

Hôtels.—En 1954, le Canada comptait 5,208 hôtels en exploitation dont 4,161 ouverts toute l'année et 1,047 en saison. Le tableau 18 donne la répartition par province de ces établissements et indique leurs sources de recettes.

18.—Nombre d'hôtels et recettes, par source, 1950-1954, et par province, 1954

Année et province	Hôtels	Chambres	Recettes				Total
			Chambres	Repas	Bière, vin et spiritueux	Toutes autres sources	
			(milliers de dollars)				
	Nombre	Nombre					
1950.....	5,169	146,353	75,842	58,586	162,815	25,147	332,390
1951.....	5,092	146,441	83,322	63,440	180,642	29,878	357,282
1952.....	5,157	140,615	89,879	67,269	201,759	33,029	391,936
1953.....	5,209	149,653	93,914	70,974	209,984	35,843	410,715
1954							
Terre-Neuve.....	27	796	769	600	680	242	2,291
Ile-du-Prince-Edouard.....	26	719	313	244	—	48	605
Nouvelle-Ecosse.....	146	3,915	2,910	2,557	399	652	6,518
Nouveau-Brunswick.....	100	3,276	2,083	1,392	—	463	3,938
Québec.....	1,545	40,376	23,569	18,794	48,165	8,075	98,603
Ontario.....	1,546	46,566	30,562	27,594	62,248	12,164	132,568
Manitoba.....	289	8,008	4,569	2,543	19,046	2,151	28,309
Saskatchewan.....	526	11,651	5,875	3,469	24,299	3,022	39,665
Alberta.....	453	14,620	10,667	6,532	27,608	4,869	49,676
Colombie-Britannique.....	550	18,963	12,777	7,104	22,110	4,692	46,683
Total, 1954.....	5,208	148,890	94,094	70,829	204,555	36,378	405,566

Section 2.—Commercialisation des produits agricoles

L'article spécial ci-dessous, rédigé par le Service des marchés du ministère de l'Agriculture, traite du mouvement général des produits alimentaires agricoles, du producteur au consommateur, sans aborder le commerce des céréales dont il est question séparément dans la sous-section 1. Les ventes de bestiaux, dont le sujet est effleuré dans cet article, sont exposées en détail dans la sous-section 2.

ALIMENTS D'ORIGINE AGRICOLE

Un choix toujours plus grand d'aliments agricoles, frais, en conserve, congelés ou conditionnés selon d'autres procédés, s'offre au consommateur canadien. Grâce aux recherches et aux expériences poursuivies dans les domaines de la reproduction des plantes et des animaux, de la fertilisation du sol, de la lutte contre les insectes et les maladies, et des méthodes de travail, les producteurs sont en mesure de fournir des variétés de meilleure qualité, de façon à répondre aux préférences et aux demandes spécifiques des consommateurs de produits frais et de ses conserveries. De même, le perfectionnement des méthodes d'entreposage et de transport ont rendu la vente des diverses denrées agricoles périssables, fraîches ou conditionnées, possible dans une large mesure durant toute l'année. Ces facteurs, combinés avec les importations, assurent un approvisionnement beaucoup plus constant et varié qu'au cours des années passées.

Depuis le début du siècle, la commercialisation a eu pour tendance d'affranchir le cultivateur de processus de plus en plus difficiles pour les confier à des spécialistes. Les conserveries, commissions, agences, etc., grâce à leur efficacité et à leurs excellentes installations, jouent aujourd'hui un rôle de premier plan dans la préparation et la distribution des produits alimentaires agricoles. Si cette tendance a eu comme résultat d'augmenter