

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, ou 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.—Avant la guerre, le Canada exportait au Royaume-Uni et sur le continent européen une bonne proportion de sa récolte de pommes au début de la saison. Cela 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 partie beaucoup plus considérable 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 se trouvaient en entrepôt frigorifique et 47 p. 100 en entrepôt ordinaire. En 1951 et 1952, 81 p. 100 en moyenne des stocks étaient en entrepôt frigorifique et seulement 19 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'emmagasiner 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'emmagasiner en gros du pétrole et de ses dérivés 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 sont acheminés vers les dépôts de distribution de moindre importance ou directement vers les débouchés de détail, par bateau, wagon ou camion. Les principaux centres de raffinage et de distribution sont situés aux endroits suivants ou dans leurs environs: Halifax, Québec, Montréal, Ottawa, Toronto, Sarnia, Fort-William, Regina, Calgary, Turner-Valley, Edmonton et Vancouver.