

Au début de 1950, la quantité totale de poisson congelé en entrepôt frigorifique au Canada était de 39,200,000 livres, y compris 2,200,000 livres à Terre-Neuve, soit un chiffre inférieur à celui du début de 1949. La forte demande de produits congelés a maintenu à un bas niveau les stocks des premiers mois.

Entreposage frigorifique des laitages.—Les installations frigorifiques sont un complément nécessaire à la fabrication des laitages, qui pour la plupart sont plus ou moins périssables.

Toutes les crémeries possèdent pour l'entreposage du beurre des installations dont les dimensions et le genre varient suivant l'importance de la crémérie. Si le beurre produit dans les petits établissements ruraux n'est pas moulé en vue de la vente immédiate, il est vendu ou transporté à des crémeries plus importantes, où l'outillage est meilleur, ou aux entrepôts frigorifiques particuliers ou publics des grands centres urbains.

Quant au fromage, le contrôle de la température est important pour sa maturation comme pour sa conservation. La plupart des fromageries ont la réfrigération mécanique et doivent pouvoir entreposer la production de 17 jours durant la période de fabrication maximum. Le fromage est ensuite expédié aux entrepôts centraux.

Dès qu'il est embouteillé, le lait est placé en entrepôt et y est conservé jusqu'à sa livraison. Le lait entier séché et les autres laitages séchés qui contiennent du gras sont habituellement gardés, pour en empêcher le rancissement, dans des chambres à air frais.

Entreposage frigorifique d'autres aliments.—Depuis quelques années, il s'est produit des changements presque radicaux dans la mise en marché des pommes canadiennes. Avant la guerre, et jusqu'à un certain point, pendant la guerre, on avait l'habitude d'exporter au Royaume-Uni et sur le continent européen une bonne proportion de la récolte au début de la saison, ce qui limitait l'entreposage de longue durée à la proportion conservée pour la distribution domestique et d'autres exportations. Le resserrement du marché extérieur après la guerre a nécessité l'aménagement d'un plus grand nombre de locaux d'entreposage de longue durée afin de prolonger la mise en marché d'une plus grande partie de la récolte. La comparaison des stocks au 1^{er} décembre, début de la saison d'entreposage, fera voir à quel point les facilités d'entreposage ont augmenté. De 1943 à 1947, 53 p. 100 des stocks en moyenne s'y trouvaient en entrepôt frigorifique et 47 p. 100 en entrepôt ordinaire. En 1948 et 1949, 77 p. 100 en moyenne des stocks étaient en entrepôt frigorifique et seulement 23 p. 100 en entrepôt ordinaire. D'autres locaux en construction maintiendront ou feront augmenter la proportion de l'entreposage frigorifique au cours des années à venir.

Les pommes de terre sont généralement gardées à l'endroit de production et expédiées au fur et à mesure des besoins. Bien que l'emmagasinage en entrepôt soit fort répandu dans certaines parties de l'Île du Prince-Édouard, de la Nouvelle-Écosse et du Nouveau-Brunswick où est centralisée la production commerciale, la majeure partie de la récolte est gardée dans des caves et fosses à l'épreuve de la gelée.

Sous-section 3.—Entreposage du pétrole et des dérivés du pétrole

Les installations d'emmagasinage en gros du pétrole et des dérivés du pétrole sont établies aux centres de distribution, ordinairement sur la rive d'un cours d'eau afin de bénéficier pleinement du transport par eau moins coûteux. De là les produits