

Entreposage frigorifique des flancs de porc Wilshire.—Le tableau 11 donne le chiffre de la viande en entrepôt frigorifique et autres en 1948. L'*Annuaire* de 1948-1949, page 842, renferme un état des flancs de porc Wilshire entreposés par l'Office des viandes du ministère de l'Agriculture le 3 avril 1948. L'Office des viandes n'ayant pas fait d'entreposage en 1949, les stocks étaient nuls au 1^{er} avril de cette année-là.

Entreposage frigorifique du poisson.—Les stocks de poisson en entrepôts frigorifiques atteignent une moyenne de 35,800,000 livres mensuellement en 1948, contre 37,500,000 l'année précédente. Le 1^{er} janvier 1949, les stocks sont de 37,400,000 livres, soit 3,500,000 livres de moins qu'au début de l'année précédente. Les fluctuations saisonnières des stocks de poisson, qui touchent un bas au printemps et un sommet à l'automne, découlent naturellement du fait que la majeure partie du poisson congelé est produite durant l'été et au début de l'automne. Les stocks accumulés à l'automne sont destinés à constituer le principal approvisionnement de produits congelés jusqu'à la période de forte production l'été suivant. Voici un état de la fluctuation des stocks de mois en mois:—

Mois	Millions de livres	Mois	Millions de livres
1 ^{er} janvier.....	40.9	1 ^{er} juillet.....	35.7
1 ^{er} février.....	34.4	1 ^{er} août.....	39.1
1 ^{er} mars.....	28.3	1 ^{er} septembre.....	41.0
1 ^{er} avril.....	23.5	1 ^{er} octobre.....	43.2
1 ^{er} mai.....	19.7	1 ^{er} novembre.....	47.2
1 ^{er} juin.....	32.1	1 ^{er} décembre.....	44.1

En moyenne, les stocks de poisson congelé en 1948 sont constitués comme il suit: 82 p. 100 de poisson de mer congelé frais (y compris une faible quantité de mollusques et de crustacés); 9 p. 100 de poisson d'eau douce congelé frais; et 9 p. 100 de poisson de mer et d'eau douce fumé. La moyenne mensuelle des stocks de poisson de mer congelé frais est de 29,300,000 livres; celle de poisson d'eau douce congelé frais, de 3,200,000 livres et celle de poisson fumé, de 3,300,000 livres. Les principales espèces de poisson de mer gardées en entrepôts frigorifiques sont le saumon, le flétan, la morue et le hareng. Les espèces de poisson d'eau douce, les plus importantes sont généralement le corégone, le doré et le tullibee. Le hareng, la morue et l'aiglefin sont les principaux poissons fumés.

Sur les littoraux du Pacifique et de l'Atlantique, divers établissements et particuliers engagés dans la production et la vente du poisson exploitent des installations de congélation avec chambres ou entrepôts frigorifiques. Toutes les grandes sociétés possèdent des installations de congélation et de réfrigération, et très souvent à divers endroits. Dans les deux régions côtières, il existe aussi des entrepôts publics ou autres où l'on conserve le poisson tout autant que d'autres denrées. A l'intérieur du pays, on trouve des établissements s'occupant surtout de congélation et de conservation du poisson mais, la plupart du temps, c'est aux sociétés d'entreposage général que l'on confie les stocks de poisson frigorifié d'origine locale aussi bien qu'étrangère.

Les installations de congélation et de réfrigération varient beaucoup au point de vue tant de la capacité que de la température. Certaines installations congèlent