

46.—Stocks de vivres passant à la consommation, par personne, 1949, 1950 et 1951, et moyennes, 1935-1939—fin

Nomenclature	Livres par personne et par année				Pourcentage de la moyenne de 1935-1939		
	1935-1939	1949	1950	1951 ¹	1949	1950	1951 ¹
Huiles et graisses—							
Margarine..... Poids, détail	—	5.5	6.8	7.4	—	—	—
Saindoux..... “	3.9	7.5	8.1	8.1	192.3	207.7	207.7
Friture..... “	10.6	8.5	9.3	8.2	80.2	87.7	77.4
Huile de table et de cuisine.. “	1.8	3.9	3.0	2.4	166.7	166.7	133.3
Beurre..... “	31.0	23.5	23.5	22.6	75.8	75.8	72.9
Total, huiles et graisses..... Teneur en gras	41.4	42.4	44.8	42.9	102.4	108.2	103.6
Viande—							
Porc..... Poids abattu	39.8	59.2	60.8	67.8	148.7	152.8	170.4
Bœuf..... “	54.7	56.5	50.3	44.1	103.3	92.0	80.6
Veau..... “	10.5	9.1	9.2	7.7	86.7	87.6	73.3
Mouton et agneau..... “	5.6	3.0	2.5	2.6	553.6	44.6	46.4
Issues..... Poids comestible	5.8	5.6	5.6	5.2	96.6	96.6	89.7
En conserve..... Poids net en boîte	1.4	3.8	4.0	4.9	271.4	285.7	350.0
Total, viande..... Poids abattu.	118.3²	138.5	133.7	133.9	117.1	113.0	113.2
Volaille et poisson—							
Poules et poulets..... Poids habillé, détail	15.6	17.7 ⁴	18.3 ⁴	19.7 ⁴	113.5	117.3	128.3
Autres volailles..... “	2.8	3.5 ⁴	3.7 ⁴	3.5 ⁴	125.0	132.1	125.0
Mollusques et crustacés..... Poids frais, comestible	0.4	0.4	0.4	0.4	100.0	100.0	100.0
Poisson (autre) frais, gelé et salé ou fumé..... Poids en filet	8.8	7.8	8.6	8.7	88.6	97.7	98.9
Poisson en conserve..... Poids net en boîte	2.7	4.5	4.6	4.7	166.7	170.4	174.1
Total, volaille et poisson..... Poids comestible	22.4	24.7	26.5	26.9	110.3	117.0	120.1
Œufs..... Équivalent en œufs frais	30.7	33.4⁴	34.5⁴	34.6⁴	108.8	112.4	112.7
Lait et fromage—							
Fromage cheddar..... Poids, détail	3.5	4.1	4.1	3.9	117.1	117.1	111.4
Fromage, autre..... “	0.2	0.5	0.6	0.7	250.0	300.0	350.0
Fromage cottage..... “	0.2	0.5	0.6	0.7	250.0	300.0	350.0
Lait entier évaporé..... “	6.1	14.7	17.3	18.1	241.0	283.6	298.7
Lait entier condensé..... “	0.6	0.7	0.8	0.7	116.7	133.3	116.7
Poudre de lait entier..... “	0.1	0.6	0.4	0.4	600.0	400.9	400.0
Lait écrémé condensé..... “	0.4	0.3	0.3	0.3	75.0	75.0	75.0
Poudre de lait écrémé..... “	1.8	2.8	3.4	3.8	155.6	188.9	211.1
Lait écrémé évaporé..... “	0.1	0.8	0.9	0.7	800.0	900.0	700.0
Lait de beurre condensé..... “	0.1	0.2	0.2	0.3	200.0	200.0	300.0
Lait en crème glacée..... “	10.9	32.2	30.7	32.7	295.4	281.7	300.0
Lait de beurre en poudre..... “	0.2	0.4	0.4	0.3	200.0	200.0	150.0
Lait entier nature ³ “	408.5	428.8 ⁴	424.6 ⁴	420.6	104.2	108.9	103.0
Total, lait et fromage..... Matières solides du lait.....	52.0	63.7	64.5	64.7	122.5	124.0	124.4
Breuvages—							
Thé..... Poids, distribution primaire.....	3.5	3.2	4.0	3.0	91.4	114.3	85.7
Café..... Graines vertes.....	3.7	7.3	6.0	6.3	197.3	162.2	170.3
Total, breuvages..... Poids, distribution primaire.....	7.2	10.5	10.0	9.3	145.8	138.9	129.2

¹ Les variations de la consommation apparente de farine par personne sont attribuables en partie à l'absence de données complètes quant aux stocks de farine à toutes les étapes. ² Comprend les quantités jetées ou données aux animaux pour lesquelles il n'y a pas de données disponibles. ³ Comprend la farine de soja. ⁴ Sauf Terre-Neuve. ⁵ Comprend la crème exprimée en lait.

Consommation de viandes.—La production de viande d'abattage, l'approvisionnement total, la distribution et la consommation par personne de viandes et de saindoux, figurent au tableau 47. Tous les calculs sont fondés sur le poids abattu, sauf pour les viandes en conserves qui sont considérées comme produits.