

situation. Ils sont mis sur le marché prêts pour le gril, soit entiers, soit dépecés, et les volailles lourdes sont également vendues de la même façon. Une grande quantité de volailles entières sont aussi mises en conserve.

L'augmentation de la consommation des produits avicoles ces dernières années est due surtout aux modifications intervenues dans la production et la commercialisation. La consommation d'œufs s'est accrue par habitant, et aussi en fonction de l'augmentation de la population, et ces dernières années, la consommation de volaille par habitant a augmenté d'un peu plus du tiers. La volaille, au Canada, n'est plus un régal dominical; elle est devenue un plat de tous les jours.

FRUITS ET LÉGUMES

La commercialisation des fruits et légumes s'est modernisée par l'application de nouvelles méthodes d'emballage, de transport, de réfrigération, de transformation, et spécialement de congélation. Le transport rapide par chemin de fer et camion, et occasionnellement par avion, de même que le réglage de la température, ont permis l'expédition de fruits et légumes frais très périssables d'une extrémité à l'autre du continent en toute saison. Ces progrès ont pratiquement fait disparaître le caractère saisonnier de l'approvisionnement d'un grand nombre de denrées; les régions du Nord ne sont plus limitées désormais à la brève production saisonnière locale. Les installations modernes d'entreposage et de transport contribuent à faciliter la distribution et aident ainsi à équilibrer l'approvisionnement. Le consommateur bénéficie directement de ces facteurs qui empêchent les prix de s'élever d'une manière anormale dans des régions ou des périodes où une pénurie se fait sentir.

Le wagon frigorifique joue depuis longtemps un rôle important dans la livraison des fruits et légumes frais. En plus de remplir de glace les réservoirs afin d'assurer une circulation d'air frais autour de la cargaison, il est d'usage de couvrir de glace la laitue et d'autres denrées qui se flétrissent rapidement. Par un nouveau procédé d'emballage à vide, on refroidit maintenant rapidement la laitue, emballée dans des cartons au lieu de caisses de bois. On la place ensuite promptement dans des wagons ou camions frigorifiques, et dès lors et, jusqu'à destination, la glace des réservoirs suffit. Les wagons qui contenaient auparavant 24,000 livres de laitue en caisses, peuvent maintenant transporter 30,000 livres de laitue emballée à vide dans des cartons. Le lavage et parfois le paraffinage des fruits et des légumes contribuent à préserver leur bonne apparence et leur qualité.

Dans le domaine du conditionnement, l'innovation la plus récente et la plus remarquable est la congélation rapide des aliments. Par cette méthode, fruits et légumes, ces derniers après avoir été blanchis deux minutes à la vapeur, sont soumis à des températures de -30°F . à -40°F . jusqu'à ce qu'ils soient durcis et immédiatement entreposés à des températures de 0°F . à -10°F . Les fruits peuvent être congelés tels quels, mais on y ajoute habituellement du sucre pour en relever la saveur. Ce procédé a pris un essor considérable ces dernières années du fait de la multiplication des congélateurs domestiques, de l'extension des fabriques de produits alimentaires, et aussi de l'augmentation de la capacité des nouveaux réfrigérateurs domestiques. Les denrées congelées requièrent des températures basses à toutes les étapes de la distribution; c'est là un facteur qui en limite la distribution de détail, mais qui est en train d'être éliminé. L'espace disponible des congélateurs dans les magasins de détail, spécialement dans les supermarkets des régions urbaines, a beaucoup augmenté. Les plus petits magasins et les magasins des petites