

43.—Stocks de vivres passant à la consommation, par personne, 1951-1953, et moyenne de 1935-1939—suite

Nomenclature	Livres par personne et par année				Pourcentage de la moyenne de 1935-1939		
	Moyenne, 1935-1939	1951	1952	1953 ^a	1951	1952	1953 ^a
Légumes à gousse et noix—							
Haricots secs..... Poids, détail	3.7	5.4 ^s	3.6 ^s	3.7 ^s	145.9	97.3	100.0
Pois secs..... " "	5.7	2.1	1.4	1.8	36.8	24.6	31.6
Arachides..... Poids écalé	2.2	2.7	2.7	2.8	122.7	122.7	127.3
Noix..... " "	1.1	1.1	1.1	1.3	100.0	100.0	118.2
Cacao..... Amandes vertes	3.7	2.4	3.1	3.5	64.9	83.8	94.6
Total, légumes à gousses et noix..... Poids, détail, y compris poids des noix écalées	14.5	12.5	10.3	11.3	86.2	71.0	77.9
Fruits—							
Tomates et agrumes—							
Tomates fraîches..... Poids, détail	15.4	19.3	18.8	20.2	125.3	122.1	131.2
Tomates, produits..... Poids net en boîte	10.0	16.0	13.3	14.8	160.0	133.0	148.0
Agrumes frais..... Poids, détail	25.1	34.5	37.5	39.0	137.5	149.4	155.4
Agrumes en conserve..... Poids net en boîte	0.5	6.9	9.2	10.6	1,380.0	1,840.0	2,120.0
Autres fruits—							
Frais..... Poids, détail	40.5	61.6	68.1	65.4	152.1	168.1	161.5
En conserve..... Poids net en boîte	6.3	11.7	12.6	14.6	185.7	200.0	231.7
Séchés..... Poids traité	8.3	6.7	6.9	6.6	80.7	83.1	79.5
Jus..... Poids net en boîte	..	3.9	4.2	4.1	..	..	..
Gelés..... Poids, détail	0.2	0.4	0.5	1.0	200.0	250.0	500.0
Total, fruits..... Équivalent en fruits frais	138.7	200.6	212.1	218.0	144.6	152.9	157.2
Légumes—							
Frais—							
Choux et légumes verts..... Poids, détail	16.2	19.1	19.9	18.9	117.9	122.8	116.7
Carottes..... " "	15.4	12.9	11.6	11.2	83.8	75.3	72.7
Légumineuses..... " "	6.2	2.5	3.4	3.8	40.3	54.8	61.3
Autres..... " "	29.8	34.8	36.1	37.6	116.8	121.1	126.2
En conserve..... Poids net en boîte	10.8	18.7	18.4	18.8	173.1	170.4	174.1
Gelés..... Poids, détail	..	0.6	0.8	1.0	..	..	..
Total, légumes..... Équivalent en légumes frais	78.4	88.6	90.2	91.3	113.0	115.1	116.5
Matières grasses—							
Margarine..... Poids, détail	..	7.4	7.7	7.5	..	..	..
Saindoux..... " "	3.9	8.1	9.4	7.8	207.7	241.0	200.0
Friture..... " "	10.6	8.2	8.3	9.2	77.4	78.3	86.8
Huile de table et de cuisine..... " "	1.8	2.4	2.7	2.5	133.3	150.0	138.9
Beurre..... " "	31.0	22.6	20.8	20.9	72.9	67.1	67.4
Total, matières grasses..... Teneur en gras	41.4	42.9	43.4	42.4	103.6	104.8	102.4
Viande—							
Porc..... Poids abattu	39.8	67.8	65.9	57.0	170.4	165.6	143.2
Bœuf..... " "	54.7	43.8	44.7	59.1	80.1	81.7	108.0
Veau..... " "	10.5	7.7	6.7	9.1	73.3	63.8	86.7
Mouton et agneau..... " "	5.6	2.6	1.9	2.3	46.4	33.9	41.1
Issues..... Poids comestible	5.8	5.3	5.5	5.2	91.4	94.8	89.7
Viande en conserve..... Poids net en boîte	1.4	4.9	6.2	5.6	350.0	442.9	400.0
Total, viande..... Poids abattu	118.3	133.7	132.9	140.1	113.0	112.3	118.4
Volaille et poisson—							
Poules et poulets..... Poids habillé, détail	15.6	20.7 ^a	24.8 ^a	22.2 ^a	132.7	159.0	142.3
Autres volailles..... " "	2.8	3.9 ^a	4.8 ^a	4.9 ^a	139.3	171.4	175.0
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	8.7	8.8	8.4	98.9	100.0	95.5
Poisson en conserve..... Poids net en boîte	2.7	4.7	4.7	4.7	174.1	174.1	174.1
Total, volaille et poisson..... Poids comestible	22.4	27.8	30.8	29.0	124.1	137.5	129.5
Oufs..... Équivalent en œufs frais	30.7	34.6^a	34.0^a	35.1^a	112.7	110.7	114.3

Renvois à la fin du tableau, p. 445.