.

De Toronto, 1910—

1 bouteille d'une roquille, 5 pour cent trop petite.

(Bouteille prise parmi 2 grosses).

De Woodstock, 1911—

2 bouteilles d'une chopine—3 onces trop petites—15 pour cent trop petites (mesure du vin).

De Toronto, 1912—

1 bouteille d'une chopine (échantillon) — $3\frac{1}{4}$ pour cent trop petite.

(Ceci eut pour résultat l'exportation de 16,000 bouteilles.)

L'on constatera de l'état ci-haut que la moyenne de l'insuffisance de ces mesures était de $1\frac{1}{4}$ à 3 pour cent.

Les résultats de l'inspection.—Si l'on en juge d'après une lettre que nous avons dans nos dossiers de la "Diamond Flint Glass Co.," de Toronto, datée de mars 1911, ces derniers calculent que 10 pour cent des bouteilles sont rejetées lorsqu'elles subissent l'inspection.

Ceci occasionne la hausse des prix par grosse. Si un honoraire de 50 centins par grosse est chargé pour l'inspection, vu qu'avec la loi présente des poids et mesures l'on ne pourrait pas faire l'inspection sans frais, ceci contribue aussi à l'augmentation des prix.

La "Ottawa Dairy" emploie 750 grosses de bouteilles par année—ce qui, au taux ci-haut mentionné, veut dire une dépense additionnelle de \$375 par année.

Ajoutons à ceci que d'après la même compagnie l'existence d'une bouteille ne dure que six mois.

M. Fyfe, mon prédécesseur, porta beaucoup d'intérêt à cette question en 1910—et parmi les documents sur les dossiers je trouve une assertion que les fabricants de bouteilles auraient peu de raison de se plaindre si l'on permettait un écart, par rapport aux chopines et aux pintes, de 14 et 20 drachmes.

C'est-à-dire que l'on devrait permettre l'écart suivant pour ces bouteilles: pour les chopines $4\frac{1}{4}$ pour cent approximativement; et pour les pintes 3 pour cent approximativement.

Ceci détruirait l'inspection—alors qu'en exigeant une exactitude rigide l'on fait monter les prix.

L'inspection ou le contrôle par le gouvernement, selon mon opinion, est obligatoire sous la loi des poids et mesures—mais il est douteux que la hausse du prix du lait provoquée par la nécessité d'une inspection exacte ne soit pas plus considérable que la moyenne des pertes occasionnées par les mesures courtes selon le système du manque d'inspection d'aujourd'hui.

Conclusion—La principale relation entre l'inspection des poids et mesures et le coût de la vie est qu'après qu'un appareil a été inspecté et estampé, un marchand peut encore donner des mesures et des poids courts sans en être restreint par les officiers du gouvernement—il n'y a pas de protection à l'endroit de la marchandise mise en paquet et mise en conserve, et le recours au droit commun contre le filoutage dans le commerce du détail est pratiquement ineffectif.

Ci-joint des extraits des Lois des Etats-Unis à l'égard de l'emballage des marchandises, etc.

Votre tout dévoué,

(Signé) E. O. WAY,

Inspecteur en chef.

EXTRAITS DES LOIS DES POIDS ET MESURES DE L'ÉTAT DE NEW-YORK.

Bouteilles à lait.—“Les bouteilles ou les jarres en usage pour la vente du lait ou de la crème devront avoir en lettres moulées ou soufflées sur les côtés ou sur le fond des bouteilles, ou autrement marqués d'une manière permanente, le nom, les initiales ou la marque de commerce du fabricant et un chiffre indice” (un chiffre sera fourni par le Département de l'Etat).

“Tout fabricant qui vend des bouteilles à lait ou à crème et qui ne suit pas la prescription de la loi relativement à la grandeur ou à l'empreinte, etc., sera passible d'une amende de \$500.

“Toute personne qui, sciemment, fait usage, pour les fins de la vente du lait et de la crème, de jarres ou de bouteilles qui ne sont pas en conformité avec la loi, sera coupable de donner des mesures fausses et insuffisantes.”

NOTE: Les mêmes dispositions se trouvent dans les lois du Massachusetts, du Wisconsin, du Minnesota, de la ville de Détroit et d'autres Etats et villes.

Paquets, etc.—Etat de New York.—“Quand des articles sont vendus ou offerts en vente dans des contenants dont la grandeur n'est pas autrement déterminée par la loi, la quantité nette du contenant ou bien un avertissement affirmant que le poids mentionné comprend le contenant dont le poids devra être marqué, imprimé ou autrement indiqué clairement et en évidence à l'extérieur, etc.”

“Un contenant comprendra toute boîte en carton, boîte à claire-voie, baril, demi-baril, manne, caque, grande barrique (drum), cruche, jarre, terrine, bouteille, sac, panier, chaudière, bidon, enveloppe, ballot, paquet.”

Méthode de la vente.—Etat de New York.—“Toutes les viandes ou produits des viandes et le beurre devront être vendus ou offerts en vente selon le poids, tous les autres articles qui ne sont pas enfermés dans des contenants devront être vendus ou offerts en vente selon les mesures étalons et numériques et tels poids et mesures devront être marqués ou étiquetés; il est pourvu toutefois que les légumes pourront être vendus au pied ou à la botte.”

Il y a encore une disposition que l'on trouve dans la loi du Massachusetts.

Mesure courte.—“Quiconque qui par lui-même, par ses serviteurs ou ses agents, donne ou essaie de donner des poids ou des mesures fausses insuffisantes, pour la première offense, sera puni, etc.”

Ceci est nécessairement un corollaire à l'inspection des poids.

Personnellement, je suis plutôt enclin à préférer les suggestions de la “Incorporated Society of Inspection of Weights and Measures” de l'Angleterre en rapport avec les ventes, dont les deux principales sont: (1) Toutes les marchandises offertes en vente en paquets au détail, qui ont été préparées et mises à part pour les fins de la vente, devront être vendues selon leur poids et non pas seulement selon leur prix sans égard à leur poids.

(2) Tous les paquets qui n'ont pas un poids (poids net) conforme à l'un des étalons avoir-du-poids établis par la Chambre de Commerce devront avoir leur poids net marqué clairement à l'extérieur du paquet.

NOTE: Les raisons de cette clause sont basées sur la possibilité de sauver des dépenses, vu l'obligation de marquer ou d'imprimer les paquets, les enveloppes ou les étiquettes d'une notice donnant le poids—tout paquet qui n'est pas ainsi marqué est accepté par l'inspecteur comme contenant $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$, livre, etc. Ceci aussi peut aider à éliminer des poids étrangers et irréguliers relativement au contenu net.

Nous pouvons trouver un précédent aux dispositions de la loi ci-haut dans le “Provincial Bread Act”, administré par des officiers municipaux.

E. O. W.

ANNEXE No 15.

MEMOIRE.—Falsification et Inspection des Produits Alimentaires.

Des nombreuses lois qui ont été édictées pour rendre l'égoïste impotent et éliminer l'ignorance, je n'ai eu d'expérience personnelle durant les trente dernières années que de celle qui se rapporte aux produits alimentaires et pharmaceutiques et aux fertilisants. Les fraudes dans la fabrication et la vente ne sont pas particulières aux classes d'articles que je viens de nommer; mais, à cause du fait que les aliments sont un besoin universel, leur fabrication et leur vente offrent des facilités alléchantes à la fraude. C'est une tentation irrésistible chez le fabricant et le vendeur égoïstes de substituer en tout ou en partie un article de valeur moindre à un article de haute valeur, et là où l'ignorance du consommateur lui rend impossible la facilité de distinguer entre l'objet réel et l'objet frelaté, il devient certainement la proie de l'imposteur. Les nouvelles découvertes dans la matière et dans les procédés de fabrication ont eu pour effet et continuent à avoir pour effet de rendre de plus en plus facile l'imitation d'aliments bien connus et ainsi de frauder l'acheteur imprudent. Reconnaissant cet état de choses, le Canada, de même que tous les autres pays civilisés, a fait des lois qui sont destinées à protéger le public à ce sujet. Notre loi des aliments est connue sous le nom de Loi des Falsifications et eut son origine en 1876. Depuis qu'elle fut placée dans nos statuts, cette loi a été modifiée considérablement en conformité avec l'expérience acquise. Même telle qu'elle existe aujourd'hui elle est loin d'être parfaite, quoique les statistiques que j'aie en ma possession établissent, hors de tous doutes, qu'un grand changement pour le mieux s'est produit relativement aux aliments depuis 1876. Peut-être le plus grand obstacle qui fut rencontré lorsqu'il s'est agi de rendre la loi effective dès le commencement se trouva-t-il dans le sens indéfini des noms employés pour les différents aliments habituellement en usage. Chacun croit qu'il connaît le nom de tels termes comme la farine, le sucre, le lait, le fromage, etc., mais quand surgit une action devant la cour où la définition de ces termes est en jeu, il ne s'ensuit pas absolument que la chose soit aussi simple qu'elle le paraît. Une grande partie du travail qui a été fait sous la loi des falsifications s'est réduite à des études faites dans le but de donner une définition légale aux aliments. A cause du progrès qui a été accompli dans ce sens, nous trouvons qu'il est relativement facile d'établir la falsification quand elle existe et obtenir jugement. Il ne s'ensuit pas que des changements dans la définition ne sont pas justifiables. Je pourrais illustrer ceci par l'exemple du beurre. Suivant les précédents anglais, nous avons déterminé que le beurre tel qu'il est défini légalement ne peut contenir plus que 16 pour cent d'eau. Je suis convaincu que cette limite est encore trop grande. Le beurre de bonne qualité de la compagnie contient rarement plus que 9 à 10 pour cent d'eau; et nous avons des renseignements amplement suffisants pour établir que le beurre, tel que connu par nos mères, contenait rarement plus que 10 pour cent d'eau. Il est suffisamment évident qu'acheter de l'eau au prix présent du beurre est un mauvais placement. La fabrication du beurre est maintenant entre les mains des fabriques, dont certaines sont de grandes productrices. Il est évidemment à leur avantage de retenir dans leurs produits la plus grande quantité d'eau qui est permise par la loi. C'est pourquoi nous trouvons rarement moins de 15 à 16 pour cent d'eau dans le beurre appelé beurre de crèmerie. L'on a trouvé le moyen de faire retenir au beurre jusqu'à 30 pour cent d'eau, et plusieurs échantillons qui nous sont arrivés récemment contenaient cette quantité. Naturellement, il y aura des poursuites dans ces cas; mais leur existence indique combien il est nécessaire de protéger le public par la loi.

Peut-être la plus grande amélioration dans la loi des aliments qui est maintenant apparente est-elle un changement dans le mode d'opérations qui s'appliquera à l'importation des aliments au Canada. J'ai eu connaissance de cargaisons de matières falsificatrices pour le poivre et autres épices n'ayant aucune valeur alimentaire, qui furent délivrées à Halifax. Ces matières falsificatrices furent retrouvées dans des échantillons de poivre achetés au détail dans des villes très éloignées les unes des autres au Canada; et il va sans dire que toute la cargaison trouva son écoulement dans le commerce. Eussions-nous été en mesure d'arrêter cette cargaison à l'arrivée et de refuser son entrée au pays, le consommateur fraudé aurait sauvé autant d'argent qu'il a payé pour la proportion des matières falsificatrices. J'essaie d'obtenir un changement dans l'administration de la loi qui nous permette de faire face à des cas de ce genre. Il est certain que le coût de l'existence est inutilement augmenté par chaque fraude qui est ainsi pratiquée. L'homme qui paye le prix du beurre légalement défini pour un article contenant de fait 30 pour cent d'eau quand le prix du beurre est 30 centins la livre, paye 5 centins de trop sur chaque livre qu'il achète. En d'autres termes, voilà ce que ceci veut dire: prenons le beurre qu'il achète pour sa nourriture: afin d'obtenir la nourriture nécessaire il doit acheter 6 livres de beurre pour obtenir la nourriture qui lui suffirait avec 5 livres de beurre légal; et le coût de l'existence, en autant que cet item est concerné, est augmenté de 20 pour cent. D'autres articles que j'ai observés comme étant particulièrement sujets à la falsification et qui auraient pu être utilisés également pour illustrer ce sujet sont: les poudres à pâte, les extraits de tomates, etc., (catsups) et autres sauces; le café; le lait condensé; la crème de tartre; les extraits de différentes sortes; le miel; la crème à la glace; les conserves et les gelées; le saindoux; le jus de citron; le sucre et le sirop d'érable; le lait; l'huile d'olive; le vinaigre.

Les aliments pour animaux (le son, le menu son, etc.) sont nécessairement inspectés de temps à autre dans le but d'empêcher les tendances vers la fraude à l'égard de ces articles. Les fertilisants, les insecticides et beaucoup de produits pharmaceutiques ont montré qu'ils étaient passibles de falsification et qu'il était sage d'en faire une inspection fréquente.

(Signé) A. MCGILL.

Le 30 janvier 1914.

ANNEXE No 16.

L'INSPECTION DE LA VIANDE AU CANADA.

Mémoire pour le directeur général du service vétérinaire—préparé par James Audley.

SOMMAIRE.

(1) *Le nombre d'établissements et le nombre total des animaux tués* chaque année à partir de l'origine de l'inspection de la viande. *Le pourcentage de l'augmentation sur l'année dernière est aussi indiqué.*

(2) *La boucherie des cochons* au Canada, au Danemark et en Irlande. *L'exportation irlandaise des animaux vivants.* L'approvisionnement des moutons au Canada et dans la Nouvelle-Zélande.

(3) *L'élimination des bêtes à cornes et des cochons*, année se terminant en mars 1913, indiquant le pourcentage pour la tuberculose, ainsi qu'une estimation des pertes monétaires relativement aux cochons.

(4) *Produits de la vente des animaux vivants* à Toronto, Montréal et Winnipeg, année se terminant en décembre 1913. Voir les produits importants de la vente des veaux à Montréal.

(5) *Les boucheries de la province* et le pourcentage du nombre total d'animaux tués durant huit mois se terminant le 30 novembre 1913.

Je désirerais attirer votre attention sur l'exportation énorme des bêtes à cornes aux Etats-Unis durant les derniers huit mois, exportation dont le total est de 185,201.

Le marché de Toronto est maintenant le plus cher sur le continent, l'on a payé \$9 par tête sur le marché durant les quelques derniers jours.

L'importation des moutons pour la consommation immédiate est de 162,422; à part cette importation d'animaux vivants, il vient du mouton de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande dans la Colombie-Britannique et dans l'ouest du Canada; il vient aussi du bœuf de l'Australie.

Grâce à la boucherie considérable des cochons de l'ouest, les établissements de l'est obtiennent en grandes quantités les produits du lard de l'ouest aussi loin que de Vancouver, et une grande quantité de bacon, etc., est expédiée aux Etats-Unis venant des établissements de l'ouest.

Je pourrais dire que de la quantité totale d'animaux tués, les veaux représentent 23 pour cent.

JAMES AUDLEY.

Janvier 1914.

Animaux vivants tués au Canada dans les établissements sujets à l'inspection:—

	Nombre d'établissements.	Bêtes à cornes.	Moutons.	Cochons.
7 mois se terminant le 31 mars 1908.....	28	131,660	86,049	861,989
Année se terminant le 31 mars 1909.....	32	298,241	191,792	1,532,796
Année se terminant le 31 mars 1910.....	30	384,789	257,049	1,261,496
Année se terminant le 31 mars 1911.....	32	411,308	329,017	1,452,237
Année se terminant le 31 mars 1912.....	32	408,401	376,437	1,852,997
Année se terminant le 31 mars 1913.....	32	450,390	455,647	1,607,741
Année se terminant le 31 mars 1914 (estimé).....	34	546,000	491,000	1,646,000
Du 1er avril au 30 novembre est indiquée une augmentation sur l'année précédente.....		29.76%	9.00%	3.75%

Boucherie des cochons en Irlande et au Danemark comparativement au Canada durant les onze mois se terminant le 30 novembre 1913:—

*Irlande.....	1,099,091
*Danemark.....	2,011,350
Canada.....	1,405,582

*Presque tout ceci est exporté en Angleterre sous la forme de bacon.

L'Irlande a exporté durant la même période en animaux vivants:—

Bêtes à cornes.....	1,050,718
Moutons.....	637,712
Cochons.....	162,556

MOUTONS.

Le Canada comparé à la Nouvelle-Zélande:—

	Canada.	Nouvelle-Zélande.
Recensement, 1913.....	2,141,000	23,996,000

Durant l'année se terminant en mars 1913, le Canada a importé 229,743 moutons des Etats-Unis pour la boucherie La Nouvelle-Zélande a exporté annuellement à peu près 5,000,000 de carcasses d'agneaux et de moutons.

On annonça qu'en novembre dernier la Swift & Co., de Chicago, était en train de faire geler 25,000 moutons pour approvisionner le commerce de Winnipeg.

P. Burns, de Calgary, dit que 75 pour cent de tous les moutons tués dans sa boucherie de Calgary venaient du Montana, E.U.A.

Elimination des bêtes à cornes et des cochons durant l'année se terminant le 31 mars 1913:—

BÊTES A CORNES.

	Nombre de carcasses.	Nombre de bêtes condamnées.	Pourcentage des bêtes condamnées.
Carcasses.....	450,930		
Condamnées pour la tuberculose.....		2,080	55 p.c.
" autres causes.....		1,700	45 p.c.
Total.....		3,780	100 p.c.
Parties de carcasses—			
Condamnées pour la tuberculose.....		16,691	15.50 p.c.
" autres causes.....		91,256	84.50 p.c.
Total.....		107,947	100. p.c.

COCHONS.

	Nombre de carcasses.	Nombre de bêtes condamnées.	Pourcentage des bêtes condamnées.
Carcasses.....	1,607,741		
Condamnées pour la tuberculose.....		2,155	70 p.c.
" autres causes.....		938	30 p.c.
Total.....		3,093	100 p.c.
Parties de carcasses—			
Condamnées pour la tuberculose.....		382,184	88 p.c.
" autres causes.....		49,000	12 p.c.
Total.....		431,184	100 p.c.

Les pertes monétaires occasionnés par les causes ci-dessus sont difficiles à établir.

Une maison de Toronto calcule la perte sur ses cochons à 5 cents par cochon tué.

Pour une autre maison située dans un district où le pourcentage de la tuberculose a atteint les animaux jusqu'à un degré très considérable, les pertes se montent à 10 cents par cochon tué.

Les pertes de l'ouest du Canada par la tuberculose, quoiqu'elles ne soient pas aussi élevées que dans l'Ontario et Québec, sont élevées pour d'autres causes et elle peuvent être estimées raisonnablement, je crois, à environ 5 cents par cochon tué, ce qui représenterait à peu près \$80,000.

Il n'y a pas de statistiques quant aux pertes chez les bêtes à cornes.

Produit de la vente des animaux vivants à Toronto, Montréal et Winnipeg pour l'année se terminant le 31 décembre 1913:—

TORONTO.			
Bêtes à cornes.	Moutons.	Cochons.	Veaux.
367,977	174,776	346,367	53,854

Le produit de la vente des veaux est égal à $12\frac{3}{4}$ pour cent de toutes les bêtes à cornes, soit la proportion de 1 à 7.

MONTRÉAL.			
Bêtes à cornes.	Moutons.	Cochons.	Veaux.
198,337	146,947	193,445	117,854

Le produit de la vente des veaux est égal à 37 pour cent de la vente de toutes les bêtes à cornes, soit la proportion de 1 à $1\frac{7}{15}$.

WINNIPEG.			
Bêtes à cornes.	Moutons.	Cochons.	Veaux.
78,228	53,748	173,640	6,310

Le produit de la vente des veaux est égal à $71\frac{1}{2}$ pour cent de la vente de toutes les bêtes à cornes, soit la proportion de 1 à 13.

Vous remarquerez que le produit très élevé de la vente des veaux à Montréal égale presque le produit de la vente des bêtes à cornes, mais ceci n'indique pas les milliers de veaux dont on dispose autrement, ce qui aide largement à créer la rareté de l'année présente et des années futures.

Nombre d'animaux tués par province du 1er avril au 30 novembre 1913, et pourcentage de la quantité tuée.

	Bêtes à cornes.	Moutons.	Cochons.
Ontario.....	155,774 37%	123,472 30½%	594,966 54%
Québec.....	164,085 39%	138,466 33%	214,711 20%
Manitoba.....	46,102 11%	43,782 10%	110,080 10%
Alberta.....	29,972 7%	50,604 12%	104,235 9¾%
Saskatchewan.....	4,404 1%	5,081 1¼%	18,148 1¼%
Colombie-Britannique.....	16,700 4%	32,272 8%	50,785 4¼%
Ile du Prince-Edouard et Province maritimes.....	1,474 0.30%	20,478 5%	8,466 0.75%
Total.....	418,511	419,155	1,101,391

EXTRAITS du *Nor'-West Farmer*, 20 janvier 1913.

Le produit des ventes des bêtes à cornes des marchés à bestiaux de Winnipeg pour les cinq dernières années, avec l'estimation des prix moyens par année, sont comme suit: En 1912, 101,044; 1911, 102,726; 1910, 190,517; 1909, 169,458; 1908, 170,088; à \$5.48½; \$4.64¼; \$4.55¾; \$3.76½, et \$3.53 par 100 livres respectivement. Il est intéressant de noter que le prix élevé pour chaque année se trouve au mois de juillet. Il est aussi intéressant de savoir que le prix moyen de l'année dernière est presque un dollar par 100 livres plus haut qu'en 1911 et pratiquement deux dollars plus haut qu'en 1909. Malgré la diminution de 70,000 têtes depuis 1909, la valeur totale des bêtes à cornes pour l'année dernière était de \$193,870 de plus qu'elle n'était il y a trois ans.

Valeur totale des bestiaux pour 1912.....	\$7,517,670
Valeur totale des bestiaux pour 1911.....	6,448,269
Valeur totale des bestiaux pour 1910.....	9,568,611
Valeur totale des bestiaux pour 1909.....	7,323,800

ANNEXE No 17.

Ottawa Journal, 25 avril 1914.

LA FAMILLE MOYENNE PAYE \$30 PAR ANNÉE À CAUSE DES FEUX AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA.—LES PERTES PAR LE FEU, PAR L'ASSURANCE, ATTEIGNENT LE PORTE-MONNAIE DE CHAQUE HOMME, FEMME ET ENFANT DE LA NATION.—ON RECOMMANDE BEAUCOUP PLUS DE SOINS.

Par E. ANDREW.

Les extraits suivants d'un discours émouvant de M. Franklin H. Wentworth, secrétaire de la "National Fire Protection Association," adressés aux membres de la "Canadian Manufacturers' Association" à Toronto, indiquent les grands ravages causés par le feu et démontrent de quelle manière ils atteignent chaque personne en Amérique, et aussi donnent d'excellentes suggestions pour la protection contre le feu, la réduction des pertes par le feu et la réduction des taux d'assurance.

Le réveil du peuple relativement à un fait économique important concernant son bien-être public ou privé est toujours un sujet d'une importance profonde. La reconnaissance par le peuple de la signification économique du gaspillage par le feu a été retardée tant aux États-Unis qu'au Canada par l'état d'esprit créé par la résidence dans un pays apparemment sans bornes en ressources naturelles.

La Puissance du Canada a souffert d'une manière effroyable par ses feux de forêts.

Le tuyau percé a amené l'arrosor automatique, le meilleur engin pour combattre le feu qui ait été encore inventé, et dix mille rapports de feu inscrits sur les registres de la National Association ne purent pas démontrer où le système de l'arrosor a failli d'enrayer les flammes ou de les éteindre, excepté là où il y eut quelque chose d'anormal par rapport au feu ou un vice dans l'appareil ou dans l'approvisionnement de l'eau. A peu près quatre-vingts pour cent de ces dix mille feux eurent lieu dans des propriétés munies de l'arrosor automatique et furent éteints par l'action de dix arrosoirs individuels ou moins.

A mesure que l'arrosor automatique devint de plus en plus en usage, les compagnies d'assurance accordèrent des réductions libérales grâce à leur installation.

Il est évident que les taux de l'assurance ne peuvent pas être réduits sans égard à la proportion des pertes, à moins de forcer les compagnies d'assurance qui tiennent à rencontrer leurs obligations honnêtement, à se retirer d'affaires. Le capital qui est placé dans l'assurance n'est pas fixé d'une manière aussi irrévocable que le capital placé dans des corporations d'utilités publiques qui ont l'usage de la propriété publique ou jouissent de droits de passage. Ces placements peuvent être contrôlés facilement par l'Etat, mais les placements déposés dans l'assurance peuvent facilement chercher d'autres entreprises et se retirer lorsque de trop lourds fardeaux sont portés à la charge des compagnies, laissant ainsi le monde des affaires sans la protection qu'il désire.

Chacun paye.—Notre perte de \$3.00 par tête par année veut dire que chaque homme, femme et enfant en Amérique paye \$3.00 par année pour les pertes causées par le feu, ce qui veut dire que l'homme qui a une famille moyenne, sa

femme et trois enfants, c'est-à-dire une famille de cinq, paye \$15 par année de taxe de feu. Le gouvernement des Etats-Unis, dans son rapport, ajoute à cette perte causée par le feu le coût de l'entretien des services du feu, qui ajoute un montant égal aux pertes. Ceci veut dire trente dollars par année pour la famille moyenne.

Si, durant un lundi sombre de chaque année, un représentant du gouvernement venait demander à chaque homme un chèque de \$30 afin de contribuer sa part à l'incurie nationale, il réaliserait ce qu'il paye. Maintenant nous ne le réalisons pas parce que la taxe est indirecte.

Les gros fabricants et les gros marchands savent que cette dépense pour le feu est une taxe. Ils arment leurs propriétés d'arrosiers automatiques. Ils s'assurent d'un appareil de protection. Ils obtiennent les taux les plus bas de l'assurance parce que ceci leur vient en aide dans leurs compétitions; mais l'homme de la rue, l'homme ordinaire ne sait pas de quelle manière ces pertes par le feu sont payées. Prenons, par exemple, la laine. La laine de l'entrepôt est assurée—ceci est une taxe. Elle est assurée durant le transport, et là elle paye une taxe fixe. Elle est assurée dans la fabrique des tissus où elle est convertie en étoffe. Elle est assurée dans le magasin, assurée dans la boutique du tailleur, dans le magasin à rayons, et tout le long de ce parcours cette taxe du feu est ajoutée au prix, et quand vous achetez un pardessus, vous la payez. Chaque stock de marchandise qui est assuré porte une taxe qui est portée définitivement à la charge du consommateur. La masse ne sait pas qu'elle paye cette taxe. Les gens ne comprennent pas que lorsqu'ils achètent un chapeau, ou une paire de chaussures, ou un complet, ou n'importe quelle chose qui passe par les voies régulières de l'industrie, de la production, de la distribution et de l'échange, ils payent une taxe. Comme ils ne le réalisent pas, ils sont indifférents à l'égard du feu. Ils pensent que le feu ne les atteint pas.

Pertes immenses.—Les pertes occasionnées par le feu aux Etats-Unis et au Canada pendant les dix dernières années se montent en moyenne à \$250,000,000 par année. Que pourriez-vous faire avec une telle somme d'argent? Vous pourriez construire des chemins, des canaux, améliorer les havres, construire des navires de guerre—si vous n'avez pas de moyens moins moyenâgeux pour l'emploi de votre fer. Vous pourriez faire un grand nombre de choses avec \$250,000,000 par année. Qu'est-ce que cela veut dire? Cela veut dire \$30,000 par heure, \$500 par minute; cela veut dire que chaque dix minutes nous brûlons l'équivalent d'une demeure confortable de \$5,000. Quel pays peut soutenir un tel drainage? Supposons que nous jetterions à la mer \$250,000,000 de blé, ou de maïs, ou de coton, ou que nous perdriions \$250,000,000 de nos deux trésors nationaux. Alors nous réaliserions que nous sommes appauvris par ces pertes. Mais nous avons perdu la faculté d'être émus par un feu ordinaire. En Europe, un feu de \$100,000 émeut tout le pays. Tous les journaux du continent européen en parlent, demandant de quelle manière il a pu se produire, qui en est responsable, si les conditions de la ville où il a eu lieu peuvent se trouver ailleurs de sorte qu'il pourrait se produire un feu semblable dans un autre endroit. Mais ici, en Amérique, quand on prend le journal du matin et que l'on n'y trouve pas le récit de deux ou trois feux de \$100,000, l'on croit qu'il n'y a rien de nouveau.

Nous sommes le peuple le plus indifférent qu'il y ait sur la terre à l'endroit de l'usage des allumettes. En Europe, si vous désirez avoir une allumette, il faut aller la chercher là où on la serre. En Amérique, les allumettes se trouvent partout, sur nos bureaux, dans nos tiroirs, sur le foyer, sur les tables de la bibliothèque; dans tous nos goussets d'habits dans la garde-robe; si nous nous réveillons au milieu de la nuit et tâtons pour une allumette que nous ne trouvons pas, nous nous sentons insultés. Chaque allumette est un feu en puissance. Il n'y a pas de raison pour qu'un homme qui aime sa famille ait des allumettes dans sa maison, excepté des allumettes qui s'allument sur la boîte. Ces allumettes qui s'allument

partout si elles tombent par terre et si elles sont écrasées par le pied allumeront fréquemment les jupes des femmes. Ces allumettes sont particulièrement dangereuses pour les enfants. L'enfant est un imitateur. Il voit son frère plus âgé, son père ou sa mère allumer des allumettes. Ceci est une action dramatique. Le fait s'imprime dans sa mémoire et il s'en rappellera jusqu'au moment où il pourra mettre la main sur l'un de ces petits bois à feu, et il verra ce qu'il peut en faire, peut-être brûlera-t-il son petit corps.

Impôt indirect.—Les pertes par le feu atteignent le gousset de chaque homme, femme et enfant de la nation; elles nous frappent aussi sûrement et aussi vivement que l'impôt indirect; elles se mêlent au coût de tout ce que nous mangeons, buvons et portons. Cette destruction vicieuse par le feu, tous les ans, de \$250,000,000 du produit du travail des hommes signifie inévitablement l'appauvrissement du peuple. Cette perte effroyable qui s'étend sur le monde commercial tout entier de l'Amérique commence à faire voir la pauvreté flétrissante. Le peuple la sent sans encore bien en retracer la cause. Son réveil est retardé à cause de l'existence de l'impression folle que les compagnies d'assurance payent cet impôt colossal. Mais comment pourraient-elles le faire et rester solvables? Ces gens ne sont que les collecteurs et les distributeurs de cette partie de l'impôt représentée par leurs polices. La moitié, ils ne la touchent jamais; elle retombe sur les propriétaires directement. San-Francisco et Chelsea ne payent pas pour eux-mêmes. Le peuple du Canada et de l'Etat du Massachusetts aide à ce paiement. Et l'année suivante, les villes de San-Francisco et Chelsea, sorties de leurs cendres, aideront à payer pour vos villes et les nôtres. Il y a un moyen qui peut nous permettre d'échapper à ce paiement périodique des uns pour les autres, il consiste à commencer à construire des édifices sur un plan rationnel et ensuite protéger contre le feu ce que nous avons édifié.

La construction des conduits et des cheminées convenables est tout spécialement nécessaire pour les résidences. Alors, il faudrait reviser généralement à travers le pays nos réglemens de la construction. Il faudrait empêcher la construction de certaines pauvres classes de bâtisses, et limiter aussi la hauteur des édifices. A Boston, nous les limitons à 125 pieds. J'apprends que la limite dans Montréal est de 130 pieds. Il est trop tard pour établir une limite à New York; New York n'est plus une ville, c'est une affliction. Le dernier effort de New York est une construction de cinquante-cinq étages.

Il a été récemment établi un collège pour le feu à New York, où les pompiers des différentes parties du pays vont faire un cours. L'on fit la semaine dernière à une couple de pompiers de Philadelphie, qui fréquentent ce collège, la question suivante: "Que feriez-vous avec la tour d'eau si un feu éclatait dans le cinquante-cinquième étage d'un édifice?" L'un de ces derniers regarda l'autre et dit: "Nous sommes hors de notre sphère ici; nous n'avons pas à combattre le feu au ciel à Philadelphie." L'un de mes amis de New-York déclare très sérieusement que sur l'île de Manhattan un plus grand nombre de gens voyagent de plus grandes distances verticalement tous les jours qu'horizontalement. Si quelque chose de semblable au tremblement de terre de San-Francisco se manifestait et que le peuple de la haute-ville de New York était précipité dans les rues, il s'amoncellerait jusqu'à une épaisseur de quatre pieds. Cependant, ces gens déclarent qu'ils ne sont pas en danger.

Où placer la responsabilité.—Nous devons commencer par placer la responsabilité des feux chez l'individu. Ceci est difficile, je le sais, mais cela peut se faire. En France, s'il y a un feu et si ce feu endommage la propriété de votre voisin, vous êtes obligé de payer les pertes de votre voisin. Ceci est une bonne éducation. Ce serait une bonne chose si nous avions une loi semblable en Amérique. Nous pouvons placer la responsabilité, cependant, et nous pouvons changer notre attitude vis-à-vis l'homme qui a des feux. Si nous considérons l'homme qui a un feu comme quelqu'un qui est un pécheur public, à moins qu'il ne puisse prouver qu'il

n'était en aucune façon responsable pour ce feu, alors nous aurons commencé à faire du chemin. Nous devons faire une enquête dans les causes de tous les feux, et non seulement dans le feu que l'on soupçonne avoir eu une origine incendiaire. Presque tous les feux sont le résultat de quelque négligence, et l'homme négligent doit être exposé à la critique publique comme un homme qui a pillé la poche des autres parce que, en somme, c'est ce qu'il a fait. Quand nous aurons des officiers dans chaque province qui feront enquête sur les causes des feux, je crois que nous commencerons à corriger nos habitudes personnelles à l'égard des incidents qui causent les feux.

ANNEXE No 18.

MÉMOIRE préparé à la demande du Major H. C. Blair au sujet des vapeurs à filets et de la pêcherie dans le Royaume-Uni, par M. George S. F. Edwards, de la Smiths Dock Company, Limited, South Banks, près Middlesborough-on-Tees, Angleterre.

MON CHER BLAIR,—Pour compléter ma réponse à votre lettre du 17 février, je vais maintenant répondre aux questions que vous me posez dans cette lettre.

1. Comment se fait le transport du poisson frais aux villes de l'intérieur de ce pays ?

Quand le poisson est débarqué des vapeurs au marché du poisson, il est trié selon la classe et la qualité sur le plancher du marché. Toute la prise est ensuite offerte à l'encan, où les acheteurs sont des marchands de poisson qui ont des clients dans les différentes parties du pays ou qui agissent comme acheteurs pour les grandes institutions publiques telles que les maisons de détention, les asiles d'aliénés, etc.

2. Le transport du poisson.

Immédiatement après que les acheteurs ont complété leurs achats, ils emballent le poisson dans des boîtes de bois, ou des tonneaux, ou des barils. Presque tout le poisson est dépouillé sur les lieux et emballé avec des couches de glace entre les rangs. Les voitures de chemin de fer arrivent jusqu'au marché au poisson dont le plancher est au niveau du plancher des voitures. Nous n'employons pas de chars frigorifiques parce que ceci n'est pas nécessaire à cause des petites distances. Les voitures que nous employons sont couvertes et construites spécialement, ayant 46 pieds de long à l'intérieur, 7 pieds et 9 pouces de large, 10 pieds et 10 pouces de haut à partir de terre jusqu'à la couverture, et 7 pieds et 3 pouces de haut du plancher au plafond. Les compagnies de chemins de fer tiennent des convois express spéciaux pour le poisson aux principaux ports de pêche. Prenez, par exemple, Grimsby, qui est notre métropole de la pêche et dont on pourrait dire qu'elle est la métropole de la pêche du monde. Il y a, ici, vingt-trois convois de poisson expédiés tous les jours, dont sept sont des convois express spéciaux. Ils sont trainés par des locomotives construites sur un plan spécial. Ces locomotives ont des chaudières de grande puissance qui leur permettent de maintenir de puissants efforts tractifs à une grande vitesse. Tous les autres trafics doivent faire place à ces convois express à l'exception de certains convois de passagers, sur les artères principales.

3. Quelle est la marge de profit qui permet de savoir si le consommateur paye un prix raisonnable ou non ? Quel profit revient aux compagnies de transport, etc ?

Le prix du poisson dans ce pays est réglé par l'offre et la demande. Le marchand sur le marché ou plus correctement le marchand distributeur, calcule un profit de 5 pour cent sur ses ventes après avoir payé toutes les dépenses de l'emballage et du transport, etc., et il arrive souvent que quand il y a une abondance de poisson, il doit se contenter de moins. Le débitant de poisson, c'est-à-dire l'homme qui voit à l'approvisionnement du public, cherche à s'assurer un profit de 10 pour cent sur ses ventes et certainement pas moins. Ceci, cependant, dépend de l'endroit dans lequel est situé le commerce; les trafiquants de poisson à Londres, par exemple, dont les clients sont des familles riches dans la partie ouest, reçoivent de grands profits. Il est de connaissance commune, cependant, que le prix du

traficant de poisson ne varie pas selon le prix que reçoit le propriétaire du vapeur à filet; en d'autres mots, lorsqu'il y a abondance de poisson et que ce dernier se vend à l'enchère à des prix ruineux, le prix du poisson au consommateur ne subit pas de réduction proportionnée. D'un autre côté, il est juste d'ajouter que quand il y a rareté de poisson et que les prix sont élevés au marché, le prix que reçoit le débitant de poisson n'est pas augmenté, mais le premier fait ci-haut se présente plus souvent que le second.

Durant ces dernières années un genre de commerce s'est établi parmi la population dense de nos villes, qui a eu un grand effet sur le commerce du poisson en général; je fais allusion au commerce du poisson frit. Ces gens ont des boutiques où certaines sortes de poissons sont préparés, frits, prêts à être consommés en grandes quantités; ils sont une nourriture excellente et nutritive aussi bien que bon marché pour la classe travaillante et les classes les plus pauvres de la population. Ce commerce du poisson frit s'est développé énormément durant ces dernières années, il est devenu la véritable épine dorsale de notre commerce de poisson, vu qu'il absorbe une grande quantité de la classe la moins choisie de poisson qui, autrement, serait devenu un embarras sur le marché et aurait été, à certains moments, invendable.

La difficulté qu'il faut rencontrer dans un pays comme le Canada, dont la population est relativement éparsée, est dans le fait que les villes sont éloignées et parsemées sur de grandes étendues de terrains. Chacune d'elles ne possède pas une grande population, de sorte que le coût du transport devient un élément sérieux. A cause des longues distances à parcourir, plus particulièrement en été, il serait bien difficile d'adopter le même régime de la conservation du poisson durant le transport que l'on pratique dans ce pays, c'est-à-dire le moyen de la glace concassée, qui suffit amplement à tenir le poisson dans un état frais pour l'intervalle durant lequel il est transporté d'une place à l'autre dans notre petit pays. Je crois donc qu'il serait nécessaire d'introduire chez vous des chars réfrigérateurs spécialement construits.

Relativement aux taux que l'on charge pour transporter le poisson dans ce pays, nous allons prendre Grimsby comme base et je vous donne ci-après un tableau des taux chargés à ce port:—

	1ère qualité.	Qualité inférieure.	Fumé.	
Birmingham.....	2/3d	2/3d	1/9d	
Liverpool.....	2/3d	2/-	1/11d	(Réduction de 3d à 6d pour lots de 3 tonnes)
London.....	2/4d	1/6d	1/8d	
Manchester.....	2/-	1/9d	1/8d	(Réduction pour lots de 3 tonnes)
Sheffield.....	1/7d	1/7d	1/7d	
Plymouth.....	3/6d	3/6d	3/-	
Dublin.....	4/9d	3/-	3/-	
Edimbourg.....	4/9d	3/-	2/6d	

Vous me demandez ce que sont devenus les pêcheurs qui se servaient des anciens vaisseaux à voile; ont-ils reçu de l'emploi sur les vapeurs à filets?

En réponse à cette question je puis vous dire que le succès de Grimsby comme port de pêche vient du fait qu'avant l'introduction des vaisseaux à filets, au commencement de 1880, il existait une flotte de près de quinze cents smacks à voile opérant en dehors du port de Grimsby, et comme les vapeurs ont graduellement déplacé les smacks l'on trouva que les équipages des smacks étaient des hommes très aptes au travail des vapeurs à filets, et lorsque l'évolution devint rapide il n'y eut aucune difficulté à trouver des équipages pour les vapeurs à filets, alors que dans d'autres ports qui possèdent de plus grands avantages que Grimsby, géographiquement parlant et autrement, le grand obstacle au succès se trouva dans la

difficulté d'équiper les vapeurs à filets et ainsi le développement des autres ports fut lent et ennuyeux.

Je vais maintenant vous donner des renseignements intéressants relativement au port de Grimsby:—

Il y a 650 barques de pêche qui appartiennent à ce port et il y en aura 50 nouvelles lancées durant l'année présente.

La quantité approximative de poisson apporté par des vaisseaux anglais à Grimsby durant 1913 fut de 179,226 tonnes, une augmentation de 3,500 tonnes sur 1912.

La flotte de vapeurs à filets consomme tous les ans 1,250,000 tonnes de charbon.

Elle utilise 200,000 tonnes de glace.

Soixante-huit vaisseaux apportent du poisson au marché de Grimsby tous les jours et, le 6 janvier 1913, il n'y eut pas moins de 124 vaisseaux chargés de poisson qui entrèrent au port. Ceci est le plus grand nombre qui fut jamais enregistré.

La moyenne totale de poisson transporté par les chemins de fer durant une année fut de 170,000 tonnes, et à ce nombre il faut ajouter 26,000 tonnes qui furent transportées par les vapeurs des compagnies de chemins de fer faisant la traverse entre Grimsby et le continent; ce qui donne un grand total de 196,000 tonnes.

Le commerce du poisson à Grimsby requiert 60,000 wagons de chemin de fer annuellement.

La plus grande quantité qui fut transportée par les chemins de fer en aucun jour fut de 14,000 tonnes.

Durant ces dernières années, la pratique s'est établie d'expédier le poisson en petits paquets directement au consommateur. Les maisons qui font ce commerce publient des listes de prix de paquets de diverses grandeurs et de divers prix composés de poissons de diverses sortes et un grand nombre de consommateurs dans ce pays obtiennent leur approvisionnement directement de Grimsby. En une année 450,000 paquets de ce genre, pesant une moyenne de 12 livres, et comportant 8d. de frais de transport en moyenne, furent transmis par les compagnies de chemins de fer. A part ceux-ci, il y eut un grand nombre de colis postaux se chiffrant à un nombre de plusieurs milliers.

Le nombre approximatif de paquets de toutes dimensions qui furent transportés durant une année par la compagnie de chemin de fer seule fut de 4,000,000.

L'étendue des bassins de Grimsby qui sont destinés aux barques de pêche est de 35 acres carrés et ils sont, cependant, insuffisants pour les besoins du commerce. On est, cependant, en frais de construire un nouveau bassin qui aura une surface de 28 acres.

Le marché au poisson couvert où le poisson est apporté a une surface de 3,316 pieds carrés, et il y a à peu près 500 marchands qui font le commerce d'acheter le poisson et de l'expédier vers toutes les parties du pays.

Le capital engagé dans les bateaux à filets est de \$3,500,000 et la flotte emploie 6,000 hommes directement, pendant que 50 pour cent de la population de la ville dépend pour sa subsistance de l'industrie de la pêche.

Un commerce énorme se pratique à Grimsby en rapport avec la salaison et la séchée de la morue, de la ling, etc., et il y a aussi des centaines de tonnes de poisson apprêtés de cette manière. Les compagnies de chemins de fer ont fourni des facilités toutes particulières pour encourager ce commerce, et l'étendue du pays sur laquelle s'étend la distribution de ce poisson augmente rapidement.

Il se fait un grand commerce dans la fabrication de l'huile de foie de morue et toutes les dépouilles sont employées pour la fabrication de poudre de poisson et d'engrais de poisson, ce qui constitue un commerce très profitable.

Quand on considère que la population du Canada dépasse à peine celle de Londres et que la distance de Londres à notre port le plus éloigné, c'est-à-dire Aberdeen, est de moins de 500 milles, vous comprendrez facilement qu'en regard de la situation présente de la population au Canada le problème à résoudre est difficile. Je parle de Londres en particulier, mais nos autres grandes villes telles que Birmingham, Nottingham, Leicester, Manchester, Leeds, et toutes les grandes villes dans les centres de l'industrie du tissage du coton, les grands districts miniers de ce pays sont de grands consommateurs de poisson, mais ce n'est que depuis vingt ans que le poisson a été reconnu dans ce pays comme une nourriture bon marché et profitable pour les classes travaillantes. Avant cela il était considéré plutôt comme un luxe dont pouvait jouir les classes les plus riches du pays.

Votre sincère,

(Signé) GEO. S. F. EDWARDS.

Le 14 mars 1914.

ANNEXE No 19.

Etat No 1 indiquant les prix de gros de la farine de blé du printemps, qualité du boulanger (deuxième patente) à Chicago, Montréal, Toronto, Ottawa, Liverpool et Londres durant les mois de novembre et décembre 1909:—

Chicago, par baril.....	\$	5	60
Montréal, par baril.....		5	20
Toronto, par baril.....		5	10
Ottawa, par baril.....		5	10
Liverpool, par baril.....		5	04
Londres, par baril.....		5	20

NOTE.—Les prix de Montréal comprennent les frais de transport jusque chez l'acheteur; ceux de Toronto et Ottawa sont à la charge de l'acheteur au wagon.

Etat No 2, indiquant les prix de gros et de détail du pain dans les villes ci-haut mentionnées durant les mois de novembre et décembre 1909. (Le prix de gros apparaît d'abord; le prix de détail en second lieu):—

	Prix d'un pain.	Poids d'un pain.
	Cts.	Onces.
Chicago.....	4	14
".....	5	14
Montréal.....	6½	20
".....	8	20
Toronto.....	4	16
".....	5	16
Ottawa.....	9	32
".....	11	32
Liverpool.....	5	32
".....	6	32
Londres.....	5½	32
".....	6½	32
Prix par 100 onces—		
Chicago.....	28.57	
".....	35.71	
Montréal.....	32.5	
".....	40.0	
Toronto.....	25.0	
".....	31.25	
Ottawa.....	28.12	
".....	34.37	
Liverpool.....	15.62	
".....	18.75	
Londres.....	17.18	
".....	20.31	

Il est difficile de faire une comparaison satisfaisante des prix du pain entre les différentes villes à cause du fait que c'est le poids du pain et non le prix qui est affecté par la qualité. Tous les pains sont vendus au même prix, mais si la qualité est meilleure, le pain est moins pesant. Dans le tableau ci-haut, il y a une grande différence dans le prix du pain entre Montréal et Toronto. Le pain de Montréal qui sert sur la table est supposé peser 20 onces, mais comme question de fait, les pains qui portent la marque de ce poids pèsent très fréquemment plus, ils vont jusqu'à 8 onces de plus. Dans Ottawa, le poids actuel du pain correspond habituellement au poids marqué. Je ne sais pas si l'on peut en dire autant de Chicago, Liverpool et Londres.

COÛT DE LA MATIÈRE AU BOULANGER.

Dans la fabrication du pain, le coût de la matière, autre que la farine, qui sert dans la fabrication d'un baril de farine, est à peu près comme ceci:—

1½ livres	de levain à 30c. la livre.....	45	cts.
3	" de saindoux à 17c. la livre.....	51	"
3	" de sucre à 4½c. la livre.....	14½	"
2½	" de sel à 1c. la livre.....	2½	"
			\$1.13

Si nous ajoutons à ce montant le prix de la farine par baril, nous obtenons le coût de la matière employée par le boulanger dans chaque ville, comme suit:—

Chicago.....	\$5 60 + \$1 13 = \$6 73	par baril.
Montréal.....	5 20 + 1 13 = 6 33	"
Toronto.....	5 10 + 1 13 = 6 23	"
Ottawa.....	5 10 + 1 13 = 6 23	"
Liverpool.....	5 14 + 1 13 = 6 17	"
Londres.....	5 20 + 1 13 = 6 33	"

NOTE.—J'ai employé la même évaluation du coût de la matière, autre que la farine, pour toutes les villes ci-haut mentionnées, mais je crois que le coût du sucre, du saindoux, du levain et du sel serait de 8 à 10 centins de moins par baril à Liverpool et à Londres qu'au Canada et aux Etats-Unis.

Un baril de farine (196 livres) prend à peu près 115 livres d'eau, et le saindoux, le sucre, le sel et le levain, à peu près 10 livres de plus, en tout 221 livres de pâte. Si l'on élimine deux onces par livre du poids par l'évaporation durant le procédé de la fabrication, il reste à peu près 280 livres de pain par baril, représentant 140 pains de 2 livres.

Cette quantité de pain au prix du gros mentionné dans le tableau No 2 donne les résultats suivants par baril de farine:—

Chicago.....	280 livres, pain à 28½cts. par 100 onces = \$12.76
Montréal.....	280 " 32½cts. " = \$14.56
Toronto.....	280 " 25 cts. " = \$11.20
Ottawa.....	280 " 28 cts. " = \$12.54
Liverpool.....	280 " 15½cts. " = \$ 6.94
Londres.....	280 " 17 cts. " = \$ 7.61

La dépense brute du boulanger pour la matière et ses revenus bruts de la vente du pain par baril fabriqué sont comme suit:—

Ville.	Coût de la matière, par baril de farine boulangée.	Reçu pour le pain par baril de farine boulangée.	Profit brut.
	\$ cts.	\$ cts.	\$ cts.
Chicago.....	6 73	12 76	6 03
Montréal.....	6 33	14 56	8 23
Toronto.....	6*23	11 20	4 97
Ottawa.....	6 23	12 54	6 31
Liverpool.....	6 17	6 94	*0 77
Londres.....	6 33	7 61	*1 28

*Il devra probablement être ajouté ici 10 centins pour les raisons mentionnées dans la note ci-haut.

A même les profits bruts indiqués ci-haut, le boulanger doit payer les salaires, le loyer, le combustible, les frais de livraison, les intérêts, etc. Si une meilleure qualité de farine est employée que la farine dite farine ordinaire de boulanger (Strong Bakers) sur laquelle a été basé le calcul, alors le profit ci-haut sera diminué. Ceci serait vrai, cependant, relativement aux boulangers des vieux pays aussi bien qu'aux boulangers de ce côté-ci, et il est évident alors que le bou-

langer en Angleterre obtient une marge moins grande de profits que son confrère au Canada ou du Etats-Unis. La marge du boulanger de Liverpool semble si petite qu'elle semble exclure les chances de profits, mais il faut se rappeler que le volume de son commerce est très grand. Par exemple, une société de boulangers de Liverpool a un capital de \$500,000, possède cinquante-sept boutiques où elle vend le pain au gros et au détail et fait la livraison de maison en maison au moyen de la brouette. Une autre maison a soixante-quinze boutiques, une autre quarante et une autre trente-cinq.

Tout bien considéré, les profits bruts réalisés par un boulanger de Chicago, de Montréal, d'Ottawa et de Toronto semblent excessifs comparés au chiffre de Liverpool, et il semblerait que les familles dans ce pays trouveraient leur profit à fabriquer leur pain chez elles. Il leur en coûterait meilleur marché et le pain serait probablement plus profitable.

(Signé) W. W. MOORE,

Chef du service des marchés.

Ottawa, le 20 janvier 1910.

ANNEXE No 20.

LE COUT ÉLEVÉ DE L'EXISTENCE.

LES IDÉES D'UN CONSOMMATEUR ET D'UN MEUNIER SUR CETTE QUESTION.

Les deux lettres suivantes furent publiées dans l'une des éditions récentes du Standard de Montréal. Elles donnent deux opinions distinctes sur le problème du coût élevé de l'existence tel qu'il est affecté par l'industrie de la meunerie. Nous invitons nos lecteurs à la discussion des questions qui surgissent de ces lettres.

MONSIEUR,—Quelles que soient les distractions passagères qui puissent attirer l'attention de l'inquiétude financière, le seul sujet d'anxiété permanente pour notre population, soit de Montréal ou d'ailleurs, se trouve dans le coût élevé de la vie.

Le loyer, les aliments, les vêtements,—les trois éléments économiques essentiels dans les centres urbains qui ont monté durant les dix dernières années,—n'indiquent aucun symptôme d'amélioration et il y a des milliers de familles à Montréal et ailleurs qui désirent la décence de la vie et de l'environnement et se voient résignées à des conditions physiques disgracieuses qui découragent la moindre tentative à l'imitation du beau et rend la vertu elle-même presque impossible.

L'on a fait appel au gouvernement. Chaque économiste politique connaît que vous ne pouvez pas légiférer à l'encontre d'une tendance. L'honorable M. R. Borden dit, "vous pouvez avoir une commission; mais le gouvernement ne peut pas promettre de trouver une solution."

Cette commission spéciale a tenu des séances dans les grands centres populaires, tenant ses sessions privément, ce qui, sans doute, était désirable, invitant l'expression confidentielle des opinions des chefs du commerce et prenant note des conditions générales des endroits qu'elle a visités.

L'autre jour, l'honorable W. T. White, ministre des Finances, dit à une députation représentant les intérêts des meuniers que le peuple du pays ne goûtait pas l'idée que les meuniers leur faisaient payer plus pour leur farine domestique qu'ils ne chargeaient pour la farine exportée.

Ceci, peut-être, n'attira pas l'attention générale; mais un examen des circonstances qui entourent cet incident donne à cette affirmation une grande signification.

Il y a un grand nombre de causes qui contribuent au coût élevé de l'existence, et pour la plupart elles sont profondes et évasives. Il y a eu de nombreuses et d'ingénieuses explications, et n'oublions pas qu'il fut dit que l'une des causes du coût élevé de l'existence se trouve dans l'orgueil de madame Brown qui ne veut pas aller, panier au bras, au marché Bonsecours, ou porter les volailles dont la tête traîne sur le pavé. La remarque, cependant, de l'honorable M. White donna à l'auteur l'idée de faire une enquête dont le résultat indique d'une manière non équivoque que l'industrie de la meunerie de ce pays fournit l'une des causes les plus puissantes du coût élevé de la vie par la préférence qu'elle a établie contre notre peuple.

La réponse que firent les meuniers à l'affirmation de l'honorable M. White fut double; premièrement, le peuple canadien ne voulait pas manger la qualité inférieure de farine qu'ils exportaient; deuxièmement, le commerce d'exportation n'était pas payant, ou plutôt se faisait avec perte. Ces deux affirmations sont fausses.

Les farines des plus hautes qualités sont exportées en Angleterre et sont vendues \$1.50 par baril de moins que le-prix chargé aux Canadiens pour le même article. Deuxièmement, les Compagnies Ogilvy, the Lake of the Woods, the International Milling, ont, d'après leurs rapports qui furent publiés, réalisé l'an dernier des profits qui se calculent entre 30 et 60 pour cent sur le capital.

Relativement au caractère de la farine, voici les qualités et les prix: Première qualité, \$4.50 à Winnipeg; \$5.10 à Montréal; \$4.18 à Londres. Farine dite paten-tée, \$4.80 à Winnipeg, \$4.90 à Montréal, \$4.06 à Londres. Mouture à la grosse, \$4 à Winnipeg, \$4.10 à Montréal, \$3.60 à Londres. C'est-à-dire que la farine canadienne produite à notre porte, pour ainsi dire, est portée à travers le continent, transportée à travers l'Atlantique et vendue à Londres, après avoir payé tous les transports, à \$1.50 par baril meilleur marché que la qualité qui se vend aux Canadiens eux-mêmes. Ceci est certainement un état de choses extraordinaire quand on considère que la qualité de la civilisation se mesure par le pain plutôt que par les racines qui se mangent, et que la farine est notre principale denrée. Le côté sérieux de cette distinction est immédiatement apparent. Il a son effet dans toutes les familles de la Puissance. Il rapproche le travaillant plus près du bord de la pauvreté où les rigueurs implacables de la science économique l'ont retenu jusqu'à maintenant. Ceci veut dire que 7,000,000 de personnes, grâce à cette préférence, sont punies afin de satisfaire aux exigences d'un commerce dont les profits sont de 60 pour cent par année. L'on ne prétend pas que cette préférence explique par elle seule le coût élevé de l'existence, mais elle en est un facteur important. Elle est une cause contributoire et ceci n'est pas d'une manière éloignée, mais directement, immédiatement et pratiquement.

Si l'on considère jusqu'à quel point la farine, comme aliment principal, entre dans l'existence de chaque famille de la Puissance, l'on peut facilement se faire une idée de la portée que cette préférence peut avoir sur les conditions générales de l'existence. Nous lisons quelquefois que le citoyen innocent Brown a à son crédit telle quantité de gallons de liqueur ou de livres de tabac par année. Ceci est un exemple, mais Brown n'en est pas affecté. C'est un calcul par tête; mais ceci ne veut pas dire que Brown, à l'état concret, connaît la différence du goût entre le Scotch et le Bovril.

Dans ce cas-ci, cependant, chaque famille du pays souffre immédiatement, à cause de la préférence, pour chaque baril de farine qu'elle emploie tous les ans. Sans aucun doute, dans son ensemble, ceci est une des causes contributoires au coût élevé de la vie. Nous nous demandons si la Commission Royale a considéré cet aspect de la question. Elle mérite une enquête avec d'autant plus de raison que les meuniers ont nié l'existence de faits incontestables.

Même le professeur Leacock, tout économiste avisé qu'il soit, n'est pas parvenu à réunir toutes les causes contributoires du coût présent de l'existence; mais l'homme le plus simple possible peut comprendre que, si le peuple canadien paye \$1.50 par baril de plus pour un article nécessaire à la vie que d'autres personnes résidant à 3,000 milles plus loin, la vie est plus chère pour chaque personne qui subit l'augmentation.

Il y a ici quelque chose de clair et sur lequel l'on ne peut pas se méprendre, que la commission peut saisir, sans crainte que ce quelque chose va s'échapper et se résoudre en ambiguïté économique. Ceci est quelque chose que vous pouvez emprisonner au moyen de menottes si c'est nécessaire.

Un consommateur canadien.

LA MANIÈRE DE VOIR DU MEUNIER À CE SUJET.

MONSIEUR,—Dans votre numéro du 4 avril vous avez publié une lettre signée "Un Consommateur Canadien."

Que ce "Consommateur canadien" n'est ni compétent ni véridique à l'égard de son affirmation relativement au prix de la farine, ce fait est établi par sa propre lettre, et pour le dire franchement, il fait erreur quand il dit que les affirmations

faites par les intéressés dans l'industrie de la meunerie à l'honorable M. White "n'étaient pas vraies" et que "les meilleures qualités de farine sont exportées en Angleterre et vendues à \$1.50 par baril de moins que le prix chargé aux Canadiens."

Sa propre lettre établit que ce que les meuniers ont dit à M. White est vrai, que les critiques ont comparé le prix des meilleures qualités de farine à Montréal avec le prix des qualités inférieures à Londres, en Angleterre, et il ajoute: "La meilleure qualité, à Londres, \$4.18, à Montréal, \$5.10; la qualité du boulanger, à Londres, \$3.60," ce qui est la qualité la moins bonne dont il mentionne le prix avec le prix de la plus haute qualité à Montréal.

"Le consommateur canadien No 2," dont vous avez publié la lettre dans un numéro subséquent, renchérit sur le "consommateur canadien" en faisant une affirmation libelleuse à l'égard de la meunerie canadienne lorsqu'il dit que le peuple canadien est puni jusqu'à concurrence de \$1.71, parce que ceci est le montant exact par baril de farine qu'il achète dans l'année et qu'il peut corroborer son affirmation au moyen de chiffres officiels.

Afin que, monsieur l'éditeur, vous puissiez placer devant vos lecteurs les faits exacts relativement à cette question, je vous donne, ici, les prix moyens actuels auxquels la farine de l'une de nos plus grandes meuneries du Canada s'est vendue durant le mois de janvier dernier, juste avant que la députation de meuniers se présente devant l'honorable M. Borden:—

"Farine patulée, meilleure classe," \$5.18 à Montréal avec les frais de transport; en Grande-Bretagne, pas un baril.

"Farine patulée, deuxième classe," \$4.59 à Montréal avec les frais de transport; en Grande-Bretagne, \$4.39.

"Farine de blé du printemps mélangée." \$4.51 à Montréal; en Grande-Bretagne, \$4.26.

"Première mouture (1st Clears)" \$3.91 à Montréal; en Grande-Bretagne \$3.51.

"Deuxième mouture (2nd Clears)" \$3.19 à Montréal; en Grande-Bretagne, \$3.51.

Apparemment "la farine patulée de 2ème classe", dont 19½ pour cent seulement ont été exportés en Grande-Bretagne, fut vendue 20c le baril de moins qu'au Canada, mais, en toute justice au meunier, il faut déduire 20c par baril du prix auquel la farine fut vendue au Canada, ce qui correspond à l'excédent du prix de vente du marché domestique sur celui de l'exportation. Au moyen d'un câblegramme qui coûte 50c. à \$1.00, l'on vend de 200 à 20,000 sacs de farine et le meunier n'a autre chose à faire qu'à charger sa farine sur le convoi ou le bateau. attacher sa facture ou son connaissance à la traite et la transaction est complète, sans plus de dépense ou de risque de perte. Si l'on vend au Canada, cependant, il est nécessaire de tenir un personnel de commis voyageurs sur le chemin continuellement, à de grandes dépenses; les ventes sont de cinq sacs et plus et souvent les acheteurs annulent la commande avant que la farine ne soit expédiée ou la refuse lorsqu'elle arrive, ou bien fréquemment demandent au meunier de la tenir pour une période de temps très longue après que la date de l'expédition est passée; et tout ceci veut dire des dépenses additionnelles pour le meunier qui doivent être ajoutées au prix de vente. Mais ceux-ci ne sont pas les items les plus sérieux, parce que, comme la farine se vend ici à terme, il y a souvent de mauvaises dettes et le meunier quelquefois est forcé d'accepter 25 cents, 50 cents, ou 75 cents dans la piastre et souvent ne rien recevoir, et à certains moments il peut subir des pertes de plusieurs milliers de piastres avec un seul de ses clients.

Mais il y a une coutume chez les meuniers encore plus opposée au sens des affaires qui leur fait vendre la farine avec une garantie consentie en faveur de l'acheteur que le prix de la farine ne tombera pas avant que la farine ne soit expédiée, et ceci quelquefois pour une période de temps, et j'ai connu des meuniers qui ont perdu au-delà de \$1.00 par baril avec ce système de chance, accepté de ce côté-ci seulement.

D'après les chiffres ci-haut vous verrez qu'aucune des farines patentées de première classe ne fut vendue en Grande-Bretagne. Le prix net payé au meunier pour la deuxième patente, après avoir soustrait 20 pour cent, fut de \$4.39 à Montréal, le même prix qu'en Grande-Bretagne. Pour les "mélanges" le prix est de 50 cents de moins en Grande-Bretagne, mais pour la première classe il était de 31 cents et pour la deuxième mouture 52 cents de plus en Grande-Bretagne qu'à Montréal, délivrée au convoi.

Une quantité de 73 pour cent de "mélanges" et de la "1ère mouture" fut expédiée en Grande-Bretagne et 80 pour cent de la "deuxième mouture" furent exportés parce que le peuple canadien ne fait pas usage de ces qualités de farine. Vous remarquerez que la première mouture fut vendue 31 cents meilleur marché et que la deuxième mouture fut vendue 52 cents meilleur marché au Canada qu'à l'étranger, parce que la Grande-Bretagne étant le plus grand marché consommateur de ces différentes classes de farine, le surplus qui ne pouvait pas se vendre à l'étranger sans ruiner le marché était sacrifié au Canada et vendu en grande partie pour servir à l'alimentation animale et à d'autres fins, de même que le surplus des meilleures qualités est sacrifié à l'étranger quand on ne peut pas lui trouver un marché ici.

Les meuniers d'Ontario vendirent leur farine patentée de blé d'hiver en Grande-Bretagne et les prix furent de \$4.43 en Angleterre contre \$4.30 à Montréal. Ceci veut dire, naturellement, que les meuniers d'Ontario subissent une perte sur leur exportation de farine, mais l'on ne peut pas s'attendre à rien autre chose quand les frais de transport sur l'océan à Glasgow, durant l'automne et l'hiver derniers, étaient en moyenne 10 pour cent par 100 livres de plus sur la farine canadienne que le meunier de Glasgow avait à payer sur le blé canadien, et les meuniers canadiens se voyaient contraints de vendre leur farine en compétition avec les farines des meuniers anglais, ce qui leur occasionnait une épargne de 20 cents par baril sur les frais de transport seulement.

Comme les meuniers canadiens, en 1913, obtenaient 171,300 tonnes des rebuts de la meule, c'est-à-dire le son et le menu son, l'on verra que l'industrie du meunier au Canada est d'une importance vitale à l'industrie de la ferme, vu que les fermiers perdraient cette énorme quantité de produits alimentaires pour les animaux si l'exportation de notre farine était détruite par l'imposition de taux de transport défavorables, ce qui aurait pour résultat une forte augmentation du prix de la viande et des produits de la ferme.

Il est clairement établi que le blé du Manitoba est vendu meilleur marché à l'étranger qu'aux meuniers canadiens par le fait que, quoique les frais de transport sur les grains étaient beaucoup plus bas que pour la farine, à la dernière réunion annuelle de la Grain Growers' Grain Company, qui est exclusivement composée de fermiers, le président affirma que le commerce d'exportation indiqua une perte de \$200,000 depuis la dernière assemblée annuelle. Il dit aussi qu'après avoir rayé une perte de \$300,000 sur élévateurs loués du gouvernement manitobain, un profit d'à peu près \$165,000 avait été réalisé. Ceci s'est probablement réalisé du commerce avec les meuniers et les consommateurs de l'est et serait à peu près 25 pour cent du capital payé de la Grain Growers' Grain Company, ce qui n'est pas un profit excessif relativement à la quantité énorme de grain qu'ils manipulent.

L'affirmation du "Consommateur canadien No 2" que les meuneries réalisaient de 30 à 60 pour cent de profit net n'est pas exacte, parce que j'ai obtenu les chiffres des profits exacts réalisés par plus d'une de nos grandes meuneries durant les deux ou trois dernières années, et les meuniers calculent leurs profits aussi près que possible à 7½ pour cent sur le capital engagé. Le profit moyen réalisé fut à peu près de 14½ centins par baril sur tous leurs produits, et personne ne pourrait dire que ceci est un profit excessif, et il est en contradiction marquée avec l'affirmation du "Consommateur canadien No 2" qui dit "que l'industrie des meuneries a imposé une amende au peuple canadien de \$1.71 par baril pour chaque baril de farine qui fut consommé durant l'année." C'est un fait bien connu que les grandes

meuneries possèdent un grand nombre d'élevateurs intérieurs et font un commerce général de grain. Parmi elles il y en a qui font d'autres genres d'affaires à part le commerce de la farine, et c'est le profit que les meuniers réalisent dans le commerce de grain ou d'autres sources, de même que le profit réalisé par la Grain Growers' Grain Company dans leurs affaires, qui, ajouté à 7½ pour cent de profit moyen indiqué par le commerce de la farine, amène le pourcentage total de leurs profits aux chiffres officiels indiqués dans leur rapport. L'achat et la vente du grain ou la spéculation dans le grain ne font pas partie des affaires de la meunerie.

Il n'y a pas longtemps, on examina les états annuels de plus de cinquante meuneries de l'Ontario conduisant un commerce d'exportation, lequel état couvrait une période de trois ans, et l'on trouva que la moyenne des profits n'était que de 1½ pour cent sur leurs ventes durant le cours de l'année. Il est douteux qu'il y ait aucun autre genre d'affaires au Canada qui donne un revenu aussi petit que l'industrie de la meunerie.

CHAS. B. WATTS,

Secrétaire de la Dominion Millers' Association.

Toronto, le 30 avril 1914.

Dans un numéro récent de la *Gazette* (Montréal), M. W. A. Black, directeur gérant de la Ogilvy Flour Milling Co., Ltd., publiait une lettre en réponse à la lettre publiée par un "Consommateur canadien," ci-haut rapportée.

MONSIEUR,—Sous le titre ci-haut un journal de Montréal, récemment, a publié un nombre de lettres anonymes, et il n'est pas surprenant que leurs auteurs n'aient pas signé leurs noms, parce que les affirmations qu'ils y font sont non seulement fausses mais même très ridicules. Il suffira d'analyser l'exposé fait par un "Consommateur canadien" dans un article du 4 avril. Cet écrivain prétend que les meuniers ont fait les affirmations suivantes en présence de l'honorable M. White, et déclare qu'elles ne sont pas vraies:—

1. Le peuple canadien ne mange pas les qualités inférieures de farine qui sont exportées.
2. Le commerce d'exportation ne rapporte pas de revenus et est plutôt accompagné de pertes.

En premier lieu, l'affirmation faite en présence de l'honorable M. White était à l'effet que le commerce canadien exigeait une plus grande qualité moyenne de farine que les meuniers n'en exportaient et que la grande masse de la farine exportée était de qualité moyenne ou inférieure.

Je crois que le commerce que fait cette compagnie peut être considéré comme représentant le commerce ordinaire de blé du printemps des meuniers du Canada, et, en contradiction à cette affirmation gratuite de fausseté à notre égard, je dirais simplement que durant l'année d'affaires qui s'est terminée le 31 août dernier, moins de 10 pour cent de notre farine totale exportée en Europe durant l'année était de meilleure qualité que celle que nous vendons au Canada et que 80 pour cent des exportations comprenaient les 4ème, 5ème et 6ème qualités, ce qui confirme le rapport fait à l'honorable M. White, et je pourrais ajouter que les meilleures qualités ne sont vendues que pour aider à la vente de la qualité inférieure ou dans le but de tenir les meuneries actives dans l'approvisionnement du commerce local des rebuts (son et menu son) qui sont nécessaires dans notre pays.

Relativement à la deuxième affirmation, je puis dire que quand cette lettre fut écrite, le 4 avril, le blé No 2 du nord valait en magasin, à Londres, \$1.07 le boisseau, soit \$4.81 le baril, si l'on tient compte du fait qu'il faut 4½ boisseaux pour un baril, de sorte que l'on peut facilement conclure que le coût du blé seul serait de 63 centins plus haut que le prix cité par l'auteur de la lettre et que la meilleure qualité de farine à Londres, soit \$4.18. Ainsi donc, par les seuls faits

mêmes qu'il mentionne, il établit clairement que ses renseignements sont faux et que le rapport des meuniers à ce propos est véridique.

Il affirme ensuite que la farine canadienne est portée à travers le continent et transportée à travers l'Atlantique et ensuite vendue à Londres à \$1.50 le baril de moins qu'elle n'est vendue au Canada, et il essaie d'établir ceci par des prix qui, en autant que les affaires de cette compagnie sont concernées, sont absolument inexacts. Mais, prenez ses propres chiffres et voyez-en les contradictions sérieuses. Il dit que la farine est transportée à travers le continent, et, quoique la ville de Winnipeg ne soit qu'à moitié chemin de Montréal, elle est le point le plus éloigné qu'il mentionne, et nous allons prendre les prix qu'il cite à Winnipeg comparés aux prix qu'il cite à Londres, comme suit:—

1ère qualité—\$4.50 à Winnipeg, \$4.18 à Londres. (Note—la différence est de 32 cents.)

Farine patenée—\$4.80 à Winnipeg, \$4.06 à Londres. (Note)— la différence est de 74 cents.)

Farine de boulanger—\$4.00 à Winnipeg, \$3.60 à Londres. (Note— la différence est de 40 cents.)

Avec ces chiffres, il tente d'établir que ces qualités de farine sont vendues à Londres à \$1.50 par baril meilleur marché que les mêmes marques se vendent au peuple canadien. Il doit évidemment croire que les lecteurs sont dépourvus sérieusement de connaissances mathématiques, mais même avec les prix qu'il cite (qui sont loin d'être exacts) il désavoue le plus effectivement sa propre affirmation que la farine se vend \$1.50 le baril meilleur marché en Angleterre.

Sa quatrième et dernière affirmation est: "Que la compagnie Ogilvy, la compagnie Lake of the Woods, et la International Milling Co., d'après les rapports qui furent publiés, réalisèrent l'an dernier de 30 à 60 pour cent de profit sur leur capital."

Je ne puis donner aucun renseignement relativement à la International Milling Co., parce que cette maison est une combinaison de deux meuneries de capacité modérée au Canada avec des meuneries plus grandes aux Etats-Unis, mais je n'ai pu trouver de rapport établissant de tels profits relativement aux meuneries purement canadiennes.

Si nous acceptons, cependant, le chiffre le plus modeste qu'il cite, c'est-à-dire 30 pour cent en rapport avec cette compagnie dont le capital est de \$6,250,000, ceci veut dire un profit de \$1,875,000. N'importe qui peut consulter les rapports publiés par cette compagnie pour l'année dernière qu'il cite comme autorité, et l'on trouvera que les profits pour cette année furent de \$576,734.80—une légère différence de \$1,298,265.20 ou moins d'un tiers du montant le plus bas qu'il prétend avoir été réalisé. Comme question de faits, les revenus sur le capital engagé furent d'un peu moins de 9¼ pour cent au lieu de 30 pour cent. Si nous eussions calculé d'après le chiffre le plus élevé de 60 pour cent, les profits auraient été de \$3,750,000 au lieu des profits actuels de \$576,734.80—soit une différence de \$3,173,265.20. A ce sujet je puis de plus ajouter que la moyenne des trois dernières années indique des profits de \$50,000 de moins que les profits de 1913, et la moyenne des profits sur le capital engagé fut de 8½ pour cent.

Je crois que ce qui précède est suffisant pour convaincre toute personne juste que les profits des meuneries ne sont pas excessifs; et que l'auteur de l'article en question n'a aucune autorité pour former l'opinion publique.

Nous ne nions pas, cependant, que nous soyons forcés de vendre notre farine d'exportation sur une base de prix plus bas que les prix plus élevés que nous recevons ici. De fait, si nous revenons au rapport fait à l'honorable M. White par les meuniers, c'est exactement ce qu'ils affirment, et pour toute personne qui est renseignée sur le commerce d'exportation de plusieurs sortes d'articles fabriqués, cet état de choses dans le commerce de la farine n'est pas unique. Le fait est qu'il n'y a pas de meunerie qui pourrait faire un commerce excessif d'exportation

et rester solvable; mais la plus grande partie de la farine exportée vers les plus grands marchés des pays importateurs du monde est d'une telle qualité et de telle nature que le meunier ne pourrait pas en disposer sur les marchés de notre pays; et afin de pouvoir fournir au consommateur domestique la farine qu'il désire, il est tenu d'accepter le meilleur prix qu'il peut obtenir dans les autres pays où se pratique la compétition entre le surplus de la production des autres pays du monde, ces prix, avec ce que l'on peut obtenir du son, réglant le prix auquel il peut vendre cette partie de ces produits qui est en demande dans notre pays. Il est quelquefois obligé de vendre une partie de sa farine de meilleure qualité afin de pouvoir suppléer à la demande extrême qu'il y a pour le son à certaines saisons de l'année dans son propre pays, parce que s'il n'avait pas un approvisionnement raisonnable de son, il ne pourrait pas obtenir de commandes pour la farine, l'acheteur donnant tout naturellement de préférence sa commande à la maison qui peut lui fournir ce dont il a actuellement besoin.

Pendant que ces correspondants s'en sont tenus au sujet de la farine, ils n'ont rien dit des produits accidentels qui ont été vendus régulièrement à des prix plus bas qu'ils ne se vendaient ailleurs. Prenez, par exemple, le son: Le son du blé canadien du printemps a été en tout temps jusqu'à \$7.50 la tonne plus élevé aux Etats-Unis que du côté canadien de la ligne, et comme chaque piastre par tonne équivaut à 3½ centins sur le baril de farine, ceci fait réellement une différence en chiffres ronds de 25 centins par baril. Ceci indique clairement combien ardente est la compétition entre les six cents et quelques meuneries canadiennes pour obtenir le commerce du pays; autrement, évidemment, ces différences extraordinaires n'existeraient pas. Les prix cités du commerce canadien sont invariablement les prix extrêmes qui se payent pour de petites quantités, comprenant les frais de livraison qui, dans certains cas, comportent le voiturage de la marchandise à partir de la meunerie pour de longs milles, et ajoutés à ceci, le coût de la vente et souvent les pertes occasionnées par les mauvaises dettes. Comparativement à ceci les prix qui viennent par câblogramme sont les prix de la marchandise livrée sur le transport au point où les prix sont fixés pour de grandes quantités et le paiement en est comptant.

Il a été fait mention, par ces correspondants, de la question des frais de transport sur l'océan, et il est très vrai que les meuniers sont d'opinion que l'on accorde contre eux une préférence en faveur du transport du blé comparé à celui de la farine. Il y a quelques années, la différence était assez élevée: à peu près 1½ cent par 100 livres de plus pour la farine que pour le blé, et la moyenne pour un nombre d'années fut d'à peu près 2½ cents. Depuis un an ou deux, cependant, la différence a beaucoup augmenté, de 3 à 8½ cents par 100 livres, ce qui rend hors de question la réalisation de profits dans la compétition des valeurs courantes. Nous comprenons qu'il y a une différence entre le coût du manèvement de la farine comparativement à celui du blé, mais nous trouvons que la différence dans le prix que l'on charge est plus grande que la différence du coût actuel. Les meuniers sont indirectement de bons clients pour les compagnies de transport qui vont vers l'ouest, vu qu'une grande partie de leur approvisionnement (par exemple, le jute qui sert à fabriquer des sacs) est importée de l'autre côté, et naturellement ils trouvent qu'ils ne sont pas traités d'une manière juste. Il est évident que le propriétaire du transport a droit à des profits au même degré que le meunier, et si les taux qu'il charge pour le transport du grain ne lui permettent pas de réaliser un profit, alors il faut les augmenter, et il ne faut pas les tenir à un chiffre non profitable et se refaire aux dépens de la farine.

Il sera peut-être intéressant de mentionner que la capacité du rendement présent de la meunerie au Canada est de 37,500,000 barils de farine par année, ce qui est suffisant pour moudre toute la récolte complète présente du Canada moins le blé conservé pour la semence, mais que l'on n'en moud pas la moitié pour la bonne raison que la différence dans les frais de transport rend ceci impossible sans qu'il s'ensuive des pertes.

POURQUOI LA FARINE CANADIENNE EST-ELLE MEILLEUR MARCHÉ EN ANGLETERRE QU'ICI ?

Par M. J. A. DAWSON.

M. W. Hutchison, vice-président, et M. R. Neilson, assistant secrétaire de la Lake of the Woods Milling Co., Ltd., accordèrent une entrevue le 18 juin à un représentant du *Canadian Miller and Cerealists*.

“Qu'avez-vous à dire, M. Hutchison, relativement à l'accusation portée contre le meunier canadien, qu'il vend ses produits meilleur marché, sur le marché étranger en général et sur le marché anglais en particulier, qu'aux consommateurs canadiens ?

“Pour répondre à cette question d'une manière juste et complète, il faut prendre connaissance de plusieurs faits importants se rattachant au commerce de l'exportation et, en plus, comprendre les besoins du consommateur canadien.

“Le consommateur canadien exige une moyenne de qualité de farine supérieure à celle que le meunier a l'habitude d'exporter, et la grande masse de notre farine que nous expédions de l'autre côté est d'une qualité intermédiaire. Je pourrais dire que si nous prenons les affaires de cette compagnie comme indiquant les conditions moyennes relativement à l'industrie de la meunerie du blé du printemps au Canada, on trouvera, en examinant les renseignements fournis par les affaires de cette compagnie durant les mois récents, que notre exportation totale de farine en Europe ne contient, pratiquement parlant, rien de la meilleure qualité que nous vendons au Canada, alors que 80 pour cent des exportations se composent des 2ème, 3ème et 4ème qualités et de la qualité intermédiaire. Les qualités supérieures qui sont envoyées de l'autre côté sont exportées dans le but d'aider à la vente de la farine de qualité inférieure, vu que certains marchands demandent certaines proportions de différentes qualités. De plus, nous favorisons notre commerce d'exportation dans le but de tenir nos meuneries en pleine activité afin que nous puissions réduire le coût moyen de la production relativement à l'unité du rendement et, de plus, afin que nous puissions fournir au marché local le son qui est si nécessaire à la culture mixte au Canada.”

AFFIRMATIONS QUI NE SONT QUE PARTIELLEMENT VRAIES.

“La presse publie certaines affirmations pour établir que les farines canadiennes sont amenées de l'ouest et transportées en Europe pour être vendues à des prix, à Londres, beaucoup plus bas que les mêmes qualités ne rapportent au Canada. Ceci est vrai, mais non pas jusqu'au point, en aucune façon, que certains écrivains récemment l'ont dit dans la presse.”

“J'ai compilé les chiffres suivants, M. Hutchison, et je voudrais savoir si, dans votre opinion, ils représentent la moyenne des prix:—

QUALITÉ.	DOMESTIQUE.		Prix d'exportation.
	Prix du marché.	Prix de vente.	
	\$ cts.	\$ cts.	\$ cts.
Première patente	5 50	5 30	Non noté.
Deuxième patente	5 00	4 60	4 10
Qualités mêlées	4 80	4 50	4 00
Première mouture	4 00	3 95	3 70
Deuxième mouture	3 30	3 25	3 27

“Oui, ils sont probablement aussi rapprochés des chiffres que vous pouvez les avoir, et l'on peut voir que ces différentes qualités de farine furent actuellement vendues à un prix inférieur en Grande-Bretagne qu'ici. Mais il ne faut pas oublier qu'il coûte beaucoup plus cher de vendre la farine au Canada qu'à l'étranger. Un câblogramme coûte de 50 centins à \$1.00, et cependant on l'emploie pour vendre de 200 à 20,000 sacs de farine et le meunier n'a tout simplement qu'à la charger sur un bateau, attacher le compte à la traite, déposer tous les documents chez son banquier et ceci termine toute la transaction, sans dépense additionnelle et sans risque de perdre. Pratiquement parlant, à ce moment l'acheteur étranger a sa farine et le meunier canadien en a le prix. Pour vendre au pays, par contre, il est nécessaire de tenir une armée de commis voyageurs constamment sur le chemin, à grandes dépenses. Les ventes individuelles varient de 5 sacs en montant et le meunier subit d'autres dépenses additionnelles par les commandes annulées. Parfois aussi on demande aux compagnies de tenir la farine longtemps après la date où elle aurait dû être expédiée. Tout ceci provoque une augmentation du prix de la farine.

“Mais ceci n'est pas le trait le plus désavantageux de la situation. Pendant que la farine en Angleterre se vend au comptant et que le meunier n'est pas tenu d'attendre un seul moment pour recevoir son argent, une fois que la farine est placée dans le convoi, au contraire, il est très souvent obligé d'attendre son paiement au Canada et quelquefois il subit de fortes pertes par les mauvaises dettes.

“Pratiquement aucune des premières qualités de farine (farine patentée, première classe) ne se vend en Grande-Bretagne. Presque tout le rendement des qualités inférieures des meuneries canadiennes se vend à l'étranger, et peu sert à la consommation domestique. Comme question de faits, ces qualités se vendent meilleur marché dans le Royaume-Uni que dans ce pays; mais, à certains temps, l'une ou l'autre se vend meilleur marché au Canada qu'à l'étranger, parce que, comme la Grande-Bretagne est naturellement le grand marché consommateur de farine, l'on dispose du surplus au Canada s'il y a danger d'affaiblir le marché en l'exportant.

LES EFFETS DE LA CONCURRENCE.

“Il devrait être parfaitement compris par tous les intéressés pourquoi ces qualités de farine doivent se vendre meilleur marché à l'étranger que dans le pays. En Angleterre, nous rencontrons la concurrence des producteurs du monde entier. Nous devons, par conséquent, faire compétition avec ces producteurs sur leur propre terrain, et pour atteindre ce but il faut que les prix soient coupés très fins. Ce commerce d'exportation est avantageux tant au fabricant qu'au consommateur domestique, parce qu'il contribue à tenir en fonction les meuneries et à réduire le coût de la fabrication. Ainsi le meunier vend à meilleur marché, ici, le son et le menu son qu'il ne pourrait les vendre autrement, et de plus le marché canadien se trouve approvisionné de ces articles qui sont si nécessaires pour l'industrie de la laiterie et la culture mixte. Sans ce commerce d'exportation, les meuneries ne pourraient pas fournir suffisamment de nourriture animale pour les besoins domestiques. L'on croit que les fermiers paieraient \$7 la tonne pour ces aliments si ce n'était l'exportation de la farine. L'on peut voir facilement que la fabrication de farine d'exportation au Canada est d'une importance vitale pour notre industrie de la ferme. Si nous étions privés de ce commerce d'exportation, nos fermiers perdraient une quantité énorme d'alimentation animale, ce qui serait très sérieux pour l'industrie fondamentale de notre pays. Si nos fermiers ne pouvaient obtenir le son et le menu son selon les quantités qu'ils ont besoin, l'élevage des bestiaux déclinerait, avec le résultat que les prix de la viande et des produits de la laiterie augmenteraient.

“Je maintiens donc que pour les raisons déjà mentionnées notre commerce d'exportation, qui porte une farine bon marché au consommateur anglais, produit indirectement des prix relativement peu élevés pour les meilleures qualités de farine domestique.

LA MEILLEURE QUALITÉ À DES PRIX RAISONNABLES.

“Evidemment, il n'est pas nécessaire que j'insiste sur le fait que l'augmentation de la production signifie une diminution dans le coût de l'unité, et par conséquent des prix moins élevés pour l'unité grâce à la concurrence additionnelle qui se trouve sur les marchés. C'est parce que nous pouvons disposer de notre farine de qualité inférieure que la farine que l'on désire au Canada peut se vendre meilleur marché ici. Le consommateur canadien, comme je l'ai démontré, ne fait pas une concurrence sérieuse avec l'Europe pour les qualités inférieures, aussi nous devons chercher les marchés étrangers pour ces produits, mais la meilleure qualité de farine est offerte à la ménagère canadienne à un prix juste et raisonnable. Le tableau suivant vérifie la vérité de ces affirmations:—

Coût relatif de la production et épargne pratiquée lorsque la meunerie est en opération constante relativement au temps où elle n'est en opération que la moitié de son temps, indiquant les profits que le public, aussi bien que le meunier, retire de la grande production:

Rendement.	100,000 barils	200,000 bar.
Coût de la fabrication et de la vente par baril	\$0.75	\$0.50
Coût total par baril	4.80	4.55
Prix de vente par baril	5.00	
Profit par baril	0.20	
Profit brut	20,000.00	

Vendu comme suit:	Au Canada, 130,000 barils	A l'étranger, 70,000 barils.
Coût de la fabrication et de la vente par baril	\$0.50	\$0.50
Coût total par baril	4.55	4.55
Prix de vente par baril	4.85	4.35
Profit par baril	0.30	0.20
Profit brut	\$39,000.00	“ 14,000
Profit net	\$25,000.00	
Gain pour le meunier dans le cas de grande production	\$5,000.00	
Gain pour le peuple avec les prix réduits	\$19,500.00	

“Il ne faut pas oublier que le meunier anglais occupe une position stratégique dans la concurrence que nous faisons aux producteurs étrangers de farine. Il ne dépend pas du Canada seulement pour son blé, mais il le fait venir des Indes, de l'Égypte, de la Russie, de l'Australie, de la République Argentine, et d'autres pays. Il a atteint une habileté remarquable dans le mélange des diverses qualités de blé et de farine de sorte que le manque de récoltes dans un pays, à moins qu'il n'ait un effet sérieux sur la production totale du monde, n'a que peu de signification pour lui. D'un autre côté, au Canada, nos meuniers dépendent de la qualité du blé qui varie peu d'année en année. Ils ont habitué le consommateur à demander une certaine qualité de farine, farine qui dépend pour ses qualités d'une qualité de blé supérieur produit au Canada, et il doit être moulu avec beaucoup de soin. De sorte que, si l'approvisionnement de la production domestique diminue, les meuniers canadiens ne peuvent pas combler leur déficit en faisant le mélange d'autres qualités de farine avec la farine canadienne.

UN AUTRE EMBARRAS.

“A ces avantages, il faut ajouter que le meunier anglais paye moins pour ses employés, et moins pour son capital. En Angleterre, règle générale, le capital peut s'obtenir à raison de 4 pour cent pendant qu'au Canada les taux ordinaires sont de 6 à 7 pour cent. De plus, le meunier anglais paye moins pour son jute avec lequel

l'on fait les sacs à farine. Et ce qui est le plus avantageux de tout, c'est que le meunier anglais se trouve en plein centre du plus grand marché du monde.

"Alors que les critiques de l'industrie de la meunerie ont dit beaucoup de choses à l'endroit du prix de la farine, ils n'ont dit que peu de choses à l'endroit des produits accidentels qui se sont vendus régulièrement au Canada à des prix plus bas que partout ailleurs. Prenez, par exemple, le son: le son de blé du printemps s'est vendu \$7.50 plus haut aux États-Unis qu'au Canada. Chaque piastre par tonne d'augmentation sur le son équivaut à une réduction de 3½ centins sur chaque baril de farine, de sorte que ceci fait réellement une différence en chiffres ronds de 25 centins par baril. Ceci indique clairement combien la compétition est vive entre les six cents et quelques meuniers canadiens pour obtenir les faveurs du commerce domestique. Les prix indiqués sur les listes de prix au Canada sont invariablement les prix extrêmes pour de petites quantités, et comprennent les frais de livraison qui, dans bien des cas, comportent le charroi à des distances de plusieurs milles à partir de la meunerie, et ne représentent aucunement la moyenne du prix que l'on reçoit. Par exemple, la farine dont le prix est indiqué sur la liste des prix du marché à \$5 le baril donnera en réalité un rapport de moins de \$4.60 sur le marché domestique à cause du prix au comptant, etc. Le prix de l'exportation pour la même farine est de \$4.10 mais il faut se rappeler que les dépenses qui accompagnent la mise sur le marché d'un baril de farine destiné à l'exportation est de 20 centins de moins que les dépenses pour le mettre sur le marché domestique.

FRAIS DE TRANSPORT OCÉANIQUE.

"Ceci nous amène naturellement à la question des frais de transport océanique. Il est vrai qu'il y a une préférence accordée contre les meuniers à l'égard des frais de transport du blé comparativement à celui de la farine. Il y a quelques années, la différence était aussi basse que 1½ cent par 100 livres, mais la moyenne pour plusieurs années a été dans le voisinage de 2½ cents. Durant l'année dernière ou les deux dernières années, cependant, cette différence s'est beaucoup prononcée; elle fut de 3 cents à 8½ cents, et même 12 cents par 100 livres, ce qui rend la concurrence avec le producteur anglais sur une base profitable relativement à la valeur courante du blé absolument hors de question.

"Il est vrai qu'il y a une différence entre le coût du manègement de la farine et celui du blé, mais nous sommes certains que la différence des prix imposés par les compagnies de transport est disproportionnée. Cependant, les meuneries sont une source d'affaires pour les compagnies de transport qui font le trafic dirigé vers l'ouest parce qu'une grande partie des choses nécessaires aux meuniers, comme le jute pour la fabrication de sacs, viennent de la Grande-Bretagne ou des Indes. Le propriétaire d'un vapeur a autant de droit à un profit que le meunier. Si les taux du grain ne peuvent pas être fixés d'une manière définie à cause de la concurrence que font les vapeurs indépendants et à cause des exigences générales des conditions de la navigation, alors les taux de la farine devraient être flexibles afin qu'ils ne subissent pas les effets de cette préférence en faveur du grain exporté.

"L'affirmation que les meuneries font des profits excessifs n'est pas juste. Si les critiques se donnaient la peine d'examiner les rapports financiers annuels des compagnies représentant l'industrie de la meunerie au Canada, ils verraient que les profits moyens réalisés depuis 1913 sur le capital engagé sont raisonnables. C'est un fait bien connu que quelques-unes de nos grandes meuneries ont un grand nombre d'élevateurs à l'intérieur des terres et font un commerce général de grain, quelques-unes d'entre elles même s'occupant d'affaires d'un autre genre que celles de la meunerie, et ce sont les profits qu'elles réalisent dans ces autres entreprises, ajoutés à ceux de la meunerie, qui forment les profits totaux indiqués dans leurs rapports annuels. Je suis d'opinion qu'une enquête soignée à l'endroit des faits se rapportant à ce sujet démontrera que proportionnellement au capital engagé, l'industrie de la meunerie rapporte un profit plus modéré que beaucoup d'autres entreprises au Canada."

ANNEXE No 21.

MÉMOIRE PRÉPARÉ POUR LE DIRECTEUR DES FERMES EXPÉRI-
MENTALES DE LA PUISSANCE RELATIVEMENT AU COUT DE
LA PRODUCTION DES RÉCOLTES AU CANADA, 30 JANVIER 1914.

Jusqu'à il y a quelques années, peu de renseignements avaient été reçus des différentes branches des fermes expérimentales relativement au coût de la production des récoltes. Les renseignements que nous donnons plus bas viennent principalement des fermes expérimentales. Tout le coût, excepté là où il y a mention spéciale, se rapporte aux produits après qu'ils ont été mis en grange ou battus, prêts à être portés au marché.

Ile du Prince-Edouard.

Comme les résultats de l'année 1917 de la ferme de Charlottetown ne sont pas encore disponibles, nous ne donnons que les résultats d'une année relativement au coût de la production de l'avoine, du blé, de l'orge, du foin de trèfle et du foin "timothy".

Coût de la production des récoltes, Charlottetown, I.P.E., 1913.

Récolte.	Superficie.	Rendement par acre.					Coût de la production.		
		Acres.	Tonnes.	Livres.	Bois.	Livres.	Par	Par	Par
							acre.	tonne	boisseau
						\$ cts.	\$ cts.	Cents.	
Avoine.....	.57			58	18	13 75		23.5	
Blé.....	1.00			30	52	11 19		36.2	
Orge.....	1.00			46	08	15 18		32.9	
Foin de trèfle.....	1.00	2	400			13.78	6.26		
Foin timothy.....	1.00	1	1,660			11 87	6 49		

Nouvelle-Ecosse.

A la ferme expérimentale de Nappan le coût de la production des récoltes fut enregistré en 1913 seulement. Suit un résumé des renseignements que l'on a obtenus.

Coût de la production des récoltes, Nappan, 1913.

Récolte.	Rendement par acre.					COUT DE LA PRODUCTION.		
	Tonnes.	Livres.	Bois.	Livres.	Par	Par	Par	
					acre.	tonne	boisseau	
					\$ cts.	\$ cts.	Cts.	
Navets.....	23	23	767	03	45 57	1 98	5.95	
Betteraves.....	19	685	644	45	49 51	2 56	7.68	
Blé d'Inde à silo.....	12	1,390			39 33	3 10		
Pommes de terre.....			376	00	49 36		13.13	
Avoine.....			59	24	17 25		28.9	
Blé.....			29	30	29 05		48.9	
Orge.....			33	44	13 83		40.8	

Nouveau-Brunswick.

Nous n'avons pas de renseignements de la ferme expérimentale de Frédéric-ton, vu qu'il n'a été fait là que des préparatifs.

Québec.

A cause de la mauvaise condition du sol sur lequel notre culture successive s'est faite, les renseignements que nous avons du coût de la production jusqu'à date ne représentent pas le coût normal en temps ordinaire et il n'est pas recommandable de consulter ces renseignements.

Ontario.

Blé d'Inde à silo (ferme expérimentale, Ottawa)—

Le tableau ci-dessous donne le coût de la production du blé d'Inde à silo récolté au moyen du système de la culture successive, comme suit:

Première année, blé d'Inde à silo; deuxième année, grain; troisième année, foin de trèfle; quatrième année, foin "timothy"; cinquième année, grain.

Coût de la production du blé d'Inde à silo, ferme expérimentale, Ottawa.

Année.	Superficie	Rendement		Coût par acre.		Coût par tonne.	
	Acres.	Tonnes.	Livres.	\$	cts.	\$	cts.
1900.....	8.50	20	235	25	09	1.25	
1901.....	20.00	16	1,286	23	71	1.42	
1902.....	29.75	14	1,983	26	30	1.76	
1903.....	34.00	13	500	21	73	1.64	
1904.....	9.63	14	978	21	17	1.47	
1905.....	10.20	19	1,112	26	52	1.36	
1906.....	9.96	14	1,823	23	83	1.59	
1907.....	8.90	13	1,763	23	37	1.68	
1908.....	9.15	14	1,468	24	56	1.68	
1909.....	8.56	14	622	20	26	1.42	
1910.....	10.20	14	1,337	19	14	1.30	
1911.....	9.96	11	1,053	18	32	1.59	
1912.....	1.00	16	1,370	24	68	1.48	
1913.....	1.00	14	1,530	26	58	1.60	

Avoine (ferme expérimentale, Ottawa).

Le coût donné plus bas se rapporte à l'avoine semée après le blé d'Inde pendant cinq ans de culture successive, soit:—

Première année, le blé d'Inde.

Deuxième année, l'avoine.

Troisième année, le foin de trèfle.

Quatrième année, le foin "timothy."

Cinquième année, le grain.

Coût de la production de l'avoine, ferme expérimentale, Ottawa.

Année.	Superficie.	Rendement par acre.		Coût par acre.	Coût par boisseau.
	Acres.	Boisseaux. Livres.		\$ cts.	Cents.
1900.....	12.00	60	11	13 31	15 6
1901.....	35.00	46	02	11 97	22 7
1902.....	55.00	55	17	11 26	22 3
1903.....	52.00	53	17	11 62	21 7
1904.....	10.20	63	26	13 44	21 0
1905.....	9.96	35	30	14 11	39 2
1906.....	8.90	59	17	18 48	31 0
1907.....	9.96	47	11	12 96	27 4
1908.....	8.90	35	19	11 84	34 8
1909.....	10.2	48	23	15 61	32 0
1910.....	9.96	51	32	14 83	28 3
1911.....	8.90	57	12	15 00	26 2
1912.....	1.00	55	15	17 73	32 0
1913.....	1.00	42	30	16 63	39 0

Foin "Timothy" (ferme expérimentale, Ottawa).

Les chiffres ci-après représentent le coût de la production du foin "timothy" dans la culture successive de cinq années:—

Première année, le blé d'Inde.

Deuxième année, le grain. Champ ensemencé de trèfle et de "timothy."

Troisième année, le foin de trèfle.

Quatrième année, le foin "timothy."

Cinquième année, le grain.

Coût de la production du foin "timothy," ferme expérimentale, Ottawa.

Année.	Superficie.	Rendement par acre.		Coût par acre.	Coût par tonne.
	Acres.	Tonnes.	Livres.	\$ cts.	\$ cts.
1900.....	32.00	1	1,750	8 32	4 45
1901.....					
1902.....					
1903.....	66.00	2	689	9 21	3 93
1904.....	9.96	2	417	10 75	4 87
1905.....	8.90	3	1,039	12 81	3 66
1906.....	9.15	2	953	10 30	4 16
1907.....	9.63	2	1,369	9 43	3 51
1908.....	10.20	2	1,160	9 95	3 85
1909.....	9.96	1	1,213	9 37	5 83
1910.....	8.90	2	360	9 17	4 20
1911.....	8.85	2	1,033	12 31	4 89
1912.....	1.00	3	175	15 55	5 04
1913.....	1.00	2	650	13 96	6 00

Foin de trèfle (ferme expérimentale, Ottawa).

Le coût du foin de trèfle qui apparaît dans le tableau ci-après fut produit dans le cours de cinq années de culture successive, comme suit:—

Première année, le blé d'Inde.

Deuxième année, le grain. Champ semé de trèfle et de "timothy."

Troisième année, le foin de trèfle.

Quatrième année, le foin "timothy."

Cinquième année, le grain.

Coût de la production du foin de trèfle, ferme expérimentale, Ottawa.

Année.	Superficie.	Rendement		Coût	Coût
	Acre.	Tonnes.	Livres.	\$ cts.	\$ cts.
1900.....	7.00	2	1,714	8 90	3 12
1901.....	37.00	3	484	9 48	2 92
1902.....	63.00	2	1,347	10 29	3 72
1903.....					
1904.....	8.90	4	706	13 17	3 02
1905.....	9.15	3	1,719	13 44	3 48
1906.....	9.63	2	1,193	10 85	4 17
1907.....	10.20	3	1,110	11 01	3 09
1908.....	9.96	3	106	10 47	3 43
1909.....	8.90	2	1,427	9 56	3 52
1910.....	8.89	3	774	10 46	3 08
1911.....	8.56	3	1,570	11 21	2 96
1912.....	1.00	4	1,950	17 59	3 54
1913.....	1.00	2	640	13 97	6 02

*Avoine à foin (ferme expérimentale, Ottawa).**Coût de la production de l'avoine à foin, ferme expérimentale, Ottawa.*

Année.	Superficie.	Rendement		Coût	Coût
	Acre.	Tonnes.	Livres.	\$ cts.	\$ cts.
1904.....	2.00	2	766	15.41	6.46
1906.....	2.00	2	1,575	13.32	4.77

*Citrouilles (ferme expérimentale, Ottawa).**Coût de la production des citrouilles, ferme expérimentale, Ottawa.*

Année.	Superficie.	Rendement		Coût	Coût
	Acre.	Tonnes.	Livres.	\$ cts.	\$ cts.
1900.....	0.50	18	250	16 30	0 90
1901.....	0.50	22	940	30 15	1 34
1902.....	0.50	14	1,110	30 06	2 06

Pois (ferme expérimentale, Ottawa).

Coût de la production de pois, ferme expérimentale, Ottawa.

Année.	Superficie.	Rendement par acre.		Coût par acre.	Coût par boisseau.
	Ares.	Boisseaux. Livres.		\$ cts.	Cents.
1900.....	8.00	18	15	12 99	71.2
1901.....	5.00	19	00	12 82	67.5

Orge (ferme expérimentale, Ottawa).

Coût de la production de l'orge, ferme expérimentale, Ottawa.

Année.	Superficie.	Rendement par acre.		Coût par acre.	Coût par boisseau.
	Ares.	Boisseaux. Livres.		\$ cts.	Cents.
1900.....	5.00	40	04	13 04	32
1901.....	5.00	36	03	12 16	33.7
1904.....	9.15	63	27	13 44	21.1

Betteraves (ferme expérimentale, Ottawa).

Coût de la production de betteraves, ferme expérimentale, Ottawa.

Année.	Superficie.	Rendement par acre.		Coût par acre.	Coût par tonne.	Coût par boisseau.
		Ares.	Tonnes.	Livres.	\$ cts.	\$ cts.
1900.....	4½	31	1,555	30 52	0 96	2.9
1901.....	6	20	1,260	28 38	1 37	4.1
1902.....	6	26	156	32 15	1 23	3.6
1903.....						
1904.....	2	21	1,622	36 32	1 66	4.9
1905.....	2	27	543	49 51	1 81	5.4
1906.....	2	20	642	38 05	1 87	5.6
1907.....	2	18	1,225	43 45	2 33	7.0
1908.....	2	13	1,750	31 14	2 24	6.8
1909.....	2	26	200	34 63	1 32	3.9
1910.....	1	17	1,950	34 50	1 91	5.7
1911.....	1	14	160	27 72	1 96	5.9
1912.....	1	24	360	34 71	1 44	4.3
1913.....	1	18		29 98	1 67	4.9

Navets (ferme expérimentale, Ottawa).

Coût de la production de navets, Ottawa.

Année.	Superficie.	COUT DE LA PRODUCTION.				
		Rendement par acre.		Par acre.	Par tonne.	Par boisseau
	Acre.	Tonnes.	Livres.	\$ cts.	\$ cts.	Cents.
1900.....	4 00	17	1,500	28 63	1 63	4.83
1901.....	2 00	17	1,985	26 42	1 47	4.41
1902.....	2 00	18	340	27 42	1 51	4.50

Maïs (Sud-Ouest d'Ontario).

Les renseignements ci-après nous sont fournis par M. E. L. Shaw, Tilbury, Ontario, producteur de maïs, qui tient compte avec soin du coût des opérations de sa ferme. Le coût des fertilisants, qui ne sont pas compris dans cette évaluation, a été calculé au taux de \$6 l'acre.

Coût de la production du maïs (E. L. Shaw).

Année.	Loyer et fumier.	Culture de la terre et grain	Récolte, fana-ge et usage des machines	Coût total à l'acre
	\$ cts.	\$ cts.	\$ cts.	\$ cts.
1906.....	8 25	6 65	4 25	19 15
1907.....	8 25	6 65	4 25	19 15
1908.....	8 50	6 95	4 75	20 20
1909.....	8 75	7 55	5 05	21 35
1910.....	8 75	8 00	4 65	21 40
1911.....	9 00	7 95	5 50	22 45
1912.....	9 50	9 00	5 75	24 25
1913.....	10 00	9 00	6 25	25 25

Le lin dont nous avons des rapports fut récolté sur un terrain malpropre, et le rendement n'est pas aussi haut que l'on aurait pu s'y attendre dans de bonnes conditions ordinaires. Il fut cultivé de la manière successive suivante:—

Première année, le lin.

Deuxième année, l'avoine.

Troisième année, le labour d'été.

Quatrième année, le blé. Champ ensemencé de seigle, de trèfle rouge et de trèfle blanc.

Cinquième année, le foin.

Sixième année, le pâturage.

Coût de la production du lin, Brandon, Man.

Année.	Superficie.	Rendement par acre	Coût par acre	Coût par boisseau
	Acres	Boisseaux. Livres	\$ cts.	\$ cts.
1911.....	4.5	14 37	10 18	0 69
1912.....	4.5	8 50	10 64	1 20

Blé (Brandon, Manitoba).

La culture successive qui fut pratiquée dans la production du blé fut comme suit:—

Première année, le blé.

Deuxième année, le blé.

Troisième année, l'avoine et l'orge.

Quatrième année, le labour d'été.

Le coût du labour d'été est porté en égales parties aux deux récoltes suivantes de blé:—

Année.	Superficie.	Rendement par acre.	Coût par acre.	Coût par boisseau.
	Acres.	Bois. Livres.	\$ cts.	Centr.
1911.....	7.00	27 51	12 34	44.3
1912.....	7.00	27 51	12 66	45.5
1913.....	7.00	22 51	11 49	50.3

Foin de trèfle (Brandon, Manitoba).

Ce trèfle fut cultivé dans la culture successive de cinq années:

Première année, le blé.

Deuxième année, le blé.

Troisième année, récolte houeée.

Quatrième année, l'orge. Champ semé de huit livres de trèfle rouge, trois livres de "timothy" et cinq livres de seigle de l'ouest par acre.

Cinquième année, le foin de trèfle.

Coût de la production du foin de trèfle, Brandon, Manitoba.

Année.	Superficie.	Rendement par acre.	Coût par acre.	Coût par tonne.
	Acres.	Tonnes. Livres.	\$ cts.	\$ cts.
1912.....	8.00	... 1,521	6 68	8 78
1913.....	8.00	1 1,058	10 57	6 91

Maïs (Brandon, Manitoba).

Le maïs fut récolté successivement comme suit:—

Première année, le blé.

Deuxième année, le blé.

Troisième année, le maïs.

Quatrième année, l'orge.

Cinquième année, le foin de trèfle.

Coût de la production du maïs, Brandon, Man.

Année.	Superficie.	Rendement		Coût	Coût
		par acre.		par acre.	par tonne.
	Acres.	Tonnes.	Livres.	\$ cts.	\$ cts.
1911.....	8.00	12	19 67	1 64
1912.....	8.00	6	1,750	25 31	3 68
1913.....	8.50	7	1,058	21 68	2 89

Avoine (Brandon, Man.)

L'avoine fut récoltée successivement comme suit:—

Première année, le blé.

Deuxième année, le blé.

Troisième année, l'avoine.

Quatrième année, le labour d'été.

Coût de la production de l'avoine, Brandon, Man.

Année.	Superficie.	Rendement		Coût	Coût
		par acre.		par acre.	par boisseau.
	Acres.	Bois.	Livres.	\$ cts.	Cents.
1911.....	3.5	37	24	8 84	23
1912.....	3.5	59	14	9 87	17
1913.....	3.5	38	30	8 37	21.6

Orge (Brandon, Man.)

Le coût de l'orge récolté successivement comme suit:—

Première année, le blé.

Deuxième année, le blé.

Troisième année, récolte houeée.

Quatrième année, l'orge.

Cinquième année, le foin de trèfle.

Coût de la production de l'orge, Brandon, Man.

Année.	Superficie	Rendement		Coût	Coût
		par acre		par acre	par boisseau.
	Acres.	Bois.	Livres.	\$ cts.	Cents.
1911.....	8.0	49	36	7 82	16
1912.....	8.0	55	12	10 61	19
1913.....	8.5	55	14	11 56	21

Blé (Indian Head, Sask.)

Le coût de la production du blé donné ci-après se rapporte à une culture successive de trois ans:—

Première année, le labour d'été.

Deuxième année, le blé.

Troisième année, le blé.

Nous prenons le rendement total de la récolte du blé de deux années, mais le montant comprend le coût des opérations pour les trois années successives. Ceci n'est que juste, vu que les labours d'été doivent être chargés aux deux récoltes suivantes:—

Coût de la production du blé, Indian Head, Sask.

Année.	Superficie.	Rendement par acre.	Coût par acre.	Coût par boisseau.
	Ares.	Boisseau.	\$ cts.	Cents.
1911.....	1.00	29 5	13 22	44.8
1912.....	1.00	20.7	12 19	58.9
1913.....	1.00	32.5	13 52	41.6

Avoine (Indian Head, Sask.)

L'avoine dont il est question plus bas fut semée la septième année dans une période de culture successive de neuf ans, comme suit:—

Première année, le labour d'été.

Deuxième année, récolte houée.

Troisième année, le blé.

Quatrième année, l'avoine.

Cinquième année, le labour d'été.

Sixième année, le blé.

Septième année, l'avoine. Champ ensemencé de seigle, de trèfle rouge et d'alfafa.

Huitième année, le foin.

Neuvième année, le pâturage.

Coût de la production de l'avoine, Indian Head, Sask.

Année.	Superficie.	Rendement par acre.	Coût par acre.	Coût par boisseau.
	Ares.	Boisseau Livres	\$ cts.	Cents.
1911.....	5.52	51 26	14 69	28
1912.....	5.52	44 19	11 60	26
1913.....	5.52	39 09	11 87	30

Foin (Indian Head, Sask.)

Le coût du foin qui est donné plus bas se rapporte à la culture successive de huit ans.

Première année, le labour d'été.

Deuxième année, récolte houeée.

Troisième année, le blé.

Quatrième année, l'avoine.

Cinquième année, le labour d'été.

Sixième année, le blé.

Septième année, l'avoine. Champ ensemencé de seigle, de trèfle rouge et d'alfafa.

Huitième année, le foin.

Neuvième année, le pâturage.

Coût de la production du foin, Indian Head, Sask.

Année.	Superficie.	Rendement par acre.		Coût par acre.		Coût par tonne.	
		Acres.	Tonnes.	Livres.	\$ cts.	\$ cts.	\$ cts.
1911.....	5.52	..	1,493	4 57	6 12		
1912.....	5.52	..	877	5 81	13 25		
1913.....	5.52	1	514	7 14	5 68		

Blé, avoine et lin (Service des Statistiques, ministère de l'Agriculture, Sask.)

Les chiffres suivants nous ont été fournis par le ministère de l'Agriculture de la Saskatchewan. Le secrétaire du service des Statistiques écrit ce qui suit à ce propos.

“Nous avons reçu de nos correspondants des estimations du coût de la production du blé, de l'avoine et du lin. Comme ceci fut notre première tentative d'obtenir des renseignements de cette nature et comme un grand nombre de ces renseignements ne pouvaient pas être considérés comme sûrs vu qu'ils furent préparés d'une manière quelque peu arbitraire, il fut décidé de ne pas rendre publics les tableaux qui furent préparés à ce sujet. Mais, cependant, si les renseignements ci-inclus, qui donnent la moyenne de plus de mille rapports que nous avons reçus de différentes parties de la province, peuvent vous être utiles, vous êtes à même de vous en servir.”

LE COUT DE LA PRODUCTION DU BLÉ DANS LA SASKATCHEWAN.

RÉCOLTE DE 1911.

82896-51 1/2

District de la récolte	Préparation de la terre	Graine	Plantation ou semence	Culture.	Moisson.	Battage.	Usure des instruments.	Autres item du coût. coût.	Total du coût.
	\$ cts.	\$ cts.	\$ cts.	\$ cts.	\$ cts.	\$ cts.	\$ cts.	\$ cts.	\$ cts.
1. S. Est.....	2.95	1.38	0.51	0.56	1.04	1.96	0.45	0.49	9.35
2. S. Central.....	4.56	1.41	0.54	0.58	1.14	2.60	0.53	0.54	11.90
3. S. Ouest.....	4.17	1.18	0.54	0.54	1.14	2.15	0.47	0.49	10.68
4. E. Central.....	2.93	1.44	0.51	0.49	1.25	1.99	0.53	0.47	9.61
5. Central.....	3.56	1.34	0.53	0.57	1.04	2.39	0.49	0.50	10.41
6. O. Central.....	4.61	1.35	0.53	0.52	1.05	2.44	0.46	0.46	11.42
7. N. Est.....	2.35	1.50	0.40	0.34	1.02	1.78	0.42	0.32	8.13
8. N. Central.....	2.42	1.38	0.47	0.52	1.24	2.36	0.45	0.53	9.37
9. N. Ouest.....	3.78	1.32	0.48	0.63	1.13	1.94	0.54	0.42	10.24
Province.....	3.48	1.37	0.50	0.53	1.12	2.18	0.48	0.47	10.13

NOTE: Ceci ne comprend aucune charge d'intérêt sur le placement—\$20 à 8%.....\$ 1.60
 Le coût a augmenté durant les deux dernières années (le travail, les vivres, etc.) \$10 à 6%..... 0.60
 \$2.20

LE COUT DE LA PRODUCTION DE L'AVOÏNE DANS LA SASKATCHEWAN

RÉCOLTE DE 1912.

District.	Préparation de la terre pour semer	Graine	Plantation	Culture	Moisson	Battage	Coût du charroi à l'élevateur	Intérêt sur placement	Usure des instruments	Autres item du coût	Total
	\$ cts.	\$ cts.	\$ cts.	\$ cts.	\$ cts.	\$ cts.	\$ cts.	\$ cts.	\$ cts.	\$ cts.	\$ cts.
1. S. E.	2.56	0.87	0.48	0.35	1.05	3.15	1.40	2.00	0.43	0.31	12.60
2. S. C.	3.66	0.87	0.51	0.43	1.10	4.00	2.66	2.84	0.50	0.34	16.91
3. S. O.	3.50	0.90	0.51	0.43	1.14	3.65	2.88	1.95	0.58	0.34	15.88
4. E. C.	2.62	1.03	0.48	0.49	1.06	2.84	1.61	1.76	0.45	0.36	12.70
5. C.	2.10	0.90	0.54	0.43	1.03	3.51	1.67	2.15	0.44	0.53	13.30
6. O. C.	3.80	0.90	0.51	0.60	1.10	4.05	2.97	1.96	0.46	0.30	16.65
7. N. E.	2.32	0.95	0.50	0.45	1.08	3.51	2.29	2.15	0.34	0.35	13.94
8. N. C.	2.59	0.97	0.47	0.61	1.20	3.80	1.98	1.51	0.43	0.33	13.89
9. N. O.	3.29	0.99	0.57	0.55	1.23	3.43	2.09	1.58	0.51	0.27	14.51
Province.....	2.94	0.93	0.50	0.48	1.11	3.54	2.17	1.98	0.46	0.34	14.48

LE COUT DE LA PRODUCTION DU LIN DANS LA SASKATCHEWAN

RÉCOLTE DE 1912.

1. S. E.	2.68	1.08	0.46	0.40	0.82	2.88	0.74	1.83	0.36	0.25	11.50
2. S. C.	3.82	1.02	0.54	0.40	0.84	3.08	1.69	3.23	0.47	0.42	15.56
3. S. O.	3.64	0.90	0.53	0.50	0.88	2.89	1.32	1.81	0.44	0.32	13.23
4. E. C.	2.90	1.13	0.50	0.43	0.83	2.77	0.77	1.43	0.36	0.20	11.32
5. C.	2.86	1.22	0.61	0.77	0.89	3.35	0.86	2.22	0.42	0.41	13.61
6. O. C.	5.19	1.22	0.51	0.62	0.78	3.85	1.20	1.89	0.34	0.33	15.93
7. N. E.	Petite quantité cultivées dans ce district; impossible d'obtenir des chiffres exacts.										
8. N. C.	Petite quantité cultivée dans ce district; impossible d'obtenir des chiffres exacts.										
9. N. O.	3.47	1.01	0.48	0.37	0.88	2.94	1.35	1.41	0.47	0.30	12.68
Province.....	3.50	1.08	0.51	0.49	0.84	3.10	1.13	1.98	0.40	0.31	13.40

Blé d'automne (Lethbridge, Alberta.)

Les renseignements suivants concernent le blé récolté après deux ans de culture successive:—

Première année, le labour d'été.

Deuxième année, le blé d'automne.

Le coût du labour d'été est porté à la charge de la récolte du blé.

Coût de la production du blé d'automne, Lethbridge, Alberta.

Année.	Superficie.	Rendement	Coût	Coût
	Acres.	Bois. Livres.	par acre.	par boisseau.
			\$ cts.	Cents.
1911.....	1.57	35 15	14 30	40.5
1912.....	1.57	28 58	15 89	59.0
1913.....	1.57	22 30	12 00	53.3

Avoine (Lethbridge, Alberta.)

Cette avoine suit la culture des pois et de l'avoine à foin qui avait immédiatement suivi l'année des labours d'été.

Coût de la production de l'avoine, Lethbridge, Alberta.

Année.	Superficie.	Rendement	Coût	Coût
	Acres.	Bois. Livres.	par acre.	par boisseau.
			\$ cts.	Cents.
1912.....	1.25	50 15	10 35	20.5
1913.....	1.25	37 32	10 08	26.6

*Avoine en gerbes (Lacombe, Alberta.)**Coût de la production de l'avoine en gerbes, Lacombe, Alberta.*

Année.	Superficie.	Rendement	COUT DE LA PRODUCTION.		
			par acre.	Par tonne.	Par boisseau.
			\$ cts.	\$ cts.	Cents.
1911.....	Acres, 3.909	Tonnes. Livres. 4 670	14 74	3 43

Orge (Lacombe, Alberta.)

Coût de la production de l'orge, Lacombe, Alberta.

Année.	Superficie.	Rendement par acre.		CÔT DE LA PRODUCTION.		
				Par acre.	Par tonne.	Par boisseau.
	Acres.	Bois.	Livres	\$ cts.	\$ cts.	Cents.
1911.....	3.909	27	43	9 72	34.8
1912.....	3.909	24	40	9 40	37.8
1913.....	3.909	28	06	10 44	37.1

Blé du printemps (Lacombe, Alberta).

Coût de la production du blé du printemps, Lacombe, Alberta.

1911.....	3.909	18	20	11 74	64.0
1912.....	3.909	38	02	10 99	28.8
1913.....	3.909	30	27	10 17	33.4

Avoine (Lacombe, Alberta).

Coût de la production de l'avoine, Lacombe, Alberta.

1911.....	3.900	38	10	10 23	26.7
-----------	-------	----	----	-------	------

Colombie-Britannique.

Nous n'avons pas de renseignements sûrs concernant le coût des récoltes pour cette province.

(Signé) O. C. WHITE,
Assistant Commissaire d'Agriculture.

ANNEXE No 22.

JOURNAL DU CONSEIL DE L'AGRICULTURE, MARS 1912.

COUT DE LA PRODUCTION DE L'AGRICULTURE.

L'un des objets auquel l'octroi pour les recherches agricoles, placé récemment à la disposition du Conseil de l'Agriculture et des Pêcheries, sera appliqué, est l'entretien d'un institut pour l'étude de l'économie rurale, sujet dont on a peu entendu parler en Grande-Bretagne. Un trait remarquable du progrès de ces dernières années dans l'art de l'administration des affaires, se trouve dans l'importance que l'on a donnée à ce que l'on appelle techniquement le "coût." La majeure partie des grandes fabriques a aujourd'hui un service attribué aux dépenses ou au coût de la fabrication, dont l'une des fonctions est de trouver et d'enregistrer le coût de chaque opération requise pour convertir la matière brute à l'article fabriqué, prêt pour le marché. Ainsi, si l'article fabriqué vaut un souverain, la branche du coût trouve à la fraction d'un denier la valeur de la matière brute, le coût du travail à chaque stage de la fabrication, et même tels détails, comme le coût du charbon employé dans la production du pouvoir pour le fonctionnement d'une machine nécessaire, la fraction du coût de l'administration chargée proportionnellement, à l'article en question, et ainsi de suite jusque dans les détails aussi minutieux qu'il peut être désiré convenable. Il est ainsi possible d'établir des comparaisons et mettre obstacle au gaspillage, de se débarrasser de la fabrication qui ne rapporte aucun profit et de développer les branches profitables.

Jusqu'à maintenant, il ne s'est fait aucun travail de ce genre relativement à l'agriculture en Grande-Bretagne, mais aux Etats-Unis le bureau des Statistiques l'a commencé, et l'on trouve parmi les publications du ministère des documents intéressants.

Le besoin de renseignements exacts sur le coût des opérations agricoles peut être illustré par la controverse récente qui a paru dans la presse au sujet du coût de la récolte de la betterave à sucre. L'on ne s'est pas entendu, d'une manière générale, sur cette question vitale—vitale parce que de sa réponse dépend l'emploi utile de plusieurs milliers de livres de capital—et il y a des évaluations, différant les unes des autres jusqu'à 100 pour cent, qui ont leurs défenseurs, chacun produisant une armée de chiffres apparemment convainquants. L'un des traits communs à tous ces chiffres se trouve dans le fait qu'ils servent à l'appui de suppositions arbitraires du coût des choses, par exemple, le travail du cheval, sujet qui souleva, mais sans résultat, une discussion animée d'experts à une réunion de l'Association britannique il y a deux ans. Un autre sujet abondant en vues divergentes surgit de la question: Quel est le coût de la production du bœuf ou du mouton? Il y a des experts qui affirment que le profit est nul, d'autres que la culture du maïs ne paye pas, mais que l'élevage des animaux rapporte profits. La controverse vient de ce qu'il n'y a pas de base fermement établie sur des statistiques. Personne, par exemple, ne s'est présenté pour affirmer qu'il avait compilé des chiffres à l'égard de cent fermes types. et que le prix de l'entretien d'un cheval est tant et qu'en moyenne il travaille tant d'heures par jour, chiffres qui, si on les obtenait, contribueraient pour beaucoup à régler la question: Règle générale, l'agriculture est profitable, mais les questions de savoir quel genre d'agriculture paye le mieux dans des conditions déterminées, et pourquoi, n'ont pas encore eu de réponse.

COMMISSION D'ENQUETE SUR

Le système employé par le bureau des statistiques des Etats-Unis est mis en pratique en plaçant des personnes qualifiées sur des fermes afin d'obtenir des renseignements quant au temps que l'on dépense sur chaque genre de travail agricole, la pesanteur exacte, et, autant que possible, le coût de toutes les matières produites ou consommées sur la ferme. Les détails que l'on obtient ainsi sont compilés avec soin et mis en tableaux, et il en résulte ainsi des renseignements précis sur le coût. Voici des exemples types :

COUT MOYEN par acre des machines en usage sur la ferme à Minnesota.

	Dollars.
Lieuses.....	0.181
Semeuses.....	0.075
Charrues.....	0.335
Batteuses mécaniques.....	0.335

Ces chiffres sont basés sur la moyenne d'un grand nombre de chiffres (1) du coût original des machines; (2) du nombre d'années qu'elles sont en usage; (3) de l'usure; (4) de la réparation; (5) du nombre d'arpents de terre mis en culture par année.

COUT MOYEN ANNUEL de l'entretien d'un cheval sur la ferme à Minnesota.

	\$ cts.
Intérêt sur le placement.....	5.54
Usure du cheval.....	5.56
Usure des harnais.....	2.10
Ferrage.....	1.42
Nourriture.....	63.49
Travail.....	11.88
Divers.....	0.40
Total.....	<u>\$90.40</u>

Moyenne du travail par jour, 2 $\frac{2}{3}$ heures. Coût du travail par heure, 0.0925.

L'on ne peut pas dire que ces chiffres s'appliquent à la Grande-Bretagne. Le point intéressant est qu'ils sont basés sur un grand nombre de chiffres actuellement obtenus pendant une série d'années sur les fermes, et conséquemment représentent des faits et non des opinions.

Il est nécessaire, cependant, d'indiquer que la question est plus simple aux Etats-Unis en autant que l'agriculture semble y être plus spécialisée, et conséquemment la tenue des livres à ce point de vue est moins complexe. Un fermier qui consacre ses énergies à produire le blé ou le coton a un problème beaucoup plus simple à résoudre que celui qui fait la culture du grain, la production du bœuf et du mouton et même l'élevage des chevaux. Ensuite, la culture intensive a ses exigences, c'est-à-dire qu'un système de culture successive représente un problème plus difficile.

ANNEXE No 23.

PRODUCTION DE LA LAITERIE AU CANADA.

Par M. J. A. RUDDICK, commissaire de la laiterie.

Il semble que c'est ma tâche, à cause de ma qualité d'officier fédéral, de présenter une revue annuelle de l'industrie de la laiterie, pour cette convention de laitiers et pour les autres qui se tiennent durant l'année. Je suppose qu'il est très convenable que je fasse ce travail et je le fais avec d'autant plus de plaisir que je suis convaincu de l'importance, pour toute personne intéressée dans l'industrie du lait, d'être bien renseignée sur la tendance de la laiterie au Canada tant dans ses relations internationales que domestiques. Les producteurs de lait de toute la Puissance ne devraient pas perdre de vue ce qui se passe dans les autres parties du monde, quand aujourd'hui le beurre et le fromage sont devenus des articles de commerce international. Il y a tout autant de raisons que les fermiers d'Ontario soient aussi intéressés dans le développement de l'industrie de la crèmerie dans l'Alberta, par exemple, qu'ils le sont dans tous les mouvements qui se manifestent dans les limites de leur province.

C'était la coutume, jusqu'à récemment, de s'en rapporter aux chiffres du commerce de l'exportation comme indice du progrès et du développement, pour la seule raison, je suppose, qu'ils étaient les seuls chiffres disponibles. Ils n'ont jamais, cependant, offert une base satisfaisante même quand la consommation domestique était passablement régulière d'année en année, pour la raison qu'ils n'indiquaient, en aucune manière, le volume et l'étendue de toute l'industrie, et maintenant que la consommation domestique augmente si rapidement, en partie aux dépens de l'exportation, les renseignements qui ne sont basés que sur le commerce d'exportation sont absolument inutiles.

J'espère prouver, avant de terminer, que l'opinion exprimée par un grand nombre lorsque l'exportation commença à décliner, (opinion qui prévaut encore dans certains quartiers) que l'industrie de la laiterie n'a pas fait autant de progrès durant ces dernières années qu'auparavant, est absolument fausse. Je me propose aussi de démontrer que la diminution dans le nombre de vaches dans l'est du Canada n'est pas une indication de la diminution de la production totale, parce que le nombre de vaches n'est que l'un des facteurs qui contribue à la quantité du lait produit. Pour avoir une perspective juste de toute la situation, il nous faudrait retourner en arrière jusqu'au recensement de 1901. Ces chiffres quelque peu anciens n'ont aucune valeur particulière en eux-mêmes et naturellement nous portons plus d'intérêt à l'avenir qu'au passé, mais il est nécessaire d'en user pour les fins de la comparaison afin d'établir la marge du progrès et ainsi nous faire une idée de ce que l'avenir nous réserve.

NOMBRE DE VACHES AU CANADA.

Regardons donc en arrière pour un moment, afin d'examiner "la population des vaches" de la Puissance, si je puis me servir de cette expression. En 1871, le nombre de vaches à lait dans Ontario, Québec, le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-Ecosse était de 1,251,209. Le recensement de 1901 indique que le nombre pour tout le Canada avait pratiquement doublé durant cet intervalle. Le nombre total de vaches à lait au Canada, selon le recensement de 1901, était de 2,594,179, distribué comme suit:

TABLEAU I.

Vaches à lait au Canada.

	1901	1911
Ontario.....	1,065,763	1,032,979
Québec.....	767,825	753,134
Nouveau-Brunswick.....	111,084	108,532
Nouvelle-Ecosse.....	138,817	129,302
Ile du Prince-Edouard.....	56,437	52,109
Manitoba.....	141,481	155,337
Colombie-Britannique.....	24,535	33,953
Saskatchewan.....	56,634	181,146
Alberta.....	46,101	147,687
Totaux pour le Canada.....	2,408,677	2,594,179
Augmentation en 10 ans.....	185,502	

Ce tableau indique une diminution dans le nombre de vaches dans l'est du Canada et une augmentation dans les provinces de l'ouest, avec une augmentation nette pour toute la Puissance de 185,502. C'est un aspect de la situation qui n'est pas aussi satisfaisant qu'il pourrait l'être, parce que chacun admettra qu'il aurait dû y avoir une plus grande augmentation. Le nombre de vaches dans la plupart des comtés de l'Ontario pourrait être doublé sans dépasser le nombre voulu par acre dans les comtés d'Oxford, Middlesex et un ou deux autres.

PRODUCTION TOTALE.

Les membres de l'association se rappelleront qu'à la dernière convention annuelle j'avais évalué la valeur totale de la production annuelle du lait, du beurre et du fromage au Canada à environ \$120,000,000. Quelqu'un fut d'opinion que cette estimation était quelque peu élevée. Je suis heureux de pouvoir établir qu'après tout elle était raisonnable.

Le tableau suivant donne la valeur des produits de la laiterie par province en 1910 comparativement à 1900. Les valeurs telles qu'indiquées par le recensement se rapportent à l'année précédente, mais le nombre de vaches qui y est indiqué vient de l'année du recensement.

TABLEAU II.

Valeur des produits de la laiterie en 1910 comparativement à 1900.

	1900	1910	Augmentation
	\$	\$	\$
Ontario.....	34,776,330	43,332,047	8,555,717
Québec.....	20,207,826	31,663,220	11,455,394
Nouveau-Brunswick.....	2,260,537	3,998,742	1,738,205
Nouvelle-Ecosse.....	2,885,997	4,618,108	1,732,111
Ile du Prince-Edouard.....	1,111,614	1,607,672	496,058
Manitoba.....	2,792,606	6,077,982	3,285,376
Colombie-Britannique.....	1,159,993	2,620,495	1,460,502
Saskatchewan.....	729,574	7,566,007	6,836,433
Alberta.....	546,476	7,855,751	7,309,275
Totaux pour le Canada.....	66,470,953	109,340,024	42,868,981

L'augmentation du nombre de vaches durant la décade fut seulement de 7 pour cent, tandis que la valeur des produits totaux, c'est-à-dire du lait qui a servi à la consommation directement, ajouté à ce qui a servi à la fabrication du fromage, du beurre, du lait condensé, etc., indique une augmentation de 60 pour cent dans Ontario. Dans Ontario, avec une diminution du nombre de vaches de 7 pour cent, la valeur des produits augmenta de 18 pour cent. En d'autres mots, en 1900 la valeur totale des produits fut de \$27 par vache pour toute la Puissance, alors qu'en 1910 elle avait augmenté à \$42 par vache. Une partie de cette augmentation doit être attribuée aux prix plus élevés durant cette dernière année, et au fait qu'une plus grande proportion du produit total s'est vendue sur le marché. Mais même avec ces réserves, ces résultats sont très satisfaisants. Les prix du fromage et du beurre en 1900 furent de moins de 10 pour cent en-dessous de ceux de 1910.

L'AUGMENTATION DE LA PRODUCTION DE LA LAITERIE.

Maintenant, considérons ce sujet relativement à la quantité qui est réellement la base de comparaison la plus équitable. J'ai fait établir la production totale sur la base du lait, c'est-à-dire que le beurre, le fromage, le lait condensé, la crème et la crème à la glace furent convertis à l'équivalent du lait, avec les résultats suivants:

TABLEAU III.

Statistiques comparatives de l'industrie de la laiterie réduites à la base du lait indiquant la production, l'exportation, l'importation et la consommation totale et per capita d'après les recensements de 1901 et 1911.

	RECENSEMENT		Pourcentage de l'augmentation ou de la diminution
	1901	1911	
Population du Canada.....	5,371,315	7,204,838	+34.13
	Livres.	Livres.	
Production totale du lait.....	6,866,834,000	9,871,178,103	+43.75
Exportation des produits de la laiterie en termes de lait.....	2,514,596,967	2,236,663,687	-11.05
Importation des produits de la laiterie en termes de lait.....	34,886,346	39,871,207	+14.28
Consommation per capita, en termes de lait.....	816.76	106,517	+30.41
Consommation totale en termes de lait.....	4,387,123,379	7,674,385,623	+74.92
Nombre de vaches à lait au Canada.....	2,408,677	2,594,179	+ 7.70
Moyenne de livres de lait données par vache.....	2,850	3,805	+33.50

NOTE.—Comme la production du lait n'est pas donnée dans le recensement de 1901, la quantité indiquée dans la colonne de 1901 fut établie comme suit: La valeur totale des produits de la laiterie en 1900 fut de \$66,470,953 qui comprenait la valeur fabriquée du fromage et du beurre préparés dans les fabriques, et la valeur brute du lait fourni aux fabriques fut de 96.8 cents par cent livres. Prenant ce chiffre comme base, la valeur totale ci-haut représente une production totale de lait de 6,866,834,000 livres.

Si nous prenons le beurre seul, tant le beurre de crèmerie que le beurre fabriqué à domicile, nous arrivons à peu près au même résultat. Le pourcentage de l'augmentation de la production est exactement le même que pour le lait, et la consommation totale et la consommation per capita indiquent un gain quelque peu plus petit.

TABLEAU IV.

Statistiques comparatives de l'industrie du beurre indiquant la production, l'exportation, l'importation, la consommation totale et per capita d'après les recensements de 1901 et 1911.

	Recensement 1901	Recensement 1911	Pourcentage de l'augmentation ou de la diminution
Population du Canada.....	5,371,315	7,204,838	+34.13
	Livres.	Livres.	
Production totale du beurre.....	141,409,815	202,796,699	+43.41
Exportation du beurre.....	16,335,528	3,142,682	-90.76
Importation du beurre.....	1,146,639	1,227,390	+ 7.04
Consommation totale.....	126,220,926	200,881,407	+59.15
Consommation per capita.....	23.49	27.88	+18.68

AUGMENTATION DE LA CONSOMMATION PER CAPITA.

L'augmentation de la consommation per capita est un trait très saillant dans les tableaux Nos III et IV. On l'attribue partiellement à la grande prospérité du pays et à l'augmentation conséquente de la puissance d'acheter, et partiellement à la meilleure qualité du lait et de ses produits, durant ces années récentes. Il fallut à peu près \$17,000,000 de produits de la laiterie pour satisfaire la demande créée par l'augmentation de la consommation per capita en 1910 comparativement à 1900, et cependant l'on n'attachait pas une très grande importance à ce débouché. Si nous avons réussi, en usant d'efforts tout spéciaux, à étendre notre commerce étranger des produits de la laiterie durant ces dix années, tout le monde en aurait parlé dans le pays. Alors, il y a une augmentation de la consommation due à la croissance de la population, qui atteint à peu près \$20,000,000 de plus durant la même période. Ceci indique que la consommation domestique totale en 1910 excédait celle de 1900 par à peu près \$37,000,000. La diminution de la valeur des exportations pour la même période fut de moins de \$3,000,000.

L'on comprendra naturellement que si la comparaison était basée sur les dix dernières années (1903-1913), les chiffres des tableaux III et IV seraient quelque peu différents. Par exemple, si nous comparons les exportations de 1913 avec celles de 1903, où elles atteignirent leur maximum, la diminution relativement à cet item serait plus grande et la consommation totale et per capita serait aussi plus grande que celle qui apparaît dans les tableaux. Les statistiques pour cette période ne sont pas disponibles, mais celles qui sont rapportées serviront à indiquer la tendance de la production et de la consommation durant la décade 1900-1910, et au moyen de ces chiffres nous pouvons atteindre une estimation très rapprochée de la situation présente de l'industrie sous ce rapport. Si l'on me permet de faire une estimation pour 1913, je dirai que la valeur totale de la production fut d'à peu près \$121,000,000, et comme l'exportation pour l'année atteindra près de \$20,000,000 la consommation domestique doit avoir une valeur d'à peu près \$100,000,000.

Les différents produits et leur valeur en 1910 sont aussi intéressants.

TABLEAU V.

Fromage de fabrique.....	\$ 21,587,124
Fromage domestique.....	153,036
Beurre de crèmerie.....	15,645,845
Beurre domestique.....	39,889,953
Lait condensé.....	1,813,971
Lait et crème employés pour la crème à la glace.....	30,250,005
Total.....	\$109,339,934

J'ai dit au commencement que j'espérais établir certains faits. Si les chiffres que je viens de donner prouvent quelque chose, ils établissent qu'il y a eu une plus grande croissance de l'industrie de la laiterie depuis que les exportations ont commencé à décliner que durant toutes les autres périodes de son développement. Avant de finir je dirai, au risque de me répéter, pourquoi j'ai traité ce point assez longuement encore cette année.

AUGMENTATION DU RENDEMENT PAR VACHE.

Maintenant, laissez-moi attirer votre attention sur ce que je considère, sur certains rapports, le fait le plus important qui se dégage des tableaux précédents. Je fais allusion à l'augmentation du rendement annuel du lait par vache de 2,850 livres en 1900 à 3,805 livres en 1910. C'est ici que nous obtenons notre grande augmentation de la production, quoique l'augmentation comparative to-

tale du nombre de vaches soit petit, et c'est le défaut de renseignements à ce sujet qui créa l'impression, chez beaucoup de gens, qu'il y avait un mouvement rétrograde dans quelques-unes de nos provinces. Il aurait fallu 3,463,571 vaches avec la production moyenne de 1900 pour produire la quantité de lait que le recensement de 1910 nous donne—une augmentation de 1,054,894 têtes au lieu d'une augmentation de 185,502 seulement. Cette augmentation du rendement représente au moins \$25,000,000 par année relativement au nombre de vaches traitées en 1910, et l'on peut assurer sans crainte que cette somme serait plus grande si l'on avait les renseignements se rapportant à 1913.

RÉSULTATS DE L'EXPÉRIMENTATION SUR LES VACHES.

Monsieur le Président, il serait absurde de prétendre que cette grande amélioration qui s'est manifestée chez les troupeaux canadiens est due totalement à la campagne de l'expérimentation sur les vaches qui a été conduite par le Service de la laiterie d'Ottawa durant les neuf dernières années; mais on doit en attribuer une grande partie sans doute directement ou indirectement à ce mouvement. C'est une source de satisfaction pour mes assistants, M. Barr, M. Whitley, M. Burgess et autres, et moi-même, de savoir que le temps et l'énergie que nous avons dépensés à ce travail, après les premiers découragements, donnent maintenant des résultats tangibles. Ce doit être aussi une source de satisfaction pour le public en général de savoir que les quelques milliers de piastres dépensés annuellement pour cette fin se sont multipliés en millions pour les fermiers. Et ceci n'est pas la fin. Il sera plus facile, maintenant que le mouvement a pris son élan, d'ajouter un autre 1,000 livres au rendement. Pensez à ce que ceci signifie pour l'industrie. Le profit additionnel, et l'augmentation qui est presque un profit total, donnera une nouvelle poussée à la production du lait dans ce pays comme elle n'en a jamais eue d'aucune autre source.

Il ne faut pas oublier, cependant, que quelque satisfaisants que soient ces chiffres et cette grande augmentation moyenne, ce qu'il y a de plus important pour les individus, c'est de savoir qu'ils participent dans ces améliorations. Si la vache moyenne produit 1,000 livres de lait de plus qu'elle n'en produisait il y a dix ans, il s'ensuit qu'il y a beaucoup de vaches qui produisent moins, naturellement, un grand nombre produisant plus que la moyenne. Êtes-vous l'un des fermiers qui tire encore de l'arrière à ce propos? Si oui, pourquoi? Il doit y avoir une raison. Y a-t-il une raison pour laquelle vous n'obtenez pas d'aussi bons résultats que les autres?

Il y a un autre fait, qui ressort des tableaux, sur lequel je désire attirer votre attention, c'est-à-dire le progrès de l'industrie dans l'Alberta et la Saskatchewan. La valeur totale des produits de la laiterie dans les deux provinces fut seulement de \$1,276,050 en 1900, comparativement à \$15,421,758 en 1910. Si mes renseignements sont justes, la rapidité de l'augmentation a été accélérée durant les trois dernières années, et il ne faut pas être doué de vision prophétique pour voir cet immense territoire devenir un facteur important dans la production totale de la Puissance dans l'avenir si le mouvement se continue.

LA SAISON DE 1913.

En laissant ce sujet, je passe à la saison de 1913 à laquelle je veux référer brièvement. Les opérations de l'année n'ont aucun trait spécial. Il y a un autre déclin dans l'exportation du fromage qui va probablement s'élever à près de 200,000 boîtes, ou 16,000,000 de livres, par saison. Ceci provient en partie de la sécheresse qui prévalut dans Ontario et Québec et en partie au détournement du lait des fabriques de fromage vers les crémeries et vers les fabriques à condensation et à l'augmentation de l'expédition du lait et de la crème vers nos villes aussi bien que vers les États-Unis.

LES EFFETS DU NOUVEAU TARIF AMÉRICAIN.

L'enlèvement des droits américains sur le lait et la crème et la réduction des droits sur le beurre de 6 cents la livre à 2½ cents, et sur le fromage de 6 cents la livre à 20 pour cent *ad valorem*, et le renouvellement de l'activité de l'expédition du lait et de la crème à travers les frontières est une histoire familière à tous les laitiers de ce côté du pays. Il est difficile de déterminer quelle sera l'étendue du développement de ce commerce dans l'avenir. Le lait et la crème seront probablement exportés aussi longtemps que le tarif présent restera en vigueur et plus spécialement aux points d'expédition les plus favorables, mais il semble ne pas y avoir de perspective immédiate que de grandes quantités de beurre et de fromage seront exportées. Dans la situation présente du marché canadien, un très léger mouvement dans cette direction aurait pour effet de hausser les prix à un point prohibitif. Les circonstances sont telles que le beurre de la Nouvelle-Zélande et de l'Australie répondra plutôt à la demande que celui du Canada. Ayant un grand surplus destiné à l'exportation, ces deux pays doivent être satisfaits de sa valeur internationale, qui est plus basse que les prix ne le seront probablement au Canada. De lourds chargements de beurre ont déjà été expédiés de la Nouvelle-Zélande à San Francisco depuis que le nouveau tarif est en force, le 7 octobre dernier.

L'armée de bouviers américains qui se répandit sur une certaine partie d'Ontario et de Québec lorsque les droits sur les bestiaux exportés aux États-Unis furent enlevés, ne fut pas un mal sans mélange au point de vue de l'industrie de la laiterie. Ils sont bienvenus à choisir nos vaches usées et discréditées qu'ils emmenèrent en grand nombre. C'est le meilleur moyen que le fermier progressif ait à sa disposition de disposer de ces animaux peu profitables en les vendant à d'autres qu'à ses propres voisins. Le seul regret que nous puissions avoir relativement à l'exportation des bestiaux au point de vue de l'industrie de la laiterie doivent se porter sur les génisses qui n'ont pas encore été éprouvées, que les fermiers ont été amenés à vendre par l'appât des prix extrêmes qui leur furent offerts. Il ne faut pas avoir d'anxiété concernant notre bonne fortune à ce sujet. Le prix des bestiaux sur ce continent doit nécessairement être élevé pendant les quelques années à venir si la loi de l'offre et de la demande continue à régner.

L'IMPORTATION DU BEURRE DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE.

Les cargaisons de fromage et de beurre venant de l'est du Canada et dirigées à l'ouest des Grands Lacs furent moins nombreuses qu'en 1912. L'on prétend qu'il y avait un surplus d'approvisionnement de beurre de la Nouvelle-Zélande à Vancouver, l'hiver dernier, et une partie de ce beurre dut être utilisée durant la saison de 1913, mais c'est un fait significatif que pendant que la demande du beurre de l'est décroît, l'on s'attend à ce que les envois directs de la Nouvelle-Zélande à Vancouver seront de 25 à 30 pour cent plus élevés que l'an dernier.

Le dernier vapeur australien apporta à Vancouver 17,500 boîtes de beurre de la Nouvelle-Zélande, dont quelques-unes furent dirigées vers Seattle. Les exportations totales à Vancouver pour l'année fiscale se terminant le 31 mars furent de 6,018,022 livres. La demande relativement plus grande en faveur du beurre de la Nouvelle-Zélande vient peut-être du fait que le beurre fraîchement fabriqué en Nouvelle-Zélande peut être amené à meilleur marché que le beurre d'entrepôt de l'est, mais il n'y a aucun doute que le beurre des antipodes fait une forte concurrence au beurre canadien quant à la qualité et ces faits doivent donner à réfléchir à nos fabricants de beurre.

Comme conclusion, laissez-moi vous dire que je ne me suis pas donné la peine de trouver tous ces chiffres simplement dans le but de vous donner des

renseignements intéressants. Je désire plutôt contrecarrer le mal qui fut produit par la publication d'opinions superficielles et erronées sur l'absence de progrès de l'industrie de la laiterie durant ces dernières années. Ces renseignements ont la tendance à décourager plutôt qu'à promouvoir l'augmentation. D'un autre côté, je ne désire pas donner l'impression que nous devrions être satisfaits des résultats que j'ai décrits, et mon but principal, en plaçant ces quelques faits et ces quelques estimations devant vous, est de stimuler encore la plus grande production du lait dans ce pays. Il semble absolument clair pour moi qu'il n'y eût jamais de perspective aussi encourageante pour la laiterie au Canada qu'il y en a dans le moment. Les marchés sont assurés de prix encore plus élevés que par le passé.

(Lecture donnée à la convention des laitiers à Cornwall, Ont., le 8 janvier 1914.)