

La viande et les prix de guerre

Devant le juge Gustave Perrault, on a commencé ce matin, d'instruire le procès de la Hochelaga Western Beef Ltd, compagnie accusée d'avoir vendu plus cher que ne l'autorise la loi du 11 octobre 1941, de la viande de bœuf.

La défense, représentée par Me Jules Dupré, a fait témoigner nombre de spécialistes en questions de boucherie à l'audience ce matin afin d'établir la plus ou moins bonne qualité de la viande de bœuf selon que l'animal a été élevé et nourri en réclusion ou au pâturage.

M. Panisset, vétérinaire attaché au service de l'Institut agricole d'Oka, est venu donner d'intéressantes précisions sur la valeur nutritive du bœuf selon ses modes d'élevage, et faire des distinctions entre les qualités commerciale et nutritives du bœuf.

Il fut question entre autres choses de la répartition des graisses dans l'animal, de la qualité du muscle, de sa dureté si l'animal a été élevé dans les champs où il a pris nécessairement plus d'exercice au contraire de la tendresse de sa chair s'il a été élevé en réclusion.

Il y a telle chose que la qualité commerciale de la viande et la qualité nutritive, a expliqué M. Panisset. La qualité commerciale d'une viande n'est pas toujours fonction de sa qualité nutritive. Le consommateur voudra souvent une viande de belle apparence, une viande tendre, même si elle n'est pas toujours aussi nutritive, de dire le témoin expert en cette matière. Un bœuf élevé à l'extérieur aura les muscles plus durs de par l'exercice pris et par conséquent une viande plus dure mais pas nécessairement moins nutritive.

D'autres témoins sont aussi venus donner des explications ayant trait à la plus ou moins grande qualité de la viande selon les saisons. On sait que la loi du 11 octobre 1941 fixant le plafond des prix, a affecté la viande comme tant d'autres produits. La défense a tenté de faire une distinction entre la viande qui pouvait se vendre tel prix en octobre et tel autre en janvier à cause de la différence de modes d'élevage des animaux selon les saisons. En janvier et mars, les animaux sont tenus en réclusion à l'étable, leur chair devient plus tendre, plus grasse selon les témoignages d'experts, donc vaut plus cher, tente d'expliquer la défense.

La poursuite, représentée par Me René Théberge, opine que la loi du 11 octobre a gelé les prix de toutes les catégories de viande, catégories qui devaient être prévues à cette date car alors déjà il existait de la viande de bonne et de moins bonne qualité.

Selon la défense, il y aurait, faut-il croire, une subdivision à faire quant à la qualité de la meilleure qualité à cause de facteurs saisonniers.

La cause a été ajournée à 2h. cet après-midi. Demain le juge Armand Cloutier rendra jugement dans une cause identique dans le cas de Philip Polansky. Le sort de la cause entendue ce matin pourra dépendre de celle-là.