

en 1961. Les exportations ont été bien plus élevées qu'en 1960 et les stocks en fin d'année étaient moindres que l'année précédente. Sur la côte du Pacifique, la production de flétan habillé et congelé a surpassé de plus de 25 p. 100 celle de 1960. Cependant, contrairement à 1960 où la demande a surtout porté sur le flétan refroidi (le flétan congelé devant être entreposé durant une période prolongée), le flétan congelé a connu une commercialisation constante en 1961. Les stocks en entrepôt, le 31 décembre, étaient inférieurs de 20 p. 100 à ceux d'un an plus tôt.

34.—Stocks de poisson entreposés, selon le mois et le genre, 1959-1961

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

Mois	1959	1960	1961 ¹	Groupes et produit	1959	1960	1961 ¹
	(millions de livres)				(millions de livres)		
1 ^{er} janvier.....	47.4	54.5	55.0	Poisson de mer congelé et frais¹	42.0	47.9	41.5
1 ^{er} février.....	38.5	50.0	45.6	Saumon habillé et filleté (Pacifique).....	6.1	4.2	5.0
1 ^{er} mars.....	30.0	43.3	34.3	Flétan habillé (Pacifique).....	8.2	7.6	7.0
1 ^{er} avril.....	26.1	31.7	27.9	Filets de morue (Atlantique).....	9.4	14.1	9.6
1 ^{er} mai.....	29.4	32.3	29.4	Poisson d'eau douce congelé et frais¹	6.0	5.2	6.5
1 ^{er} juin.....	35.0	42.6	36.5	Corégone habillé et filleté.....	2.1	1.6	1.8
1 ^{er} juillet.....	50.5	54.0	47.7	Tulibi habillé ou entier.....	0.2	0.2	0.1
1 ^{er} août.....	62.4	66.8	61.4	Brochet (doré jaune) habillé et filleté.....	0.2	0.7	1.3
1 ^{er} septembre.....	71.3	73.6	68.2	Poisson congelé et fumé¹	1.7	1.7	1.7
1 ^{er} octobre.....	70.9	75.1	67.2	Filets de morue (Atlantique).....	0.8	0.9	0.7
1 ^{er} novembre.....	69.8	70.4	64.4	Hareng de mer habillé.....	0.5	0.5	0.5
1 ^{er} décembre.....	62.9	63.4	58.7	Aiglefin habillé.....	0.2	0.2	0.2
Moyenne.....	49.7	54.8	49.7	Moyenne.....	49.7	54.8	49.7

¹ Comprend d'autres produits non mentionnés.

Entreposage frigorifique des produits laitiers.—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 de la Grande-Bretagne 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.