

La pratique d'emballer la viande avant qu'elle n'atteigne le magasin de détail se généralise. L'utilisation présente des pellicules d'emballage s'est surtout répandue à partir de 1945. Dans le commerce de détail, les viandes se vendent de plus en plus par le libre service, mais il arrive fréquemment que dans le même magasin, on ait le choix entre le libre-service et l'étal du boucher. Cette méthode de vente se rencontre surtout dans les magasins en série et autres magasins des grandes villes. La demande toujours croissante d'aliments prêts à servir a provoqué l'apparition d'une grande variété de viandes et de produits de boucherie mis en conserve ou transformés.

VOLAILLE ET ŒUFS

L'aviculture affecte rapidement les caractéristiques d'une entreprise commerciale de fabrication. L'amélioration des locaux, de l'alimentation, des méthodes d'élevage et d'exploitation ont réduit la nécessité pour les aviculteurs de limiter la production à une saison particulière de l'année. Le cycle naturel de la production persiste: ponte et éclosion maximums au printemps, croissance des jeunes poulets pendant l'été et l'automne. Cependant, la plupart des aviculteurs commerciaux savent remédier à l'heure actuelle aux désavantages que représente ce cycle pour le marché.

Bien que les ventes commerciales d'œufs aient été en 1945 à peu près les mêmes qu'en 1954, la régularité de l'approvisionnement a différé d'une façon marquée. En 1945, les ventes d'avril étaient quatre fois supérieures à celles d'octobre, où la production atteignait son minimum saisonnier. En 1954, par contre, les ventes se sont réparties avec plus d'uniformité sur toute l'année ainsi qu'en fait foi la production d'avril, d'un quart supérieure seulement à celle d'août, devenu le mois minimum.

L'approvisionnement de volaille a été uniformisé par l'essor du commerce des poulets de gril au Canada. Ce sont des poulets légers, bien en chair, livrés à la consommation toute l'année, à 10 à 12 semaines, pesant trois livres et demie, poids vif. Le marché écoule aussi, durant toute l'année, des dindes blanches, d'environ trois mois et de 7 à 8 livres. Avec la livraison plus régulière de la volaille fraîche durant l'année, le stockage réfrigéré de la volaille et des œufs a perdu de son importance et les variations de prix d'une saison à l'autre sont moins prononcées. Ces deux tendances sont de nature à attirer le consommateur. Les variations du prix des œufs de la catégorie "A gros" ont été réduites de plus du tiers ces dernières années, et comme le prix des poulets de gril varie peu, les variations de prix des autres sortes de volailles se sont atténuées.

La majeure partie des œufs ne subissent aucune transformation mais sont triés par qualité et grosseur, puis mis en caisses ou en cartons par les producteurs ou les agences de vente, et vendus. Une faible proportion de ces œufs, destinés à l'entreposage frigorifique, sont trempés dans une huile insipide et inodore qui contribue à en conserver la qualité, mais la tendance actuelle est de livrer une plus grande quantité d'œufs directement du producteur au détaillant, en réduisant autant que possible le nombre des intermédiaires. La quantité d'œufs entreposés arrivant sur le marché de détail diminue. L'excédent est décoquillé pour être congelé ou réduit en poudre. Utilisés sous ces formes surtout par les boulangeries, les confiseries et les fabricants de poudres à gâteaux, ces œufs entrent dans l'alimentation du consommateur.

Les modifications apportées à la commercialisation ont été plus marquantes pour la volaille que pour les œufs. Il y a dix ans, les volailles se vendaient saignées et plumées. Ce mode de présentation prédomine encore dans le commerce de volaille du Canada. Toutefois, le développement de l'industrie des poulets de gril modifie rapidement cette