8.—Vaisseaux,	barques,	filets,	pièges, e	etc.,	utilisés	dans	les	pêcheries	canadiennes,
	-		1944	et 19	45 —fin			_	

Outilles	19	44	1945		
Outillage	Nombre	Valeur	Nombre	Valeur	
Pécheries intérieurs—fin Harpons. Pièges à anguille. Pièges à tournants. Môles et quais. Congélateurs et glacières. Petites poissonnières et lumeries. Autres engins.	25 200 4 531 1,050 86	\$ 99 400 1,800 169,601 623,722 87,230 9,512	51 200 10 662 914 172	\$ 170 400 2,600 227,353 766,454 192,745 6,871	
Valeur totale, pêcherles intérieures		6,572,803		7,268,821	
Grands totaux2		35,058,771	_	40,883,797	

¹ Revisé depuis la publication de l'*Annuaire* de 1946. blissements de conditionnement.

5.—Personnes employées aux opérations primaires de la pêche, 1943-1945

Personnel des—	Pécl	heries maritir	nes	Pêcheries intérieures			
rersonnet des—	1943	1944	1945	1943	1944	1945	
	nomb.	nomb.	nomb.	nomb.	nomb.	nomb.	
Chalutiers à vapeur	56	85	155	néant	néant	néant	
Dragueurs	néant	59	186	- "	"	"	
Vaisseaux	5,977	6,551	7,466	ı	1	ı	
Barques Pinasses, vaisseaux servant à recueillir le poisson et	37,205	36,697	36,760	9,054	9,260	9,863	
chalands	726	666	768	114	néant	néant	
Pécheurs sans embarcation	1,936	2,363	2,663	6,391	8,527	9,562	
Totaux, pêcheurs2	45,900	46,421	47,998	15,559	17.787	19,425	

¹ Compris avec "barques" ² Ces totaux comprennent toutes les personnes employées aux opérations primaires de la pêche, sans tenir compte de la période d'emploi. Les chiffres du recensement de 1941, donnés à la page 446, ne comprennent que ceux dont l'occupation principale est la pêche.

Sous-section 2.—Industrie du conditionnement du poisson

Un article spécial sur l'évolution du conditionnement du poisson, par le sousministre des Pêcheries à Ottawa, paraît aux pp. 226-227 de l'Annuaire de 1941.

Parmi les établissements de conditionnement du poisson au Canada en 1945, la saumonnerie constitue le groupe le plus important. Le capital engagé s'y élève à \$12,248,403 ou 36 p. 100 des immobilisations totales de tous ces établissements. Environ 59 p. 100 de la valeur de production des établissements est attribuée au poisson en boîte, salé ou autrement préparé, et 41 p. 100 au poisson frais mis sur le marché pour consommation immédiate.

² Ne comprennent pas l'outillage des éta-