

fois, les prix ont fort baissé, les exportations ont fléchi et le report à 1957 a dépassé la normale. Au début de l'année, les stocks de saumon congelé du Pacifique étaient moindres que l'année précédente. La baisse des exportations l'a emporté sur la hausse de la production et les stocks étaient beaucoup plus considérables que l'année précédente durant les derniers mois de l'année. Bien que la production de filets congelés de poisson de fond (y compris les blocs) ait été plus considérable en 1956 qu'en 1955, la demande a été plus forte sur les marchés américains que l'année précédente. Tout de même, les stocks sont demeurés plus importants qu'en 1955, surtout durant le dernier semestre.

32.—Stocks de poisson entreposés, selon le mois et le genre, 1955 et 1956

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

Mois	1955	1956	Groupes et produits	1955	1956
	(millions de livres)			(millions de livres)	
1 ^{er} janvier.....	49.5	38.8	Poisson de mer congelé et frais¹	34.1	34.5
1 ^{er} février.....	42.5	31.2	Saumon habillé et filets (Pacifique).....	5.1	4.9
1 ^{er} mars.....	33.9	24.8	Flétan habillé (Pacifique).....	7.5	6.8
1 ^{er} avril.....	23.5	20.4	Hareng entier (Atlantique).....	0.8	0.5
1 ^{er} mai.....	24.5	23.0	Filets de morue (Atlantique).....	6.6	8.2
1 ^{er} juin.....	28.1	25.9	Poisson d'eau douce congelé et frais¹	4.9	5.4
1 ^{er} juillet.....	37.9	38.5	Corégone habillé et filets.....	1.2	1.0
1 ^{er} août.....	47.8	49.8	Tulbi habillé ou entier.....	0.3	0.2
1 ^{er} sept.....	54.9	61.6	Brochet (doré jaune) habillé et filets.....	0.9	0.8
1 ^{er} octobre.....	54.7	66.5	Poisson gelé et fumé¹	2.4	2.5
1 ^{er} novembre.....	53.9	65.8	Filet de morue (Atlantique).....	1.3	1.3
1 ^{er} décembre.....	46.2	63.4	Hareng de mer habillé.....	0.5	0.6
			Aiglefin habillé.....	0.4	0.2
Moyenne.....	41.4	42.4	Total.....	41.4	42.4

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.