

pour les étalages volumineux, le service individuel des clients et l'emballage a été considérablement réduit en raison de l'empaquetage préalable. Du point de vue du consommateur, l'empaquetage préalable du produit facilite les emplettes; il a permis d'établir de nouvelles normes d'hygiène et de propreté. Il permet également à l'acheteur d'identifier le produit par sa marque ou son nom de commerce, et sa qualité. Les denrées de qualité supérieure désignées d'une manière appropriée assurent de nouvelles ventes, tandis que les produits de qualité inférieure peuvent être reconnus et refusés. Un autre avantage pour le consommateur est constitué par le fait qu'un grand nombre de marchandises sont préparées et lavées et que les déchets du produit sont éliminés.

Bien que le principe du libre service ait été appliqué surtout par les grands magasins en série, on le retrouve, modifié, chez de nombreux détaillants indépendants et dans de petites localités. Il faut noter que malgré l'extension rapide des magasins en série de toutes sortes dans les régions urbaines, ces dernières années, les commerces indépendants continuent d'enregistrer le plus gros volume de ventes. La proportion était de 59 p. 100 en 1955, contre 67 p. 100 en 1949. Il est en général impossible d'obtenir du crédit dans les magasins en série, et pour cette raison et pour d'autres raisons de commodité, le détaillant indépendant garde sa popularité.

L'augmentation constante de la population et l'élévation des salaires pendant la guerre et les années suivantes ont provoqué l'accroissement de la demande d'aliments que les producteurs, conserveries et services de vente offrent, dans un choix de plus en plus étendu et sous des formes nouvelles. Ces facteurs de population et de revenu, combinés avec les progrès techniques, ont permis que certaines opérations de préparation des aliments s'effectuent en fabriques au lieu que ce soit dans la cuisine. La diminution du temps consacré à la préparation des aliments à la maison, conjugués avec le désir d'avoir un niveau de vie plus élevé, ont poussé un grand nombre de femmes mariées à prendre un emploi hors du foyer. La simplification des opérations culinaires est évidemment précieuse pour ces familles.

#### PRODUITS LAITIERS

Les nouvelles méthodes de commercialisation du lait et des sous-produits en ont modifié le processus de vente de la ferme au magasin détaillant. Aujourd'hui, l'éleveur expédie ses bidons de lait directement à la fabrique ou laiterie de la localité par camion, alors qu'autrefois les bidons étaient transportés par voiture et transférés dans le "train à lait" s'ils devaient être expédiés à une grande distance. Le plus récent système de transport allège encore la tâche du cultivateur par l'élimination des bidons. Dans quelques régions, des camions-citernes passent quotidiennement dans les fermes et pompent le lait directement des grands réservoirs installés par l'éleveur. Les camions-citernes sont également utilisés pour le transport du lait entre les laiteries.

Le perfectionnement des méthodes de transport, en permettant aux laiteries de collecter le lait de régions plus étendues qu'autrefois, a été une des principales causes de l'agrandissement de ces établissements. L'extension des grands centres de population y a également contribué, surtout en ce qui concerne l'agrandissement des laiteries urbaines. Un autre facteur d'agrandissement est le fait qu'une bonne partie de l'installation moderne de fabrication ne peut être utilisée économiquement que par les laiteries qui reçoivent du lait en grande quantité. Le procédé de pulvérisation pour la dessiccation du lait est en train de se substituer à l'ancien procédé à cylindre. La poudre obtenue par pulvérisation se prête davantage à un grand nombre d'usages que celle obtenue par le procédé à cylindre, et les pulvérisateurs ont habituellement une capacité plus grande que les sécheurs à cylin-