

avait commencé à fléchir, ce qui a fait baisser les prix aux stades primaire et secondaire de la production. Les stocks se sont accumulés durant toute la saison, en fin d'année, ils dépassaient le double de ceux d'un an plus tôt. L'augmentation tient exclusivement aux filets et aux blocs de morue. Au début de 1959 les stocks de saumon du Pacifique étaient bien plus élevés qu'au début de 1958. Le marché a été ferme au cours de l'année et les prix ont été élevés. La production a été sensiblement inférieure à celle de 1958 et les stocks en fin d'année étaient bien moindres qu'un an auparavant. En 1959, la production de flétan du Pacifique a été à peu près la même qu'en 1958 et la demande a été bonne. Les stocks au début de l'année dépassaient légèrement ceux de l'année précédente et ils sont demeurés supérieurs durant toute l'année.

### 34.—Stocks de poisson entreposés, selon le mois et le genre, 1957-1959

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

Mois	1957	1958	1959 <sup>P</sup>	Groupes et produits	1957	1958	1959 <sup>P</sup>
	(millions de livres)				(millions de livres)		
1 <sup>er</sup> janvier.....	57.1	42.4	47.3	<b>Poisson de mer congelé et frais<sup>1</sup></b> .....	<b>39.1</b>	<b>32.7</b>	<b>42.0</b>
1 <sup>er</sup> février.....	47.9	33.1	38.5	Saumon habillé et filets (Pacifique).....	6.8	5.7	6.1
1 <sup>er</sup> mars.....	41.0	24.2	30.0	Flétan habillé (Pacifique).....	8.2	6.7	8.3
1 <sup>er</sup> avril.....	29.6	19.0	26.1	Hareng entier (Atlantique).....	0.5	0.9	0.5
1 <sup>er</sup> mai.....	29.1	20.6	29.4	Filets de morue (Atlantique).....	8.0	5.0	9.6
1 <sup>er</sup> juin.....	35.5	25.6	35.9				
1 <sup>er</sup> juillet.....	44.5	41.6	50.4	<b>Poisson de mer congelé et fumé<sup>1</sup></b> .....	<b>2.6</b>	<b>1.7</b>	<b>1.7</b>
1 <sup>er</sup> août.....	54.1	49.1	62.3	Filets de morue (Atlantique).....	1.3	0.7	0.8
1 <sup>er</sup> septembre.....	64.4	55.9	71.2	Hareng de mer habillé.....	0.6	0.6	0.5
1 <sup>er</sup> octobre.....	60.6	55.3	70.7	Aiglefin habillé.....	0.4	0.2	0.2
1 <sup>er</sup> novembre.....	61.2	57.0	69.7				
1 <sup>er</sup> décembre.....	53.1	54.7	63.9	<b>Poisson d'eau douce congelé et frais<sup>1</sup></b> .....	<b>6.5</b>	<b>5.5</b>	<b>5.9</b>
				Corégone habillé et filets.....	1.7	2.0	2.1
				Tulibi habillé ou entier.....	0.3	0.3	0.2
				Brochet (doré jaune) habillé et filets.....	0.5	0.3	0.2
<b>Moyenne....</b>	<b>48.2</b>	<b>39.9</b>	<b>49.6</b>	<b>Moyenne.....</b>	<b>48.2</b>	<b>39.9</b>	<b>49.6</b>

<sup>1</sup> 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.