

32.—Stocks de poisson entreposés, selon le mois et le genre, 1954 et 1955

NOTA.—Les totaux relatifs aux stocks sont ceux du début du mois; les stocks des produits particuliers représentent les moyennes mensuelles.

Mois	1954	1955	Groupe et produits	1954	1955
	(millions de livres)			(millions de livres)	
1 ^{er} janvier.....	51.9	49.5	Poisson de mer congelé et frais ¹	40.3	34.1
1 ^{er} février.....	43.6	42.5	Saumon habillé et filets (Pacifique)...	7.1	5.1
1 ^{er} mars.....	33.4	33.9	Flétan habillé (Pacifique).....	7.9	7.5
1 ^{er} avril.....	24.9	23.5	Hareng entier (Atlantique).....	3.4	0.8
1 ^{er} mai.....	24.6	24.5	Filets de morue (Atlantique).....	5.1	6.6
1 ^{er} juin.....	32.0	28.1	Poisson d'eau douce congelé et frais ¹	3.3	4.9
1 ^{er} juillet.....	39.5	37.9	Corégone habillé et filets.....	0.7	1.2
1 ^{er} août.....	46.9	47.8	Tullibi habillé ou entier.....	0.3	0.3
1 ^{er} sept.....	58.0	54.9	Brochet (doré jaune) habillé et filets.....	0.7	0.9
1 ^{er} octobre.....	65.8	54.7	Poisson gelé et fumé ¹	2.3	2.4
1 ^{er} novembre.....	68.5	53.9	Filet de morue (Atlantique).....	1.3	1.3
1 ^{er} décembre.....	61.9	46.2	Hareng de mer habillé.....	0.5	0.5
			Aiglefin habillé.....	0.2	0.4
Moyenne.....	45.9	41.4	Total général.....	45.9	41.4

¹ Comprend d'autres produits non mentionnés.

Entreposage frigorifique des laitages.—Les installations frigorifiques sont un complément nécessaire à la fabrication des produits laitiers, 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 fabrique. 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, dont 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 sec et les autres produits séchés du lait qui contiennent du gras sont habituellement gardés, pour en empêcher le rancissement, dans des chambres à air frais.

Entreposage frigorifique des pommes et pommes de terre.—La capacité des entrepôts frigorifiques pour les pommes s'est accrue rapidement au Canada ces dernières années à la suite de l'établissement d'un service de vente ordonné, de l'expansion générale de la saison de vente et de l'accroissement de la production dans certaines régions. La tendance a fait suite à la réduction des exportations aux marchés traditionnels du Royaume-Uni et d'autres pays européens après la seconde guerre mondiale. La construction d'entrepôts par des particuliers et des coopératives s'est accrue récemment, particulièrement au Québec.

Les pommes de terre ne sont pas mises d'habitude dans des entrepôts frigorifiques, mais il s'est produit récemment un accroissement de la construction d'entrepôts pour les pommes de terre dans les régions de production commerciale.

Sous-section 3.—Entreposage du pétrole et de ses dérivés

Les installations d'emmagasinage en gros du pétrole et de ses dérivés sont établies à des centres de distribution, d'accès commode, 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 par bateau, wagon ou camion, vers les dépôts de distribution de moindre importance ou directement vers les débouchés de détail. 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.