45.—Stocks de vivres passant à la consommation, par habitant, 1955-1957, et moyenne de 1935-1939—fin

Nomenclature	Livres par personne et par année				Pourcentage de la moyenne de 1935-1939		
	Moyenne, 1935-1939	1955	1956	1957	1955	1956	1957
LégumesÉquivalent en légumes frais Frais	78.4	94.5	96.7	96.3	120.5	123.3	122.8
Choux et légumes verts Poids, détail Carottes	6.2 29.8 10.8	18.6 11.6 3.4 36.9 19.3 1.7	19.1 11.8 3.0 36.7 20.0 2.1	18.6 11.6 4.2 37.5 19.4 2.0	114.8 75.3 54.8 123.8 178.7	117.9 76.6 48.4 123.2 185.2	75.3 67.7 125.8 179.6
Matières grasses. Teneur en gras Margarine. Poids, détail Saindoux. " Friture. " Huile de table et de cuisine " Beurre. "	41.4 3.9 10.6 1.8 31.0	42.7 8.1 7.4 9.7 2.4 20.3	42.8 7.7 7.4 9.7 2.7 20.5	42.4 7.8 7.4 9.2 2.9 20.3	103.1 189.7 91.5 133.3 65.5	189.7 91.5 150.0 66.1	102.4 189.7 86.8 161.1 65.5
ŒufsÉquivalent en œufs frais	30.7	36.0 3	36.43	38.13	117.3	118.6	124.1
Viande Poids abattu Pore " Bœuf " Veau " Mouton et agneau " Issues Poids comestible Viande en conserve Poids net en botte	39.8 54.7 10.5 5.6	138.8 49.2 69.1 8.4 2.6 5.3 4.5	142.9 49.5 72.0 8.6 2.6 5.3 5.3	142.5 46.2 74.8 9.0 2.7 5.2 5.2	117.5 123.6 126.3 80.0 46.4 91.4 321.4	121.0 124.4 131.6 81.9 46.4 91.4 378.6	120.7 116.1 136.7 85.7 48.2 89.7 371.4
Volaille et poisson	22.4 15.6 2.8	30.7 23.5 ³ 6.2 ³	31.4 23.63 7.53	32.6 25.5 ³ 7.8 ³	137.1 150.6 221.4	140.2 151.3 257.1	145.5 163.5 278.6
frais et gelés		7.3 1.8	$\frac{7.2}{1.7}$	$\frac{7.2}{1.7}$	4	4	4
Poisson, mollusques et crustacés en conservePoids net en boîte	2.7	4.5	4.5	4.5	166.7	166.7	166.7
Lait et fromage. Matières solides du lait Fromage cheddar ⁵ . Poids, détail Fromage cutre. " Fromage cottage. " Lait entier évaporé. " Lait entier condensé. " Poudre de lait entier. " Lait écrémé condensé. " Lait écrémé condensé. " Lait écrémé évaporé. " Lait de beurre condensé. " Lait de beurre condensé. " Lait de beurre in ducésé. " Lait de beurre condensé. " Lait de beurre en poudre. " Lait de beurre en poudre. " Lait de beurre en poudre. "	52.0 3.7 0.2 6.1 0.6 0.1 1.8 0.1 10.9 0.2 408.5	62.9 5.7 0.9 0.9 18.4 0.2 0.3 5.1 0.6 0.1 35.0 0.4 386.6	64.2 5.3 1.1 1.1 18.6 0.9 0.3 0.3 5.1 0.6 0.1 35.1 0.5 395.1	64.0 5.4 1.2 1.1 18.3 0.8 0.3 0.2 5.4 0.5 36.0 0.5 390.5	121.0 154.1 450.0 450.0 301.6 133.3 200.0 75.0 283.3 600.0 100.0 321.1 200.0 94.6	123.5 143.2 550.0 550.0 304.9 150.0 300.0 283.3 600.0 100.0 322.0 96.7	123.1 145.9 600.0 300.0 133.3 300.0 50.0 300.0 500.0 300.0 500.0 95.6
BreuvagesPoids, distribution primaire Thé	7.2 3.5 3.7	10.1 2.7 7.4	10.9 2.8 8.1	11.2 2.8 8.4	140.3 77.1 200.0	151.4 80.0 218.9	155.6 80.0 227.0

¹ Les variations que peut présenter la consommation apparente de farine par bouche sont attribuables en partie à l'absence de données complètes quant aux stocks de farine en toutes situations. ² Comprend la farine de soya. ² Sans Terre-Neuve. ⁴ Le détail selon le classement actuel n'est pas disponible. ⁵ Comprend le fromage refait. ⁶ Comprend la crème expuimée en lait.