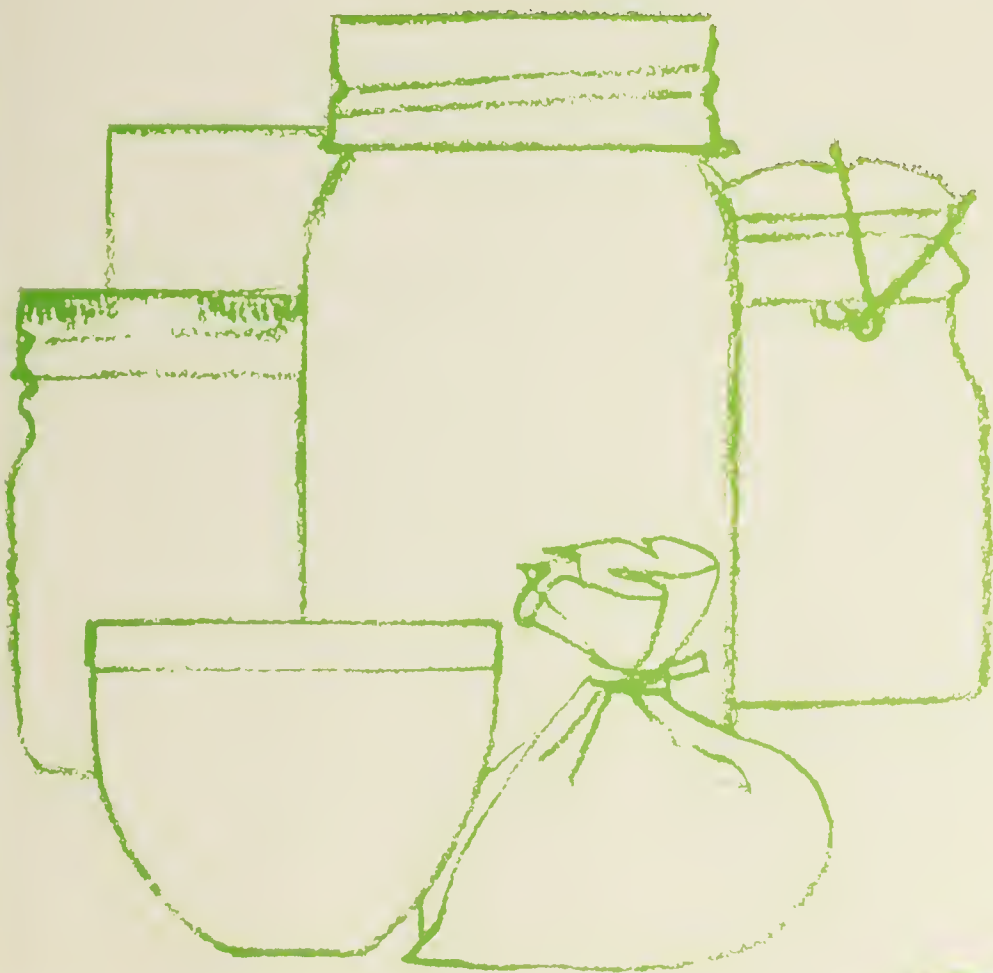


Enquête sur les pratiques de conservation domestique des aliments



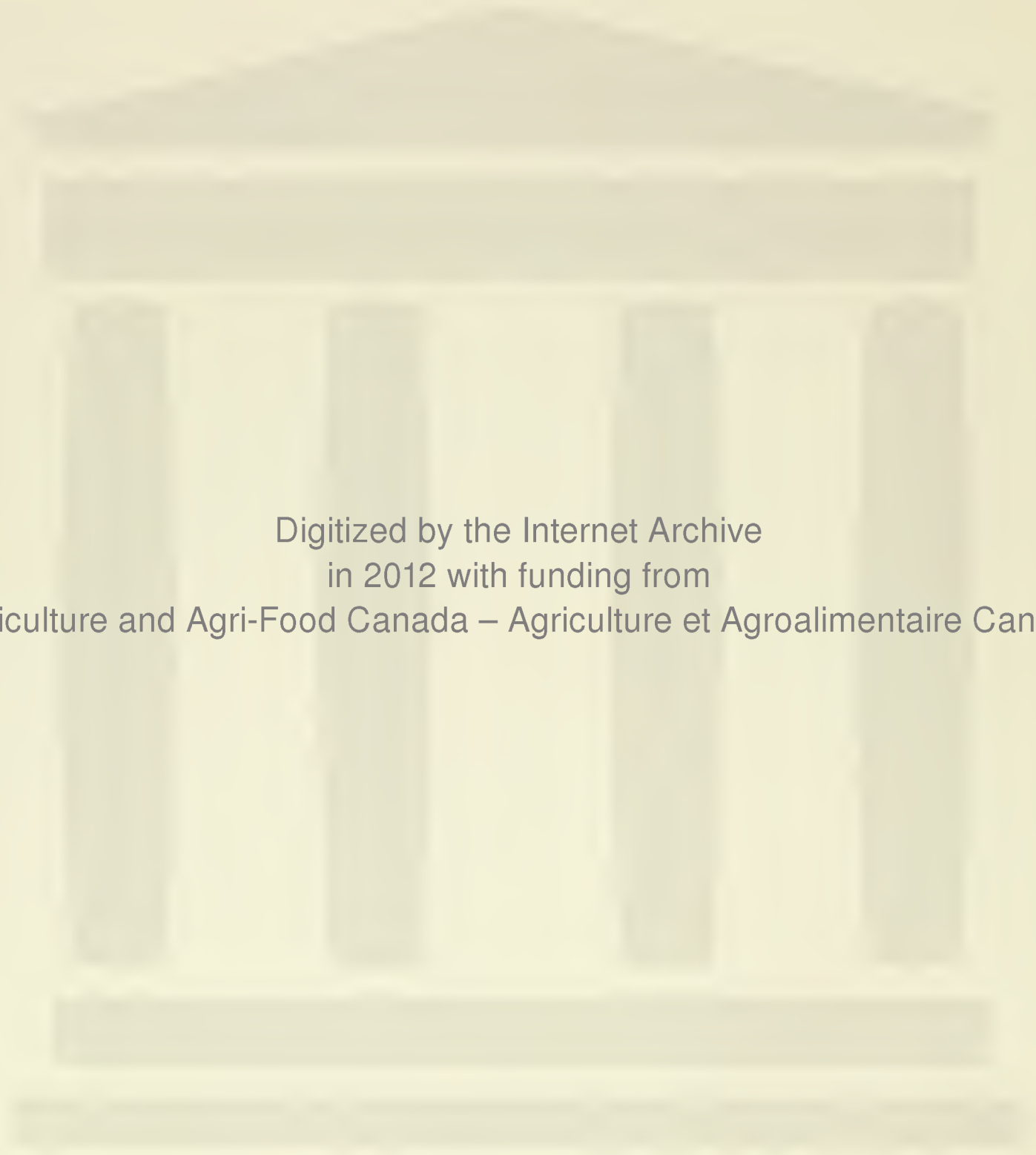
Agriculture
Canada

Publication 5158/F



630.4
C212
P 5158
1982
fr.
C.3

Canada



Digitized by the Internet Archive
in 2012 with funding from
Agriculture and Agri-Food Canada – Agriculture et Agroalimentaire Canada

<http://www.archive.org/details/enqutesurlesprat00cana>

ENQUÊTE SUR LES PRATIQUES DE
CONSERVATION DOMESTIQUE DES ALIMENTS

Division de la consultation en alimentation
Agriculture Canada
Ottawa, Canada
K1A 0C5

TABLE DES MATIÈRES

Page

Résumé	1
Avant-propos	3
Objectifs	5
Méthodologie	5
Endroits choisis	5
Lieux des entrevues	6
Les équipes d'enquêteurs	6
Pratiques de contrôle de la qualité	7
Méthode d'échantillonnage	7
Méthode de collecte des données	8
Traitement des questionnaires	9
Échéancier des entrevues	9
Résultats	10
Réaction du public	10
Description des répondants	12
Types de conservation pratiqués	20
Raisons invoquées pour s'adonner à la conservation	
domestique des aliments	23
Sources d'information	31
Sources d'approvisionnement	37
Types d'aliments congelés et méthodes utilisées	
pour les légumes.....	42
Types d'aliments mis en conserve et méthodes utilisées	57
Types de marinades effectués	85
Types de confitures et de gelées préparés et types	
de fruits utilisés	90
Types d'aliments séchés	100

Discussion	104
Évolution des tendances dans la conservation domestique des aliments	104
Avènement d'un nouvel adepte de la conservation des aliments	104
Attitudes à l'égard de la conservation domestique des aliments	105
Types de conservation pratiqués	105
Niveau de risque jugé acceptable	105
La mère comme principale source d'information	106
Pratiques de conservation douteuses	106
Rejoindre le public	106
Un défi posé aux éducateurs	107
Références	108
Remerciements	110

Annexes

- I Noms des participants à l'enquête
- II Lieux et calendrier des entrevues en milieux urbain et rural pour chaque endroit
- III Questionnaire
- IV Définition des termes utilisés
- V Commentaires formulés par les répondants

RÉSUMÉ

On a mené au cours de l'été 1980 une enquête auprès des consommateurs afin de réunir des données qualitatives sur la conservation domestique des aliments et sur la perception qu'a le public du rôle d'éducation joué par la Division de la consultation en alimentation dans ce domaine.

Un questionnaire présenté par un enquêteur a été rempli par 8 930 personnes en huit endroits différents du pays. Les équipes d'enquêteurs mises sur pied à Vancouver, Toronto, Montréal et Saint-Jean étaient composées d'étudiantes universitaires, et ce sont elles qui ont choisi les lieux d'entrevues en milieu à la fois urbain et rural. Les entrevues effectuées par l'équipe de Toronto à l'Exposition nationale canadienne ont été compilées séparément des autres entrevues dans la ville de Toronto. De plus, un étudiant a effectué des entrevues à Ottawa. En Nouvelle-Écosse et à Terre-Neuve, les économistes ménagères à l'emploi du gouvernement provincial ont réuni les données provenant des collectivités rurales de ces provinces.

Les résultats de l'enquête sont à la fois surprenants et inquiétants. Surprenants d'abord parce qu'environ 45% des gens qui ont été abordés et qui ont rempli le questionnaire affirment s'adonner à la conservation domestique des aliments. Celle-ci est aussi perçue comme beaucoup plus qu'un moyen d'utiliser la production excédentaire du potager. Dans la plupart des cas, on aspire à conserver des aliments de bonne qualité, nourrissants, à des prix intéressants.

Les données démographiques mettent en lumière un nouvel adepte de la conservation domestique des aliments. Contrairement à ses prédécesseurs, il ne vit plus nécessairement dans une collectivité rurale et n'est pas nécessairement une ménagère. En même temps, la congélation tend à remplacer la mise en conserve comme méthode de conservation dominante.

En revanche, on signale à un taux inquiétant certaines pratiques de conservation douteuses. Par exemple, 66,4% de ceux qui font des conserves de légumes déclarent utiliser le procédé du bain d'eau bouillante. Les chiffres relatifs à l'utilisation de cette méthode sont encore plus élevés pour ceux qui déclarent mettre en conserve de la viande, du poisson et de la volaille. En outre, on signale des pratiques insatisfaisantes, telles que la congélation du maïs et des tomates sans traitement à la chaleur, qui compromettent la qualité des produits et entraînent par conséquent des pertes économiques.

L'enquête donne à penser que la communication de bouche à oreille des techniques de conservation serait la cause en bonne partie du fait que les méthodes peu sûres utilisées par les générations précédentes aient toujours cours aujourd'hui. Dans une société technologique comme la nôtre, dotée des installations d'éducation les plus perfectionnées, ce type de risque aurait dû déjà être éliminé.

Ces résultats posent aux éducateurs un certain nombre de défis très réels. On veut s'assurer, par la conservation domestique, un approvisionnement d'aliments salubres et nourrissants. Les pratiques de conservation actuellement en usage ne répondent pas toujours à ce besoin. Les éducateurs peuvent contribuer à réduire les risques et à satisfaire ce besoin, d'autant plus que la conservation domestique des aliments demeure une activité fort en vogue.

AVANT-PROPOS

Ce sont les premiers colons qui, par des tâtonnements divers, ont mis au point les principales méthodes de conservation des aliments. Toutefois, les hommes de science ont perfectionné ces techniques au fil des ans, si bien que de nos jours les aliments conservés par des procédés domestiques présentent moins de danger, durent plus longtemps et ont une meilleure saveur. Les spécialistes disposent à l'heure actuelle d'une foule de renseignements sur les bonnes pratiques de conservation. En revanche, ils savent peu de choses des adeptes modernes de la conservation domestique des aliments. Qui sont-ils? Quels aliments conservent-ils? Quelles méthodes emploient-ils? Quel est leur objectif? - toutes ces questions restent sans réponse.

Le rapprochement de quelques faits connus permet de dresser un tableau inquiétant...

- . Les gens utilisent des méthodes de conservation jugées dangereuses pour la santé. Une étude portant sur 457 résidents du Manitoba a révélé que l'emploi de méthodes de conservation inadéquates était fort répandu (McDaniel et al., 1977). Par exemple, 81% des gens interrogés n'utilisaient pas d'autoclave pour la mise en conserve des légumes à faible acidité. Il en allait de même pour 92% de l'échantillon de 149 personnes étudié à Saskatoon (Webster, 1978).
- . La mise en conserve domestique de la viande, du poisson et de la volaille se pratique malgré l'absence de recherches canadiennes autorisées sur la question. Dans l'étude du Manitoba, 17,5% des répondants déclaraient mettre en conserve de telles denrées. Or dans 75% des cas, des méthodes inadéquates étaient utilisées (McDaniel et al., 1977). On soupçonne que cette pratique est encore plus fréquente à Terre-Neuve (communication personnelle de Jocelyn Wood, 1980).
- . Deux foyers connus de botulisme au Canada ont été reliés à la mise en conserve domestique d'aliments à faible acidité (Marcotte, 1979). Aux États-Unis, des chiffres publiés par le Center for Disease Control font état d'une moyenne alarmante de 11,3 foyers de botulisme entre 1970 et 1975 (Marcotte, 1979).

- Un plus grand nombre de ménages pratiquent la conservation des aliments, ce qui accroît le facteur de risque. Environ 15% des publications distribuées par la Division de la consultation en alimentation en 1977-1978 intéressaient la conservation, soit "La congélation des aliments", "La mise en conserve des fruits et des légumes" et "Confitures, gelées et marinades".

La congélation, par exemple, devient une pratique de plus en plus courante. Selon la plus récente enquête de Statistique Canada (1978), près de la moitié des foyers canadiens possèdent un congélateur.

Les rapports en provenance des États-Unis donnent à penser que la conservation domestique des aliments est à la hausse dans ce pays également. Le Bovit (1972) affirmait dans un rapport sur une enquête nationale parrainée par le ministère américain de l'Agriculture en 1966 que 17% des ménages étudiés s'adonnaient à cette pratique. Dix ans plus tard, Davis et Page (1979) ont découvert que dans un échantillon de 5 000 ménages américains, 30% environ avaient mis en conserve des fruits et légumes.

La présente étude tente de mieux définir l'adepte moderne de la conservation des aliments. L'objectif ultime des spécialistes devrait être d'assurer par la conservation domestique un approvisionnement salubre, nourrissant et varié d'aliments. Afin de réaliser cet objectif, nous devons savoir à qui nous avons affaire et comment nous devrions communiquer avec notre public.

OBJECTIFS

Objectif primaire... Réunir de l'information qualitative permettant de décrire l'adepte moderne de la conservation domestique des aliments dans diverses régions, sous l'angle de ses:

i) habitudes, ii) attitudes, et iii) caractéristiques physiques.

Objectif secondaire... Mieux faire connaître au public le rôle de la Division de la consultation en alimentation comme autorité principale en matière de conservation domestique des aliments.

MÉTHODOLOGIE

Au cours de l'été 1980, la Division de la consultation en alimentation a conçu et réalisé une enquête qualitative sur la conservation domestique des aliments auprès de 8 930 personnes réparties en huit endroits différents. À l'origine, cinq endroits ont été choisis pour le déroulement de l'enquête soit Vancouver, Toronto et les terrains de l'Exposition nationale canadienne, Montréal et Saint-Jean. Toutefois, aux dernières étapes de la planification, on a ajouté à cette liste les régions rurales de Terre-Neuve et de la Nouvelle-Écosse, ainsi que la ville d'Ottawa.

Endroits choisis: Les quartiers généraux des quatre équipes d'enquêteurs ont été établis dans les bureaux régionaux d'Agriculture Canada à Vancouver, Toronto, Montréal et Saint-Jean. On a cru bon séparer les entrevues effectuées à l'Exposition nationale canadienne des autres entrevues de Toronto car estime-t-on, elles rejoignaient un public différent.

À Terre-Neuve et en Nouvelle-Écosse, une économiste ménagère de la province s'est chargée de l'enquête. Au premier endroit, les questionnaires ont été expédiés par la poste à partir du bureau de Saint-Jean. Les destinations n'étaient pas choisies au hasard mais figuraient sur une liste de personnes ayant assisté à un cours sur la conservation donné par l'économiste ménagère. À Truro (Nouvelle-Écosse), le responsable a distribué les questionnaires aux spécialistes en économie familiale de plusieurs collectivités rurales de la province.

Enfin, un étudiant à l'emploi de la Division de la consultation en alimentation s'est chargé des entrevues dans la ville d'Ottawa.

Lieux des entrevues: Dans les cinq régions urbaines, les lieux des entrevues ont été choisis d'une manière non aléatoire dans toutes les directions à partir du centre-ville. Les enquêteurs se sont postés dans des endroits achalandés tels que des centres commerciaux, les marchés publics et les parcs publics. À l'Exposition nationale canadienne, les enquêteurs ont pris place au Home Canning Show dans l'édifice Coliseum. On a également retenu plusieurs collectivités rurales situées à moins d'un jour de déplacement de Vancouver, Toronto, Montréal et Saint-Jean. Les visites à ces endroits ont souvent été planifiées pour coïncider avec des événements spéciaux tels que des foires agricoles ou des concerts publics.

En Nouvelle-Écosse, 14 collectivités rurales distinctes ont été choisies, allant de Amherst dans le nord à Yarmouth sur la côte ouest et à Sidney vers l'est.

Enfin, des questionnaires ont été expédiés par la poste à des adeptes de la conservation domestique des aliments de petites localités de Terre-Neuve, telles que Trepassy dans le coin sud-est, Jeffrey sur la côte ouest, et, plus au nord, Hampden et Browns Arm (voir annexe II).

Les équipes d'enquêteurs: On a retenu les services de 18 étudiants d'université inscrits à des cours d'économie familiale ou à des programmes connexes pour constituer les équipes d'enquêteurs de Vancouver, Toronto, Montréal et Saint-Jean. Chaque équipe comprenait

un chef de projet choisi par la Division de la consultation en alimentation et de trois à quatre enquêteurs recrutés par le chef de projet (voir annexe I).

Les chefs de projet ont assisté à une session de formation d'une semaine à Ottawa avant de commencer l'enquête. Le directeur du projet et le chef de service de la Division les ont alors informés de la méthodologie de la recherche, de l'administration du projet et des méthodes de conservation des aliments. Les chefs de projet ont ensuite tenu à l'intention de leurs enquêteurs un programme de formation analogue, au cours de la première semaine du projet. Un étudiant à l'emploi de la Division a été formé en même temps que les chefs de projet pour effectuer les entrevues à Ottawa.

En Nouvelle-Écosse, les spécialistes en économie familiale se sont préparés aux entrevues à l'aide du guide de formation élaboré à l'intention des équipes d'enquêteurs.

Pratiques de contrôle de la qualité: Le directeur de projet en poste à Ottawa a supervisé et coordonné le travail des quatre équipes d'étudiants, examinant deux fois par mois les rapports d'activités, les calendriers de travail et les questionnaires remplis.

Les chefs de projet ont visité quotidiennement chaque lieu d'entrevue et passé environ 20% de leur temps à effectuer des entrevues avec l'équipe. Des réunions de personnel hebdomadaires ont été tenues à chacun des quartiers généraux. Les enquêteurs se sont réservés une période pour réviser les questionnaires avant de les expédier à Ottawa.

Méthode d'échantillonnage: On a demandé aux enquêteurs de choisir tout passant adulte, homme ou femme. Parmi les gens abordés, ceux qui avaient une expérience de la conservation domestique des aliments ou pouvaient faire rapport sur les méthodes utilisées à la maison étaient admissibles à répondre au questionnaire.

Dans les régions où les entrevues ont été effectuées à la fois en milieu urbain et rural, un contingent a été respecté. Le nombre total de gens abordés se répartissait selon un ratio de 1,5/1 entre urbains et ruraux. On estimait qu'un plus petit nombre de citadins s'adonneraient à la conservation des aliments.

Aucun contingent n'a été établi pour les autres régions. On a invité les enquêteurs de la Nouvelle-Écosse et d'Ottawa à faire remplir le plus grand nombre de questionnaires possible. À Terre-Neuve, les questionnaires ont été expédiés à 500 ménages ruraux.

Méthode de collecte des données: On a élaboré un questionnaire bilingue que les enquêteurs ont fait remplir (voir annexe III). La technique de l'entrevue personnelle a été retenue parce que l'un des objectifs du projet se situait dans le domaine des relations publiques. Les personnes interrogées pouvaient répondre librement et fournir des réponses multiples à la plupart des questions. L'enquêteur codait les réponses après avoir décidé si elles appartenaient à une ou plusieurs des catégories énumérées ou devaient entrer sous la rubrique AUTRES. Dans ce dernier cas, la réponse était écrite dans l'espace prévu à cette fin. Seules étaient acceptées les réponses se rapportant aux activités des personnes interrogées au cours de l'année précédant l'entrevue. Ainsi, chaque répondant faisait rapport pour une même période.

Lorsque le répondant déclarait s'être adonné à la conservation des aliments au cours de cette période, on lui demandait d'énumérer tous les types de conservation pratiqués. Dans le cas de la mise en conserve des aliments en général et de la congélation des légumes, on inscrivait en outre les méthodes précises utilisées. Cette information représentait un intérêt particulier car les méthodes influent sur la salubrité et la qualité des aliments. On demandait ensuite les sources d'approvisionnement en produits, les sources d'information et les raisons de procéder à la conservation domestique des aliments.

Quant à ceux qui ne s'étaient pas adonnés à cette activité au cours de la période visée, on leur a demandé pourquoi et aussi quelles étaient leurs intentions futures à cet égard.

Tous les répondants ont été invités à se décrire eux-même à l'aide de diverses catégories portant sur l'âge, la taille et le revenu du ménage, l'emploi, le sexe et le type de collectivité. Les noms et adresses des répondants n'ont pas été inscrits. En guise de remerciement, on a offert aux répondants les publications intitulées "La congélation des aliments", "La mise en conserve des fruits et légumes" et "Confitures, gelées et marinades".

Pour ce qui est des questionnaires distribués par la poste, ils étaient accompagnés d'une lettre expliquant le but de l'enquête et la façon de remplir le questionnaire.

Traitement des questionnaires: Toutes les questions, à l'exception des mentions figurant sous la rubrique AUTRES, ont été traitées par ordinateur à Agriculture Canada. Les réponses ont été codées de manière à établir pour chaque question et chaque endroit un compte total et un pourcentage des réponses totales. Lorsqu'une question particulière était mal codée, elle était rejetée, mais non l'ensemble du questionnaire. Aucun autre test statistique n'a été effectué sur les données compte tenu du caractère non aléatoire du choix des répondants et des lieux d'entrevues.

Les mentions figurant sous la rubrique AUTRES ont été tabulées à la main par les équipes d'enquêteurs.

Échéancier des entrevues: Les entrevues ont commencé le 2 juillet 1980 et se sont poursuivies pendant huit semaines consécutives. Afin de rejoindre le public le plus diversifié possible, on a échelonné les entrevues sur six jours par semaine, avec des séances du matin, de l'après-midi et du soir (voir annexe II).

RÉSULTATS

Une copie du questionnaire est présentée dans l'annexe III.

On trouvera dans les tableaux suivants une analyse en profondeur de chacune des questions. Dans la plupart des cas, on présente dans le même tableau le total de toutes les réponses et une ventilation de celles-ci entre les huit endroits étudiés.

Plusieurs raisons expliquent pourquoi le nombre total de réponses pour une question particulière n'est pas nécessairement le même pour toutes les questions: i) des réponses multiples étaient permises, ii) les répondants n'ont pas tous répondu à toutes les questions, ou iii) des erreurs de codage se sont produites.

Réaction du public: Le public a répondu assez favorablement à l'enquête et a manifesté de l'intérêt pour la conservation domestique des aliments. Près de la moitié (45 %) des personnes abordées ont accepté de remplir le questionnaire. Seulement 22 % d'entre elles n'avaient jamais pratiqué la conservation domestique des aliments (tableau I).

Plusieurs répondants (11%) ont formulé des observations supplémentaires en remplissant le questionnaire, souvent pour féliciter le gouvernement pour l'information disponible et en même temps exprimer le besoin d'une meilleure communication (voir annexe V).

Les données des tableaux 1 et 2 illustrent l'accueil favorable qui a été réservé à l'enquête et aux publications.

Tableau 1. Taux de réponses pour l'ensemble des endroits étudiés.

Poste	Nombre	Pourcentage
Nombre de personnes abordées	20 033	100
Nombre de refus de répondre	6 629	33
Nombre de non-adeptes de la conservation des aliments	4 474	22
Nombre de questionnaires remplis	8 930	45

Environ la moitié (45 %) des 20 033 personnes abordées ont rempli le questionnaire. Les non-répondants se répartissent comme suit: 33 % ont refusé de participer tandis que 22 % n'étaient pas admissibles parce qu'ils n'avaient pas effectué de conservation domestique.

Tableau 2. Nombre de publications distribuées

Nom de la publication	Nombre	Pourcentage
La congélation des aliments	6 018	35,4
La mise en conserve des fruits et légumes	5 035	29,6
Confitures, gelées et marinades	5 952	35,0

Au total, 17 005 publications d'Agriculture Canada ont été distribuées aux personnes remplissant le questionnaire. Les publications sur la congélation (35,4%) et les confitures et marinades (35,0%) ont été légèrement plus en demande que celle sur la mise en conserve des fruits et légumes (29,6%).

De nombreuses personnes ont souligné qu'il valait la peine de remplir le questionnaire juste pour obtenir les publications (voir annexe V).

Description des répondants: Les personnes retenues pour les entrevues s'occupaient en majorité elles-mêmes de la conservation domestique des aliments dans le ménage (88,0%) (tableau 3); en outre, elles s'étaient adonnées à cette activité au cours de l'année précédente (91,5%) (tableau 4) ou entendaient le faire une autre année (98,6%) (tableau 5).

Quant à la répartition démographique des répondants, la proportion du Canada central (61,5%) dépassait celle de toute autre partie du pays. Terre-Neuve, la Nouvelle-Écosse et Vancouver étaient également représentés (fig. 1 p.13).

Les répondants étaient en général de sexe féminin, avaient plus de 25 ans et vivaient dans un ménage comportant plus de trois personnes et jouissant d'un revenu supérieur à 10 000\$. Les proportions de ruraux et de citadins, et de personnes avec et sans emploi à l'extérieur étaient à peu près égales (tableau 6).

On trouvera aux tableaux 3 à 8 des renseignements détaillés sur les personnes interrogées.

Tableau 3. Rôle des répondants dans la conservation domestique des aliments pour tous les endroits étudiés¹

Réponses	Total des endroits (%)	Endroit							
		Van.	Tor.	Mon.	St.J	N.-É.	T.-N.	Exposition nationale Ottawa	
Oui, moi-même	88,1	87,9	85,9	95,8	77,0	89,9	88,0	91,3	67,8
Oui, quelqu'un d'autre	11,9	12,1	14,4	4,2	23,0	11,0	12,0	8,7	32,2
Total des répondants	8922	1370	2165	2988	1600	336	117	252	53

¹ Voir annexe III, question 1

La majorité des répondants (88,1%) faisaient état de leurs expériences personnelles en matière de conservation plutôt que des habitudes de quelque autre membre de la famille (11,9%). Cet aspect était particulièrement accentué à Montréal (95,8%) et à l'Exposition nationale (91,3%).

Tableau 4. Fréquence des activités de conservation au cours de l'année précédente pour tous les endroits étudiés.¹

Réponses	Total des endroits	Endroit							
		Van.	Tor.	Mon.	St. J N.-É (%)	T.-N.	Exposition nationale	Ottawa	
Oui	92,0	86,3	91,0	94,5	93,0	91,4	98,3	93,3	98,1
Non	8,0	13,7	9,0	5,5	7,0	8,6	1,7	6,7	1,9
Total des répondants	8922	1380	2171	3001	1604	336	117	254	59

¹ Voir annexe III, question 2

La plupart des adeptes de la conservation des aliments interrogés s'étaient donnés à cette activité au cours de l'année précédant l'entrevue (82 %). C'est à Vancouver (13,7%) qu'on a enregistré le plus grand nombre de répondants n'ayant pas effectué de conservation au cours de cette période.

Tableau 5. Intentions futures des adeptes de la conservation des aliments dans tous les endroits étudiés.¹

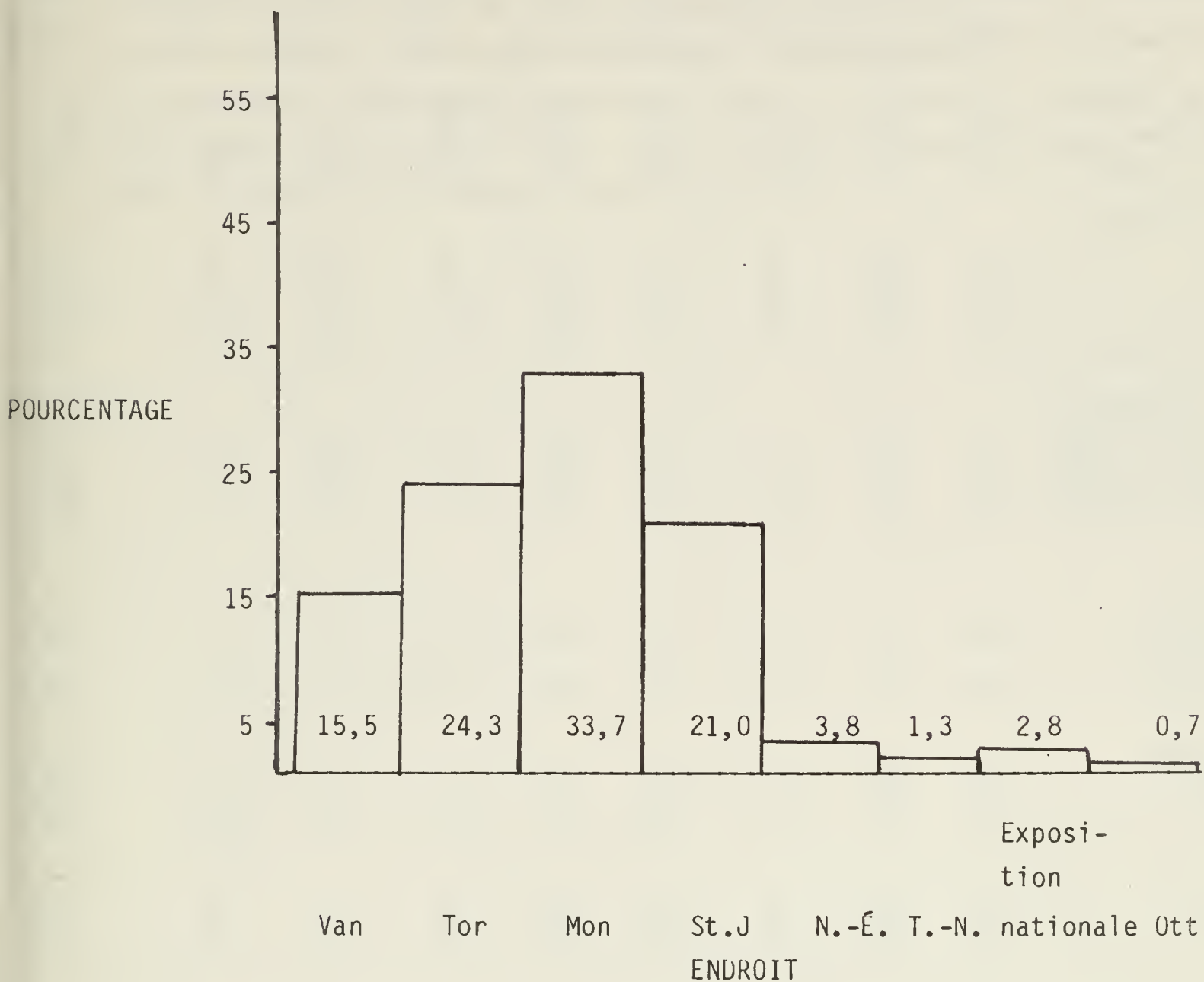
Réponses	Total des endroits	Endroit							
		Van.	Tor.	Mon.	St. J	N.-É. (%)	T.-N.	Exposition nationale	Ottawa
Oui	98,1	97,9	100,0	95,7	100,0	89,7	100,0	100,0	100,0
Non	0,8	1,6	-	1,2	-	3,4	-	-	-
Incertain	1,1	0,5	-	3,0	-	6,9	-	-	-
Total des répondants	716	190	194	164	111	29	8	19	1

¹ Voir annexe III, question 4

La plupart des gens qui n'avaient pas effectué de conservation au cours de l'année précédente ont déclaré avoir l'intention de le faire au cours d'une autre année (98,1%). En général, les réponses sont assez uniformes dans les divers endroits. En Nouvelle-Écosse, un pourcentage légèrement plus élevé des répondants ont affirmé ne pas avoir l'intention de s'adonner à cette activité (3,4%) ou étaient incertains (6,9%).

FIG. 1 Répartition des répondants interrogés dans les huit endroits étudiés.

(N=8930)



Plus de la moitié des répondants provenaient du Canada central (61,4%). La province de Terre-Neuve était bien représentée (19,3%), tout comme la ville de Vancouver et la région avoisinante (15,5%). La population rurale de la Nouvelle-Écosse a également contribué aux résultats de l'enquête (3,8%).

Tableau 6. Caractéristiques démographiques en pourcentages des répondants de tous les endroits étudiés¹

Caractéristiques démographiques	Endroit								
	Total des endroits	Van	Tor	Mon	St.J	N.-É.	T.-N.	Exposition nationale	Ott.
Échantillonnage ²	(8930)	(1383)	(2171)	(3006)	(1604)	(336)	(117)	(254)	(59)
Âge:									
Moins de 25 ans	7	6	5	5	14	11	7	3	12
25 à 49 ans	58	52	65	59	49	59	61	61	69
50 ans et plus	35	42	30	36	37	30	32	36	19
Taille du ménage:									
1 pers.	6	10	5	5	6	4	4	8	5
2 pers.	28	38	25	27	26	24	24	26	22
3 à 6 pers.	61	48	66	64	57	67	59	64	71
Plus de 6 pers.	5	4	4	4	11	5	13	2	2
Revenu du ménage:									
Moins de 10 000\$	13	14	9	8	22	16	20	11	11
10 000\$ à 20 000\$	40	41	31	45	39	53	46	38	15
Plus de 20 000\$	47	45	60	47	39	31	34	51	74
Emploi:									
Emploi à l'extérieur	44	47	51	38	41	48	44	50	64
Sans emploi à l'extérieur	56	53	49	62	59	52	56	50	36
Collectivité:									
Urbaine	58	64	59	64	51	16	20	69	78
Rurale	42	36	41	36.5	49	84	80	31	22
Sexe:									
Masculin	10	13	4	10	13	8	11	1	25
Féminin	90	87	96	90	87	92	89	99	75

¹ Voir annexe III, questions 13 à 17

² Tous les participants n'ayant pas répondu à toutes les questions, les pourcentages qui figurent au tableau correspondent à un nombre moins élevé de réponses.

À partir des tendances observées, on peut esquisser le profil suivant de l'adepte de la conservation domestique des aliments selon l'enquête:

- plus de 25 ans (93 %);
- de sexe féminin (90 %);
- vivant dans un ménage de 3 à 6 personnes (61 %); et
- pouvant compter sur un revenu de plus de 10 000\$ (87 %)

Un pourcentage légèrement plus élevé d'adeptes ne travaillait pas à l'extérieur de la maison (56 %). Les collectivités rurales étaient moins représentées (42 %) que les villes (58 %).

Tableau 7. Comparaison démographique entre les adeptes actuels de la conservation des aliments et les adeptes potentiels¹

Caractéristiques démographiques	Répondants	Type d'adepte (%)	
		Adeptes actuels	Adeptes potentiels
Age:			
Moins de 25 ans	7	7	9
25 à 49 ans	58	58	60
50 ans et plus	35	35	31
Taille du ménage:			
1 personne	6	6	9
2 personnes	28	27	33
3 à 6 personnes	61	62	52
Revenu du ménage:			
Moins de 10 000\$	13	12	14
10 000\$ à 20 000\$	40	40	35
Plus de 20 000\$	47	48	51
Emploi:			
Emploi à l'extérieur	44	43	58
Sans emploi à l'extérieur	56	57	42
Collectivité:			
Urbaine	58	57	68
Rurale	42	43	32
Sexe:			
Masculin	10	9	10
Féminin	90	91	90
Total des répondants	8852	8173	679

¹ Le nombre total de répondants varie parce que tous les participants n'ont pas répondu à toutes les questions.

L'âge, le revenu du ménage et le sexe n'ont pas semblé influencer sur le nombre de répondants qui s'adonnaient ou entendaient s'adonner à la conservation des aliments. Toutefois, une plus forte proportion de répondants faisant partie des ménages de 2 personnes ou moins (42 %), travaillant à l'extérieur de la maison (58 %) et vivant dans une collectivité urbaine (68 %) ont déclaré avoir l'intention de s'adonner à l'avenir à la conservation domestique des aliments.

Tableau 8. Comparaison démographique entre les adeptes de la conservation domestique selon la présente étude et ceux des États-Unis

Caractéristiques démographiques	Enquêtes sur la conservation domestique des aliments	
	Présente étude	Enquête au États-Unis ¹
	(%)	
Âge:		
Moins de 25 ans	7	10
25 à 49 ans	58	49
50 ans et plus	35	39
Taille du ménage:		
1 personne	6	9
2 personnes	28	31
3 personnes ou plus	66	60
Revenu du ménage:		
20 000\$ ou moins	53	71
Plus de 20 000\$	47	11
Emploi:		
Emploi à l'extérieur	44	40
Sans emploi à l'extérieur	56	56
Total des répondants	8852	901

1. Davis et Page (1979).

Davis et Page (1979) ont étudié un échantillon de ménages vivant dans quatre régions des États-Unis, et établi pour celui-ci les caractéristiques démographiques qui sont résumées dans le tableau précédent. En comparaison, il ressort de la présente étude que l'adepte canadien de la conservation domestique des aliments est légèrement plus âgé et qu'un plus grand nombre de répondants ont un revenu de 20 000\$ ou plus. Toutefois, l'écart entre les revenus pourrait s'expliquer par le fait que l'étude américaine a été menée en 1979. En revanche, la taille des ménages et les caractéristiques d'emploi des répondants sont identiques dans les deux enquêtes.

Types de conservation pratiqués: La congélation (80,0%) et la préparation de confitures et de gelées (73,2%) sont les deux types de conservation les plus communs. La préparation de marinades (59,8%) et la mise en conserve (31,7%) suivent de loin (tableau 9). Les caractéristiques démographiques des répondants ont eu peu d'incidence sur le type de conservation pratiqué, à une exception près. En effet, les ruraux citent la mise en conserve et le séchage plus souvent que les citadins (tableau 10).

Les tableaux 9 à 11 fournissent des renseignements détaillés sur le type de conservation pratiqué.

Tableau 9. Types de conservation pratiqués au cours de la dernière année pour tous les endroits étudiés¹

Types de conser- vation	Total des endroits	Endroit							
		Van	Tor	Mon	St.J	N.-É.	T.-N.	Exposition nationale	Ott.
					(%)				
Congélation	80,0	73,6	83,6	75,7	85,8	84,1	96,5	86,9	70,7
Confitures, gelées	73,2	70,3	70,8	73,0	78,4	77,0	87,8	64,6	72,4
Marinades	59,8	45,4	56,8	67,2	58,2	72,2	70,4	59,1	51,7
Conserves	31,7	45,8	31,9	23,0	34,1	27,2	70,4	39,2	15,5
Séchage	9,5	4,8	5,2	7,5	21,8	5,8	33,9	8,0	8,6
Salage	1,8	-	0,1	-	9,6	-	1,7	-	-
Entrepôt frigorifique	9,0	0,1	1,7	-	2,6	-	-	-	3,5
Fabrication de vin ou de bière	0,7	1,0	2,9	-	0,7	-	-	-	1,7
Total des répondants	8231	1197	1978	2843	1494	309	115	327	58

¹ Voir annexe III, question 5

La congélation est la méthode de conservation la plus commune (80,0%) suivie de la préparation de confitures et de gelées (73,2%), de la préparation de marinades (59,8%), et de la mise en conserve (31,7%), la mise en entrepôt frigorifique (0,9%) ou la fabrication de vin et de bière (0,7%).

La congélation a été plus souvent mentionnée à Terre-Neuve (96,5%), à l'Exposition nationale (86,9%) à Saint-Jean (85,8%), en Nouvelle-Écosse (84,1%) et à Toronto (83,6%) que dans les autres endroits.

La préparation de marinades est plus commune en Nouvelle-Écosse (72,2%), à Terre-Neuve (70,4%) et à Montréal (68,2%) que dans les autres régions étudiées.

Pour ce qui est de la préparation de confitures et de gelées, Terre-Neuve (87,8%), Saint-Jean (78,4%) et la Nouvelle-Écosse (77,0%) viennent en tête de liste.

Une plus forte proportion des personnes interrogées à Terre-Neuve (70,4%), à Vancouver (45,8%), à l'Exposition nationale (39,2%) et à Saint-Jean (34,1%) ont répondu qu'elles avaient fait des conserves au cours de la dernière année.

Les répondants de Terre-Neuve et de Saint-Jean ont plus souvent mentionné le séchage (respectivement 33,9% et 21,8%) et le salage (1,7% et 9,6%) que ceux des autres régions.

Tableau 10. Types de conservation pratiqués selon les caractéristiques démographiques

Caractéristiques démographiques	Réponses	Conserves	Type de conservation				
			Congélation	Séchage (%)	Marinade	Confitures/gelées	Autres
Âge:							
Moins de 25 ans	(548)	23	78	12	42	69	4
25 à 49 ans	(4753)	32	83	9	60	71	4
50 ans et plus	(2923)	33	76	9	63	77	5
Revenu:							
Moins de 10 000\$	(981)	37	70	12	58	76	6
10 000\$ à 20 000\$	(3253)	30	80	9	59	71	4
Plus de 20 000\$	(3836)	31	83	9	61	74	3
Taille du ménage:							
1 personne	(477)	26	63	7	48	71	3
2 personnes	(2261)	29	76	8	56	71	3
3 à 6 personnes	(5071)	33	83	10	63	74	4
Plus de 6 personnes	(419)	43	84	19	60	80	11
Emploi:							
Travail à l'extérieur	(3508)	31	82	9	56	70	4
Sans travail à l'extérieur	(4714)	32	79	10	63	76	4
Collectivité:							
Urbaine	(4718)	26	76	7	54	70	2
Rurale	(3513)	39	83	13	67	77	7
Sexe:							
Masculin	(753)	30	78	13	51	61	6
Féminin	(7354)	32	80	9	61	74	4
Total des réponses ¹	8224						
Pourcentage ²		32	80	10	60	73	4

¹ Tous les participants n'ayant pas répondu à toutes les questions, les pourcentages qui figurent au tableau correspondent au nombre moins élevé de réponses.

² L'addition des pourcentages de chaque colonne dépasse 100% parce que les participants ont indiqué qu'ils avaient utilisé plus d'un type de conservation

En général, les caractéristiques démographiques des répondants avaient peu d'incidence sur le type de conservation pratiqué. En milieu rural, tous les types de conservation sont cités plus souvent qu'en ville.

Tableau 11. Comparaison entre la présente enquête faite par la Division de la consultation en alimentation et d'autres sources quant aux types de conservation pratiqués

Types de conser- vation	Enquête de D.C.A.	Source de données		
		Ile-du- Prince- Édouard ¹	Appels de consommateurs ² (%)	Publications pour la conservation des aliments ³
Congélation	80,0	93	45,3	42,6
Confitures, gelées	73,2	84	13,2	30,9
Marinades	59,8	93	14,7	
Mise en conserve	31,7	9	26,8	26,5
Séchage	9,5	4	-	-
Nombre	8231	107	448	669,253

1. Grimmett (1977).
2. Division de la consultation en alimentation (1979).
3. Services d'information (1979).

Conformément aux résultats de la présente enquête, la congélation est le type de conservation le plus souvent cité ou évalué par les autres sources, suivie de la fabrication de confitures et de gelées, puis de la préparation de marinades. La fréquence est moins élevée pour l'ensemble des sources quand il s'agit de la mise en conserve et du séchage des aliments.

Raisons invoquées pour s'adonner à la conservation domestique des aliments: Les deux facteurs qui influencent le plus les personnes interrogées sont le goût supérieur des aliments maison en regard des produits commerciaux (62,2%) et les économies réalisées (52,4%). Le

plaisir de s'adonner à cette activité (19,4%) a légèrement supplanté le sentiment d'obligation résultant de la nécessité d'utiliser les légumes du potager (14,2%) (tableau 12). Les gens qui préparent des marinades ou encore des confitures et des gelées mentionnent plus souvent que les autres le goût supérieur des aliments faits à la maison. En revanche, l'économie vient au même rang que le goût pour ceux qui s'adonnent à la congélation ou à la mise en conserve (tableau 13).

Quant à ceux qui ne se sont pas adonnés à la conservation des aliments au cours de l'année précédente, les raisons les plus souvent invoquées sont la diminution de la taille de la famille ou le manque de temps. Ce dernier facteur a été cité en particulier par ceux qui ont manifesté l'intention de s'y adonner plus tard (tableau 15).

Les tableaux 12 à 16 exposent les raisons pour lesquelles les répondants s'adonnent à la conservation domestique des aliments.

Tableau 12. Raisons invoquées pour s'adonner à la conservation des aliments dans tous les endroits étudiés¹

Raisons invoquées	Total des endroits	Endroit (%)							
		Van	Tor	Mon	St.J	N.-É.	T.-N.	Exposition nationale	Ott
Meilleur goût des aliments maison	62,2	62,5	57,9	60,7	66,3	81,9	74,8	57,4	62,1
Économies	52,4	51,3	58,4	41,5	62,8	54,4	73,9	63,7	41,4
Pour le plaisir	19,4	20,0	20,7	13,9	21,8	35,6	52,2	17,7	29,3
Possession d'un potager	14,2	19,8	16,8	9,4	9,0	34,3	36,5	15,6	25,9
Absence d'additifs	12,1	17,3	14,4	10,6	5,2	16,8	24,3	13,9	19,0
Commodité au cours de l'hiver	9,0	6,4	13,7	8,0	5,6	22,3	0,9	-	22,4
Meilleur pour la santé	8,8	16,3	8,8	5,0	6,7	21,4	27,0	5,9	10,3
Produits non disponibles sur le marché	6,9	3,4	3,6	7,0	15,3	3,6	13,9	1,7	6,9
Produits plus frais, de meilleure qualité	3,4	0,8	10,4	1,2	0,6	5,5	-	-	5,2
Utiliser les excédents, éviter le gaspillage	0,9	0,8	1,9	0,1	1,1	4,5	-	-	-
Total des réponses	8222	1194	1977	2839	1493	309	115	237	58

¹ Voir annexe III, question 12

Les répondants ont mentionné le plus souvent le goût supérieur (62,2%) des aliments maison et les économies qu'ils représentent (52,4%). Parmi les autres mentions intéressant la qualité, mentionnons: "absence d'additifs" (12,1%), "meilleur pour la santé" (8,8%) et "plus frais, de meilleure qualité" (3,4%). Plusieurs personnes interrogées ont déclaré s'adonner à cette activité pour le plaisir (19,4%). Le fait de posséder un potager (14,2%) ou la volonté d'utiliser des excédents et d'éviter le gaspillage (0,9%) apparaissent comme des facteurs de moindre importance. On a fait aussi mention de la commodité de réserves au cours de l'hiver, grâce à la conservation domestique des aliments (9%) et, plus rarement, de la non disponibilité commerciale de certains produits (16,9%).

C'est en Nouvelle-Écosse (81,9%) et à Terre-Neuve (74,8%) que les répondants ont le plus insisté sur le goût supérieur des aliments maison. L'économie est venue au premier rang à Terre-Neuve (73,9%), à l'Exposition nationale (63,7%) et à Saint-Jean (62,8%).

Tableau 13. Raisons invoquées selon le type de conservation pratiqué

Types de conservation	Réponses	Raisons invoquées (%)							
		Absence d'additifs	Économies	Possession d'un potager	Gout supérieur	Meilleur pour la santé	Pour le plaisir	Non disponible commercialement	Autres
Mise en conserve	2603	17,1	60,4	20,5	66,7	13,6	14,4	7,6	17,3
Congélation	6583	12,3	58,4	15,6	58,4	9,3	19,4	7,7	19,8
Séchage	781	17,5	65,2	20,7	65,6	13,8	30,2	13,8	16,8
Marinades	4919	13,0	52,8	16,6	70,2	9,9	23,2	6,9	14,4
Confitures, gelées	6017	13,8	50,9	14,7	70,1	9,9	22,4	6,4	14,8
Autres	330	11,8	69,7	24,5	68,8	13,0	36,4	18,8	16,7
Total des réponses	8219								
Pourcentage		12,1	52,4	14,2	62,2	8,8	19,4	7,0	17,7

Les répondants qui avaient préparé des marinades ou encore des confitures et des gelées ont très souvent mentionné le goût supérieur des aliments maison comme l'une des raisons justifiant la conservation domestique, quant à ceux pratiquant la congélation ou la mise en conserve, l'économie est un facteur cité aussi souvent que le goût supérieur.

Tableau 14. Comparaison entre la présente enquête et les résultats obtenus par d'autres chercheurs quant aux raisons invoquées pour la conservation domestique des aliments

Raisons invoquées pour la conservation	Total	Autres données de recherche	
		Ile-du-Prince-Édouard ¹ (%)	Saskatoon ²
Goût supérieur	62,2	-	20,4
Économies	52,4	80,4	20,6
Plaisir tiré de cette activité	19,4	-	12,6
Possession d'un potager	14,2	-	20,8
Absence d'additifs	12,1	-	14,1
Aliments plus frais, de meilleure qualité	3,4	74,5	-
Total des réponses	8222	102	149

¹ Grimmett (1977).

² Webster (1979).

Les résultats des enquêtes menées dans l'Ile-du-Prince-Édouard et à Saskatoon correspondent à ceux de la présente enquête: les deux raisons les plus fréquemment invoquées sont les économies réalisées et le goût et la qualité supérieures des aliments maison en regard du produit commercial.

Tableau 15. Raisons invoquées par les anciens adeptes de la conservation de tous les endroits pour ne pas s'être adonné à cette activité au cours de la dernière année.^{1, 2}

Raisons invoquées	Total des endroits	Endroit							
		Van	Tor	Mon	St.J (%)	N.-É.	T.-N.	Exposition nationale	Ottawa
Diminution de la taille de la famille	75,3	80,9	100,0	100,0	9,6	17,9	33,3	35,3	-
Manque de temps	54,3	55,0	51,0	54,6	58,8	50,0	66,7	52,9	100,0
Manque d'équipement, d'espace d'entreposage	20,5	24,9	18,0	12,9	35,9	3,6	-	-	-
Incapacité physique	9,0	5,8	7,2	8,6	21,9	-	-	-	-
Trop dispendieux	8,3	6,9	13,9	3,1	8,8	7,1	-	11,8	-
Aucun intérêt	8,0	10,1	3,1	7,4	15,8	7,1	-	-	-
Pas encore écoulé les stocks de l'an passé	7,5	7,9	5,2	6,7	14,0	3,6	-	-	-
Total des réponses	709	189	194	164	114	28	3	17	1

¹ Voir annexe III, question 3

² L'addition des pourcentages de chaque colonne dépasse 100 % parce que plusieurs répondants ont invoqué plus d'une raison.

Tous les répondants qui ne s'étaient pas adonnés à la conservation des aliments l'année précédente ont invoqué comme raison la diminution de la taille de leur famille. Le manque de temps vient au second rang (54,3%), et de nombreuses personnes (20,5%) ont cité aussi le manque d'équipement et d'espace d'entreposage. Les autres raisons invoquées ont été par ordre de fréquence: incapacité physique (9,0%), trop dispendieux (8,3%), manque d'intérêt (8,0%), et le fait de ne pas avoir écoulé les stocks de l'année précédente (7,5%). Cette tendance vaut pour les répondants de Vancouver, Toronto et Montréal. À Saint-Jean, en Nouvelle-Écosse, à Terre-Neuve, à l'Exposition nationale et à Ottawa, le manque de temps a été cité plus souvent que la diminution de la taille de la famille.

Tableau 16. Raisons invoquées par les anciens adeptes de la conservation pour ne pas s'adonner à cette activité, selon leurs intentions futures à cet égard

Raisons invoquées	Réponses	Intention future		
		Oui	(%) Non	Incertain
Trop dispendieux	(54)	7,8	-	14,3
Aucun intérêt	(56)	7,8	20,0	28,6
Manque de temps	(379)	55,3	20,0	57,1
N'aime pas ce type d'aliments	(10)	1,5	-	-
Autres	(271)	39,5	60,0	14,3
Total des réponses	688	676	5	7

Le manque de temps est la raison la plus souvent invoquée par les anciens adeptes qui ont manifesté l'intention de s'adonner à la conservation une autre année ou se sont déclarés incertains à cet égard (respectivement 55,3 et 57,1%). Quant à ceux qui n'ont pas l'intention de s'adonner à cette pratique, ils avancent plus souvent les autres raison (60,0%).

Sources d'information: La communication orale, et en particulier l'exemple et les conseils de la mère (59,8%), constitue la source la plus typique (tableau 17). Cela est particulièrement vrai pour les répondants vivant dans des collectivités rurales, appartenant à de grandes familles et ayant un revenu inférieur à 10 000\$ (tableau 17).

Pour ce qui est du matériel imprimé, les livres et les livres de recettes (40,8%) devancent les brochures accompagnant le matériel de conservation (12,9%) ou les publications gouvernementales (8,8%) (tableau 17).

Un petit nombre des répondants avaient suivi des cours (4,2%), mais une proportion aussi importante avait appris par tâtonnement (4,7%) (tableau 17).

On trouvera aux tableaux 17 à 20 des données détaillées sur les sources d'information utilisées.

Tableau 17. Sources d'information sur la conservation des aliments dans tous les endroits étudiés¹

Sources d'information	Total des endroits	Endroit							Exposition nationale Ottawa
		Van	Tor	Mon	St.J (%)	N.-É.	T.-N.		
Mère	59,8	59,5	53,3	58,3	70,3	70,2	62,6	53,2	60,3
Livres, livres de recettes	40,8	41,2	54,9	34,4	31,1	44,8	46,1	53,2	32,8
Autres parents	15,1	7,5	17,1	14,0	17,7	21,7	22,6	19,8	15,5
Amis, voisins	14,2	9,8	20,2	10,1	14,7	18,4	19,1	24,9	17,2
Brochures accompagnant le matériel de conservation	12,9	8,5	19,8	5,8	16,4	25,4	30,4	19,0	12,1
Publications du gouvernement	8,8	5,8	12,1	7,6	5,1	21,4	18,3	13,5	15,5
Journaux	6,8	4,4	13,3	3,8	2,7	11,0	6,1	16,5	6,9
Magazines	6,3	3,1	12,9	2,7	3,5	13,4	10,4	16,0	1,7
Seul, par tâtonnement	4,7	4,8	7,6	2,5	6,2	5,0	0,9	-	5,2
École, cours de vulgarisation	4,2	4,6	4,1	3,7	3,3	6,4	17,4	4,6	1,7
Économiste ménagère	2,8	4,3	1,0	1,4	2,5	11,4	39,1	2,5	5,2
Total des réponses	8215	1193	1978	2842	1493	299	115	127	58

¹ Voir annexe III, question 11

L'apprentissage de la conservation des aliments se fait le plus souvent auprès d'autres personnes. La mère (59,8%) est la source d'information la plus courante, suivie des autres parents (15,1%), des amis ou voisins (14,2%) et des économistes ménagères (2,8%).

Pour ce qui est du matériel imprimé, les livres et livres de recettes (40,8%) sont mentionnés plus souvent que les brochures accompagnant le matériel de conservation (12,9%), les publications gouvernementales (8,8%), les journaux (6,7%) et les magazines (6,3%).

Les répondants de Toronto et de l'Exposition nationale ont mentionné les livres et livres de recettes plus souvent que ceux des autres endroits (54,9 et 53,2%). D'autre part, ce sont les répondants de Vancouver (5,8%), de Montréal (7,6%) et de Saint-Jean (5,1%) qui ont cité le moins souvent les publications gouvernementales.

Comme prévu, un plus grand nombre de gens de Terre-Neuve déclarent avoir appris les méthodes de conservation d'une économiste ménagère (39,1%) que partout ailleurs, l'échantillon ayant été choisi parmi des gens ayant suivi un cours sur la question.

Tableau 18. Sources d'information selon les caractéristiques démographiques

Caractéristiques démographiques	Réponses	Écono-				Publications			Brochure d'accompagnement	Autres
		Amis, parents voisins	livres, recettes ménagère	Magazines	gouvernementales	École cours				
Âge:										
Moins de 25 ans	(547)	16,5	13,9	4,6	31,3	6,0	7,1	6,9	13,0	5,7
25 à 49 ans	(4754)	15,6	15,6	2,9	41,9	6,5	5,9	4,2	13,5	6,1
50 ans et plus	(2916)	14,0	12,0	2,5	40,7	7,0	6,7	3,7	12,0	7,0
Revenu:										
Moins de 10 000\$	(975)	15,7	12,4	2,8	36,3	5,5	4,5	3,1	8,9	8,3
10 000\$-20 000\$	(3249)	14,6	13,9	2,9	37,4	5,9	5,7	3,5	12,4	5,8
Plus de 20 000\$	(3829)	15,3	15,1	2,9	44,7	7,7	7,4	5,1	14,4	6,3
Taille du ménage:										
1 personne	(475)	12,4	10,9	2,5	36,2	6,1	5,5	4,2	9,1	11,4
2 personnes	(2258)	13,5	12,7	2,6	39,4	6,3	5,8	3,8	11,8	7,8
3 à 6 personnes	(5063)	15,7	15,1	2,9	42,3	7,0	6,6	4,3	13,8	5,2
Plus de 6 personnes	(416)	19,5	15,9	4,1	35,6	4,8	5,5	4,1	13,7	6,7
Emploi:										
Travail à l'extérieur	(3498)	15,4	14,5	3,4	40,2	7,3	7,1	4,6	14,1	6,6
Sans travail à l'extérieur	(4708)	14,8	14,0	2,5	41,2	6,2	5,6	3,8	12,1	6,2
Collectivité:										
Urbaine	(4711)	14,4	13,7	2,7	41,6	7,2	6,4	4,1	13,1	6,3
Rurale	(3504)	16,0	14,9	3,1	39,7	5,9	6,1	4,2	12,7	6,5
Sexe:										
Masculin	(749)	22,8	14,3	2,1	30,3	4,1	3,1	3,1	12,1	9,2
Féminin	(7341)	14,2	14,1	2,6	41,7	7,0	6,5	4,2	12,8	6,1
Total des réponses 1	8208									
Pourcentage ²		59,8	14,2	2,9	40,8	6,7	6,3	4,2	13,0	6,4

1 Tous les participants n'ayant pas répondu à toutes les questions, les pourcentages qui figurent au tableau correspondent au nombre moins élevé de réponses.

2 L'addition des pourcentages de chaque colonne dépasse 100 % parce que les participants ont mentionné plus d'une source d'information.

Les répondants déclarant un revenu inférieur à 10 000\$ et vivant dans un ménage de six personnes ont cité plus souvent la mère comme source d'information (66,8 et 70,0%) que les autres catégories. Les livres et livres de recettes ainsi que les publications gouvernementales ont été mentionnés plus souvent par les répondants de plus de 25 ans, dont le revenu dépassait 20 000\$ (44,7%), appartenant à des unités familiales de 3 à 6 personnes (42,3%) et de sexe féminin (41,7%).

Dans les collectivités rurales, la mère (63,1%), les autres parents (16,0%), les amis et voisins (14,9%) et l'économiste ménagère (3,1%) étaient cités plus souvent que dans les villes comme source d'information. Les citoyens utilisent davantage le matériel imprimé, à l'exception des publications gouvernementales (8,2% contre 9,8% en milieu rural).

Tableau 19. Sources d'information selon le type de conservation pratiqué

Sources d'information	Réponses	Type de conservation					
		Con-serve	Congé-lation	Séchage (%)	Marinades	Confi-tures	Autres
Mère	(4909)	68,2	59,2	65,1	66,6	65,9	75,5
Livres, livres de recettes	(3352)	44,9	42,9	42,7	45,2	44,1	40,9
Autres parents	(1238)	18,1	15,7	25,1	17,3	15,3	29,4
Amis, voisins	(1169)	15,7	15,3	16,4	15,2	13,6	20,0
Brochures accompagnant le matériel de conservation	(1065)	10,4	14,9	13,8	10,0	10,9	17,3
Publications gouvernementales	(726)	10,9	9,9	11,7	10,1	9,3	11,2
Journaux	(547)	8,3	7,4	8,7	7,4	7,0	6,4
Magazines	(515)	8,0	6,8	9,0	7,3	7,1	6,7
École ou cours de vulgarisation	(343)	5,0	4,5	5,6	5,0	4,8	4,8
Économiste ménagère	(234)	4,6	3,1	5,5	3,3	3,1	3,9
Autres	(524)	7,0	6,9	6,8	5,2	5,2	9,1
Total des réponses ¹	8215						
Pourcentage		31,7	80,0	9,5	59,8	73,2	2,4

¹ Il était permis de donner plusieurs réponses.

Le type de conservation pratiqué semble avoir peu d'influence sur les sources d'information consultées.

Tableau 20. Comparaison entre la présente enquête et les résultats obtenus par d'autres chercheurs quant aux sources d'information utilisées

Sources d'information	Enquête de D.C.A.	États-Unis ¹	Autres études	
			Ile-du-Prince-Édouard ² (%)	Manitoba ³
Amis, parents et voisins	89,1	61	49	49,8
Livres, livres de recettes	40,8	43	74,5	36,0
Magazines, journaux	13,0	12	50,0	-
Brochures accompagnant le matériel de conservation	12,9	10	-	6,5
Publications gouvernementales	8,8	9	91	7,7
Expérience personnelle	4,7	10	-	-
Total des réponses	8215	1346	102	457

1 Davis et Page (1979).

2 Grimmett (1977)

3 Loewen et al. (1981).

Sauf dans l'Ile-du-Prince-Édouard, la communication orale constitue la source d'information la plus commune dans toutes les études. Soulignons toutefois que l'échantillon de Grimmett se composait de personnes ayant demandé de l'information à un bureau du gouvernement, ce qui peut expliquer en partie l'écart dans les résultats.

Sources d'approvisionnement: Les trois sources d'approvisionnement les plus communes pour les fruits et les légumes étaient le producteur maraîcher, le marché public ou le potager. Cette dernière source est plus commune pour la mise en conserve des légumes (50%) (tableau 23) que pour celle des fruits (27,3%) et est plus souvent citée en milieu rural (tableau 25). En outre, les gens qui déclarent avoir mis en conserve ou séché des fruits et légumes les produisent plus souvent eux-mêmes que

ceux qui recourent à d'autres méthodes de conservation (tableau 22). On trouvera aux tableaux 21 à 25 les sources d'approvisionnement déclarées par les répondants.

Tableau 21. Sources d'approvisionnement en fruits utilisées dans tous les endroits étudiés¹

Sources d'approvisionnement	Total des Endroits	Endroit						Exposition nationale	Ottawa
		Van	Tor	Mon	St.J	N.-É. (%)	T.-N.		
Directement du producteur	43,5	43,5	64,0	44,3	1,9	57,8	6,4	50,7	66,0
Production domestique	27,3	37,8	29,7	17,9	27,5	46,0	45,9	30,6	26,0
Marché public	20,8	15,8	18,6	33,5	4,7	21,1	11,0	20,1	26,0
Cueillette de fruits sauvages	18,5	2,1	3,7	-	88,9	9,7	30,3	-	6,0
Supermarché	17,9	10,1	18,9	25,9	9,7	28,4	16,3	16,3	8,0
Don d'un voisin, parent, ami	12,8	17,2	9,3	5,8	22,9	29,1	22,9	9,6	12,0
Détaillant de fruits et légumes	9,2	4,4	16,1	10,9	1,3	6,9	4,6	15,3	6,0
Total des réponses	7534	1123	1773	2588	1393	289	109	109	50

¹ Voir annexe III, question 10.

Les répondants déclarent plus souvent acheter les fruits qu'ils conservent directement du producteur (43,5%). Les autres mentions sont par ordre de fréquence: "production domestique" (27,3%), "marché public" (20,8%), "cueillette de fruits sauvages" (18,5%), "supermarché" (17,9%), "don d'un voisin, parent, ami" (12,8%) et "détaillant de fruits et légumes" (9,2%).

Les répondants de Saint-Jean et de Terre-Neuve ont plus souvent mentionné la cueillette de fruits sauvages (respectivement 88,9 et 30,3%) et plus rarement l'achat de fruits directement d'un producteur (1,9 et 6,4%) que ceux des autres régions. Grimmert (1977) soulignait que la cueillette des fruits sauvages était une pratique courante chez les répondants de l'Île-du-Prince-Édouard (14,7%).

Tableau 22. Sources d'approvisionnement en fruits selon le type de conservation pratiqué

Types de conservation pratiqués	Réponses	Sources d'approvisionnement (%)						
		Potager	Don d'un voisin	Marché public	Producteur	Détail-lant de fruits	Super-marché	Autre
Mise en conserve	(2479)	38,3	14,8	22,2	43,9	8,1	17,5	21,8
Congélation	(6039)	29,0	12,8	20,5	44,2	9,4	17,6	21,2
Séchage	(710)	40,0	17,3	20,4	25,9	8,2	23,5	43,9
Marinades	(4609)	30,2	13,2	22,8	43,3	9,7	18,1	19,7
Confitures, gelées	(5965)	28,5	13,5	21,2	44,2	9,1	17,9	21,1
Autres	(306)	38,2	19,9	10,5	19,3	5,2	25,2	63,4
Total des réponses	7479							
Pourcentage		27,3	12,8	20,8	43,5	9,2	17,9	19,7

Les sources d'approvisionnement ne semblent pas influencer sur le type de conservation pratiqué. L'achat direct d'un producteur est la source la plus souvent mentionnée. Un pourcentage légèrement plus élevé de répondants déclarant mettre en conserve ou sécher des fruits mentionnent également produire leur propre récolte (respectivement 38,3 et 40,0%).

Tableau 23. Sources d'approvisionnement en légumes dans tous les endroits étudiés¹

Sources d'approvisionnement	Total des endroits	Endroit						Exposition nationale	Ottawa
		Van	Tor	Mon	St.J. (%)	N.-É	T.-N.		
Potager	50,0	45,2	51,1	44,8	46,0	78,2	65,8	52,2	65,1
Marché public	24,0	10,7	19,0	33,4	23,9	16,2	18,4	21,5	37,2
Jardin maraîcher	23,8	35,9	31,8	20,8	10,1	13,2	5,3	32,5	25,6
Supermarché	17,9	8,9	18,8	14,2	36,9	6,8	23,7	11,0	7,0
Don d'un voisin, ami, parent	9,5	11,3	8,7	5,8	12,9	26,7	13,2	10,0	11,6
Détaillant de fruits et légumes	8,3	6,5	13,5	8,6	1,8	3,0	7,9	11,5	-
Total des réponses	6564	866	1666	2399	1039	266	76	209	43

¹ Voir annexe III, question 10.

La moitié des répondants déclarent cultiver les légumes qu'ils conservent. L'achat à un marché public (24%) et l'achat direct d'un jardin maraîcher (23,8%) sont également mentionnés assez souvent. Viennent ensuite en ordre décroissant le supermarché (17,9%) le détaillant de fruits et légumes (8,3%) et le don d'un voisin, ami ou parent (9,5%).

Les répondants de Saint-Jean et de Terre-Neuve mentionnent plus souvent l'achat de légumes au supermarché (respectivement 36,9 et 23,7%) et plus rarement l'achat direct d'un jardin maraîcher (respectivement 10,1 et 5,3%) que ceux des autres régions étudiées.

Les personnes interrogées à Montréal (33,4%) et à Ottawa (37,2%) s'approvisionnent plus souvent au marché public que ceux des autres régions.

L'achat direct d'un jardin maraîcher vient au premier rang à Vancouver (35,9%), à Toronto (31,8%) et à l'Exposition nationale (32,5%).

Dans l'échantillon étudié par Grimmett dans l'Ile-du-Prince-Édouard (1977), un plus grand nombre de répondants déclaraient produire eux-même

les aliments qu'ils conservaient (86%). Parmi les autres sources d'approvisionnement mentionnées dans cette enquête, mentionnons les systèmes de cueillette par le client (41%), les marchés publics (27,5%) et les supermarchés (23,5%).

Tableau 24. Sources d'approvisionnement en légumes selon le type de conservation pratiqué

Types de conservation pratiqués	Réponses	Sources d'approvisionnement (%)						
		Potager	Don d'un voisin	Achat d'un marché public	Achat direct du jardin maraîcher	Détailant de fruits, légumes	Supermarché	Autres
Mise en conserve	(2360)	61,3	9,0	22,7	24,9	6,1	15,6	0,7
Congélation	(5534)	52,2	9,6	23,5	24,5	8,1	18,3	0,6
Séchage	(659)	63,6	11,4	26,1	16,1	7,6	10,6	1,7
Marinades	(4792)	52,0	9,9	24,5	22,8	7,9	17,4	0,5
Confitures, gelées	(4894)	51,5	9,2	24,9	23,7	7,6	18,0	0,5
Autres	(273)	64,8	12,5	22,0	14,7	4,8	29,3	1,1
Total des réponses	6515							
Pourcentage		50,1	9,5	24,1	23,8	8,2	18,0	0,6

Les adeptes de la mise en conserve ou de la déshydratation des aliments ont déclaré produire eux-mêmes leurs propres légumes (respectivement 61,3 et 63,6%) un peu plus souvent que les autres. Pour le reste, le type de conservation n'a pas semblé influencer sur la source d'approvisionnement utilisée.

Tableau 25. Sources d'approvisionnement selon le type de collectivité

Sources d'approvisionnement	Total des endroits		Type de collectivité			
	Fruits	Légumes	Urbaine		Rurale	
			Fruits	Légumes	Fruits	Légumes
Potager	27,3	50,0	21,4	39,4	35,0	63,3
Don d'un voisin	12,8	9,5	12,5	9,4	13,1	9,6
Marché public	20,8	24,0	25,6	29,7	14,6	16,9
Jardin maraîcher	43,5	23,8	42,6	26,0	44,8	21,1
Détaillant de fruits et légumes	9,2	8,3	10,7	10,5	7,4	5,5
Supermarché	17,9	17,9	20,9	21,6	13,9	13,3
Autres	19,7	0,6	16,8	0,7	23,5	0,4
Total des réponses	7534	6564	4243	3643	3291	2921

Un pourcentage sensiblement plus élevé de répondants des milieux ruraux ont déclaré produire leurs propres légumes (63,3%). Pour leur part, les citadins déclarent plus souvent s'approvisionner au marché public, au supermarché ou chez un détaillant de fruits et légumes.

Types d'aliments congelés et méthodes utilisées pour les légumes:

Quelque 6 579 répondants ont déclaré congeler les aliments, et au total, on a compilé 53 976 mentions quant au type d'aliments congelés (soit une moyenne de 8 réponses par personne). Les légumes (32,7%) et les fruits (31,6%) viennent en tête de liste, suivis, dans l'ordre décroissant, par les viandes (8,9%), les aliments préparés (8,4%), les oeufs (0,2%) et les autres denrées (0,2%).

La congélation des fraises, des framboises, des bleuets et de la rhubarbe est la pratique la plus répandue chez les répondants (tableau 26).

Quant aux légumes, les plus souvent cités sont les haricots, le maïs, les carottes, les pois, les tomates, le chou-fleur, les piments et le brocoli (tableau 27). Le blanchiment est la méthode la plus typique de préparation des légumes en vue de la congélation (tableau 28).

Toutefois, une pratique courante consiste à congeler les tomates et le maïs sans traitement à la chaleur (tableau 26).

Les tableaux 26 à 37 fournissent des renseignements détaillés sur le type d'aliments congelés par les répondants.

Tableau 26. Types de fruits congelés dans tous les endroits étudiés¹

Types de fruits	Total des endroits	Endroit (%)						Exposition nationale	Ottawa
		Van	Tor	Mon	St.J	N.-É.	T.-N.		
Pommes	5,5	7,8	6,4	8,2	0,7	9,4	2,8	4,8	8,6
Abricots	0,8	3,5	0,6	0,3	0,3	0,2	0,3	0,4	-
Bleuets	13,9	12,9	6,6	11,3	21,6	20,1	21,5	6,7	9,7
Cerises	3,4	4,9	7,2	0,9	1,0	4,0	0,5	8,9	3,2
Gadelles	1,4	0,8	2,2	0,2	1,8	1,3	2,3	2,4	-
Pêches	5,4	6,6	12,2	3,4	0,7	4,7	0,3	12,5	8,6
Poires	1,6	1,6	1,4	1,1	0,3	1,8	0,5	1,8	1,1
Prunes	1,4	3,9	1,5	0,6	0,4	1,5	0,3	2,2	1,1
Framboises	14,2	17,7	12,7	18,7	10,1	12,9	16,3	13,3	12,9
Rhubarbe	10,4	7,8	11,3	10,9	8,9	15,9	15,5	10,3	16,1
Fraises	24,3	24,5	29,8	40,6	7,2	24,1	10,5	26,1	35,5
Autres:	18,2	7,8	8,2	3,8	46,9	4,1	28,5	10,7	3,2
Compote de pommes	0,7	0,6	2,4	0,1	-	0,4	-	-	2,3
Mûres	0,9	3,1	0,3	0,4	0,6	1,6	0,5	-	-
Canneberges	0,7	-	0,2	0,1	1,7	2,6	-	-	-
Groseilles	0,4	-	0,4	0,1	0,7	0,7	0,3	-	1,1
Pain de perdrix	4,6	-	0,1	-	16,3	0,1	2,3	-	-
Total des réponses	17072	2599	3871	3893	4765	946	400	505	93

¹ Voir annexe 111, question 7.

² Les répondants ont indiqué qu'ils ont congelé plus d'un type de fruit.

Les fraises représentent le fruit le plus souvent congelé (24,3%), suivies des framboises (14,2%), des bleuets (13,9%) et de la rhubarbe (10,4%).

La congélation de la fraise est particulièrement en vogue à Montréal (40,6%) et à Ottawa (35,5%) tandis que celle du bleuet vient au premier rang à Terre-Neuve (22,5%), Saint-Jean (21,6%) et en Nouvelle-Écosse (20,1%).

Tableau 27. Types de légumes congelés dans tous les endroits étudiés¹

Types de légumes	Total des endroits	Endroit						Exposition nationale	Ottawa
		Van	Tor	Mon	St.J	N.-É. (%)	T.-N.		
Asperges	1,9	2,1	2,8	1,5	1,3	1,2	0,5	1,9	0,8
Haricots	16,5	17,6	16,8	19,1	6,7	15,8	9,9	19,9	13,0
Betteraves	3,7	4,4	4,6	2,0	3,6	5,6	4,4	4,3	3,8
Brocoli	6,1	7,2	4,8	6,2	8,9	5,6	11,3	3,9	6,9
Carottes	10,3	9,9	9,1	10,5	14,8	10,5	12,3	7,5	8,4
Chou-fleur	7,8	8,6	9,1	7,1	5,6	4,9	8,9	8,6	8,4
Maïs	10,4	11,9	10,8	12,5	2,7	8,0	2,0	11,9	8,4
Champignons	1,1	1,7	1,4	0,7	0,5	2,5	-	1,6	8,0
Pois	9,2	13,4	10,3	4,9	9,1	14,0	16,9	9,6	6,1
Poivrons	7,7	3,6	5,4	12,3	3,4	5,3	3,4	5,3	9,9
Courges/ citrouilles	3,1	3,6	4,1	1,2	2,2	8,3	3,0	2,6	3,8
Tomates	8,9	6,7	9,3	12,1	2,5	7,3	2,5	8,9	16,8
Courgettes	2,3	2,6	2,5	1,5	1,3	1,1	3,0	3,2	2,3
Autres:	12,4	7,3	9,2	9,8	37,1	9,9	22,2	10,9	10,7
Choux	1,2	0,5	1,7	-	4,6	1,2	2,9	-	0,8
Choux de Bruxelles	0,9	0,4	1,9	-	1,1	0,6	1,5	-	1,5
Bette à carde	0,8	0,9	0,7	0,1	2,3	2,3	0,9	-	1,5
Navets	0,8	0,3	1,4	-	1,6	1,8	-	-	-
Épinards	0,7	1,0	1,2	-	0,9	1,5	-	-	2,3
Oignons	0,5	0,3	0,8	0,4	0,3	1,2	0,5	-	0,8
Total des réponses	17658	2354	5995	5316	1879	1084	203	696	131

¹ Voir annexe III, question 7.

² Les répondants ont indiqué qu'ils ont congelé plus d'un type de légume.

Les haricots viennent en tête de liste des légumes les plus souvent congelés (16,5%), suivis du maïs (10,4%), des carottes (10,3%), des pois (9,2%), des tomates (8,9%), du chou-fleur (7,8%), des poivrons (7,1%) et du brocoli (6,1%).

La congélation des haricots a été citée un peu plus fréquemment par les répondants de l'Exposition nationale (19,9%) et de Montréal (19,1%).

Les tomates sont mentionnées le plus souvent à Ottawa (16,8%) et à Montréal (12,1%).

Enfin, les répondants de Terre-Neuve congèlent davantage de pois, (16,9%) et de brocoli (11,3%) que ceux des autres régions.

Tableau 28. Méthode de préparation des légumes en vue de la congélation dans tous les endroits étudiés¹

Méthodes de préparation	D.C.A. 2/	Total des endroits	Endroit						Exposition nationale	Ottawa
			Van	Tor	Mon	St.J (%)	N.-É.	T.-N.		
Blanchiment	61,5	75,9	83,3	72,8	74,2	82,8	74,5	82,3	74,0	73,3
Cuisson	30,8	5,3	4,3	6,9	1,9	5,7	12,9	7,4	6,5	8,4
Aucune préparation	7,7	19,7	12,9	21,6	24,7	11,8	14,2	10,8	20,9	22,9
Total des réponses		17658	2354	5995	5316	1879	1084	203	696	131

¹ Voir annexe III, question 7.

² Pourcentage des bonnes réponses, selon les recommandations de la Division de la consultation en alimentation, pour les 13 légumes cités.

La plupart des répondants ont déclaré procéder au blanchiment des légumes avant leur congélation (75,9%). En revanche, les répondants qui n'effectuent aucun traitement à la chaleur des légumes (19,7%) sont plus nombreux que ceux qui les cuisent avant de les congeler (5,3%).

Les répondants de Vancouver (83,3%), de Saint-Jean (82,8%) et de Terre-Neuve (82,3%) mentionnent le blanchiment plus souvent que ceux des autres endroits. La cuisson des légumes avant la congélation est une pratique plus courante en Nouvelle-Écosse (12,9%).

Au regard des recommandations de la Division de la consultation en alimentation au sujet de la préparation des légumes en vue de la congélation, les répondants ont déclaré le blanchiment ou l'absence de traitement à la chaleur plus souvent, mais la cuisson moins souvent.

Comme il ressort des tableaux 29 à 36, les tomates sont souvent congelées sans traitement à la chaleur alors que la Division de la consultation en alimentation recommande leur cuisson. Cette pratique est plus commune chez les répondants de Vancouver (44,9%), de Toronto (54,7%), d'Ottawa (40,9%) et de l'Exposition nationale (62,9%) que chez ceux des autres endroits étudiés.

Il est très courant de blanchir les betteraves plutôt que de les cuire comme le recommande la Division. Cette erreur est particulièrement répandue à Vancouver (93,2%), à Montréal (80,4%), et à Ottawa (80,0%).

La congélation du maïs sans traitement à la chaleur préalable constitue également une pratique commune. Elle se rencontre chez 20,4% des répondants à Vancouver, 21,7% à Toronto, 20,4% à Montréal, 19,3% à l'Exposition nationale, et 18,2% à Ottawa.

Tableau 29. Types de légumes congelés et méthodes de préparation utilisées

1. VANCOUVER				
Types de légumes ¹	Réponses	Méthode de préparation		
		Blanchiment	(%) Cuisson	Aucune
Asperges	(50)	94,0	-	6,0
Haricots	(415)	92,8	1,2	6,3
Betteraves	(103)	93,2	2,9	3,8
Brocoli	(170)	93,5	1,8	4,8
Carottes	(232)	93,5	3,0	4,7
Chou-fleur	(203)	93,1	1,0	5,9
Maïs	(280)	80,7	0,7	20,4
Champignons	(37)	75,7	10,8	13,5
Pois	(317)	91,5	0,6	8,2
Poivrons	(85)	57,6	-	42,4
Courges/citrouilles	(85)	51,8	41,2	8,2
Tomates	(158)	41,1	13,9	44,9
Courgettes	(62)	72,6	11,3	16,1
Total des réponses	2354			
Pourcentage		83,3	4,3	12,9

¹ Autres légumes cités: épinards, bette à carde, chou, choux de Bruxelles, feuilles de betteraves.

Tableau 30. Types de légumes congelés et méthodes de préparation utilisées

2. TORONTO				
Types de légumes ¹	Réponses	Méthode de préparation (%)		
		Blanchiment	Cuisson	Aucune
Asperges	(166)	77,7	1,2	21,1
Haricots	(1006)	88,9	1,7	10,3
Betteraves	(274)	74,1	19,7	6,9
Brocoli	(287)	90,9	1,0	8,7
Carottes	(546)	86,9	2,6	11,5
Chou-fleur	(545)	91,9	1,5	7,3
Maïs	(650)	78,2	2,9	21,7
Champignons	(80)	37,4	24,8	39,0
Pois	(620)	82,9	0,8	16,8
Poivrons	(325)	24,8	3,4	72,8
Courges/citrouilles	(247)	47,8	35,2	18,6
Tomates	(558)	33,3	15,1	54,7
Courgettes	(150)	70,7	6,0	24,0
Total des réponses	5995			
Pourcentage		72,8	6,9	21,6

¹ Autres légumes cités: choux de Bruxelles, chou, rutabaga, épinards, oignons.

Tableau 31. Types de légumes congelés et méthodes de préparation utilisées

3. MONTREAL				
Types de légumes ¹	Réponses	Méthode de préparation (%)		
		Blanchiment	Cuisson	Aucune
Asperges	(80)	82,5	1,3	17,5
Haricots	(1014)	84,5	1,5	14,8
Betteraves	(107)	80,4	4,7	16,8
Brocoli	(334)	85,3	0,9	14,4
Carottes	(559)	80,0	1,4	19,0
Chou-fleur	(376)	87,8	1,6	11,4
Maïs	(663)	78,6	2,0	20,4
Champignons	(35)	51,4	10,8	40,0
Pois	(261)	78,9	1,9	19,9
Poivrons	(656)	46,0	0,5	54,0
Courges/citrouilles	(63)	66,7	11,1	22,2
Tomates	(641)	68,2	2,5	30,1
Courgettes	(80)	76,3	3,8	21,3
Total des réponses	5316			
Pourcentage		74,2	1,9	24,7

¹ Autres légumes cités: oignons, aubergine, macédoine de légumes.

Tableau 32. Types de légumes congelés et méthodes de préparation utilisées

4. SAINT-JEAN				
Types de légumes ¹	Réponses	Méthode de préparation (%)		
		Blanchiment	Cuisson	Aucune
Asperges	(25)	76,0	-	24,0
Haricots	(127)	87,4	0,8	11,8
Betteraves	(68)	69,1	22,1	8,8
Brocoli	(168)	89,3	2,4	8,3
Carottes	(279)	85,3	10,4	4,7
Chou-fleur	(106)	86,8	6,6	6,6
Maïs	(51)	82,4	3,9	13,7
Champignons	(9)	33,3	22,2	44,4
Pois	(171)	76,6	2,3	21,6
Poivrons	(64)	35,9	-	64,1
Courges/citrouilles	(41)	41,5	41,5	17,1
Tomates	(48)	58,3	14,6	27,1
Courgettes	(25)	84,0	-	16,0
Total des réponses	1879			
Pourcentage		82,8	5,7	11,8

¹ Autres légumes cités: feuilles de rutabaga, chou, bette à carde, feuilles de pissenlit.

Tableau 33. Types de légumes congelés et méthodes de préparation utilisées

5. NOUVELLE-ÉCOSSE				
Types de légumes ¹	Réponses	Méthode de préparation (%)		
		Blanchiment	Cuisson	Aucune
Asperges	(13)	92,3	7,7	-
Haricots	(171)	96,5	0,6	7,0
Betteraves	(61)	70,5	29,5	-
Brocoli	(61)	93,4	3,3	3,3
Carottes	(114)	93,9	1,7	5,2
Chou-fleur	(53)	98,1	-	1,9
Maïs	(87)	83,9	8,0	10,3
Champignons	(27)	48,1	14,8	37,0
Pois	(152)	87,5	2,0	12,5
Poivrons	(58)	37,9	1,7	63,8
Courges/citrouilles	(90)	25,6	61,1	14,4
Tomates	(80)	45,0	26,3	28,8
Courgettes	(12)	50,0	25,0	25,0
Total des réponses	1084			
Pourcentage		74,5	12,9	14,2

¹ Autres légumes cités: bette à carde, feuilles de rutabaga, épinards.

Tableau 34. Types de légumes congelés et méthodes de préparation utilisées

6. TERRE-NEUVE				
Types de légumes ¹	Réponses	Méthode de préparation (%)		
		Blanchiment	Cuisson	Aucune
Asperges	(1)	100,0	-	-
Haricots	(20)	100,0	-	-
Betteraves	(9)	44,4	44,4	11,1
Brocoli	(23)	100,0	-	-
Carottes	(25)	92,0	4,0	4,0
Chou-fleur	(18)	88,9	-	11,1
Maïs	(4)	100,0	-	-
Champignons	-	-	-	-
Pois	(34)	85,3	2,9	11,8
Poivrons	(7)	-	-	100,0
Courges/citrouilles	(6)	16,7	83,3	-
Tomates	(5)	60,0	40,0	-
Courgettes	(6)	83,3	16,7	-
Total des réponses	203			
Pourcentage		82,3	7,4	10,8

¹ Autres légumes cités: feuilles de rutabaga, chou, colza, choux de Bruxelles, bette à carde, feuilles de betteraves.

Tableau 35. Types de légumes congelés et méthodes de préparation utilisées

7. EXPOSITION NATIONALE				
Types de légumes	Réponses	Méthode de préparation (%)		
		Blanchiment	Cuisson	Aucune
Asperges	(13)	76,9	-	23,1
Haricots	(139)	92,8	2,2	7,2
Betteraves	(30)	66,7	26,7	6,7
Brocoli	(27)	96,3	-	3,7
Carottes	(52)	90,4	3,8	5,8
Chou-fleur	(60)	93,3	-	8,3
Maïs	(83)	79,5	2,4	19,3
Champignons	(10)	40,0	30,0	40,0
Pois	(67)	95,5	-	6,0
Poivrons	(37)	10,8	-	89,2
Courges/citrouilles	(18)	38,9	55,6	5,6
Tomates	(62)	22,6	17,7	62,9
Courgettes	(22)	68,2	4,5	31,8
Total des réponses	696			
Pourcentage		74,0	6,5	20,9

Tableau 36. Types de légumes congelés et méthodes de préparation utilisées

8. OTTAWA				
Types de légumes ¹	Réponses	Méthode de préparation (%)		
		Blanchiment	Cuisson	Aucune
Asperges	(1)	100,0	-	-
Haricots	(17)	94,1	-	17,6
Betteraves	(5)	80,0	-	20,0
Brocoli	(9)	88,9	11,1	-
Carottes	(11)	90,0	-	9,1
Chou-fleur	(11)	90,9	-	9,1
Maïs	(11)	81,8	-	18,2
Champignons	(1)	-	-	100,0
Pois	(8)	87,5	-	12,5
Poivrons	(13)	38,5	15,4	61,5
Courges/citrouilles	(5)	40,0	60,0	-
Tomates	(22)	50,0	18,2	40,9
Courgettes	(3)	100,0	-	-
Total des réponses	131			
Pourcentage		73,3	8,4	22,9

¹ Autres légumes cités: épinards, bette à carde, choux de Bruxelles, feuilles de betteraves, onions, chou.

Tableau 37. Autres aliments congelés dans tous les endroits étudiés¹

Autres aliments	Total des endroits	Endroit							
		Van	Tor	Mon	St-J (%)	N.-É.	T.-N.	Exposition nationale	Ott
Viande	25,2	24,1	25,8	23,7	26,8	24,5	32,5	24,9	25,2
Poisson	18,2	23,7	13,9	17,2	21,6	21,7	24,4	12,4	14,6
Volaille	22,5	23,0	23,6	20,6	22,7	23,9	30,0	22,7	20,4
Produits									
laitiers	9,5	5,1	12,7	10,4	6,9	7,5	2,8	14,9	13,6
Oeufs	0,6	1,3	0,5	0,7	0,4	0,4	0,3	0,4	0,9
Aliments									
préparés	23,4	22,7	22,8	26,8	21,6	20,6	9,9	23,8	23,3
Autres	0,5	0,3	0,8	0,6	0,1	1,3	-	0,9	1,9
Fines									
herbes	0,3	-	0,5	0,6	0,1	0,3	-	-	-
Total des réponses	19246	2472	5102	5574	4309	717	283	686	103

¹ Voir annexe III, question 7.

² Les répondants ont indiqué qu'ils ont congelé plus d'un type d'aliment.

La congélation d'aliments autres que les fruits et légumes est assez fréquente (35,7% de tous les aliments congelés). Les plus souvent cités sont, par ordre décroissant, les viandes (25,2%), les aliments préparés (23,4%), la volaille (22,5%) et le poisson (18,2%).

Types d'aliments mis en conserve et méthodes utilisées: Dans l'ensemble de l'échantillon, 2 606 répondants s'adonnaient également à la mise en conserve des aliments. Quant aux types d'aliments ainsi conservés, on a compilé 8 646 réponses, soit en moyenne trois par répondant. Ce sont les fruits qui viennent au premier rang (64,9%), suivis des légumes (20,9%), du poisson (5,9%) des viandes (5,5%), de la volaille (2,5%) et des autres aliments (0,2%).

Les types de fruits les plus souvent mis en conserve sont les tomates, les pêches et les poires (tableau 38), en particulier par la méthode du bain d'eau bouillante (72,7%) (tableau 39). Quant aux légumes, ce sont les haricots, les carottes et les betteraves qui sont le plus souvent cités (tableau 48), et c'est la même méthode qui domine (66,4%) (tableau 49). En outre, la méthode du bain d'eau bouillante est également d'usage courant pour la mise en conserve de la viande (79,9%), du poisson (74,5%) et de la volaille (83,8%) (tableau 60).

On trouvera aux tableaux 38 à 67 des renseignements détaillés sur les pratiques de mise en conserve des répondants des huit endroits étudiés.

Tableau 38. Types de fruits mis en conserve dans tous les endroits étudiés¹

Types de fruits	Total des endroits	Endroit							
		Van	Tor	Mon	St.J	N.-É.	T.-N.	Exposition nationale	Ott
						(%)			
Pommes	4,0	4,7	2,7	5,0	3,7	4,8	7,2	2,3	3,2
Abricots	5,0	11,4	1,7	1,2	2,0	0,8	1,6	1,5	3,2
Cerises	8,3	14,4	7,0	1,8	2,9	8,4	1,6	6,8	6,5
Groseilles	0,6	0,6	0,9	0,1	0,2	0,8	3,2	0,4	3,2
Pêches	18,3	18,8	22,8	14,0	11,3	16,9	6,4	21,3	16,1
Poires	12,9	14,2	15,3	7,8	9,0	16,5	4,8	17,1	3,2
Prunes	7,9	9,4	7,8	3,0	10,0	12,9	5,6	8,0	6,5
Framboises	4,9	5,3	3,6	3,0	7,8	3,6	20,0	3,8	6,5
Rhubarbe	3,0	2,8	2,3	1,8	4,7	3,2	18,4	2,3	9,7
Fraises	6,4	5,2	7,1	7,1	5,9	9,6	8,0	4,9	12,9
Tomates	19,2	7,6	19,2	47,6	16,2	16,5	10,4	22,1	9,7
Autres	8,8	5,5	9,8	7,5	26,6	6,0	13,6	-	-
Total des réponses ²	5616	1949	1617	897	488	249	125	263	31

¹ Voir annexe III, question 6.

² Les répondants ont indiqué qu'ils ont mis en conserve plus d'un type de fruit.

Les tomates (19,2%) et les pêches (18,3%) sont les fruits les plus souvent cités. Viennent ensuite les poires (12,9%), les cerises (8,3%) et les prunes (7,9%).

Les répondants de Montréal mentionnent les tomates (47,6%) le plus souvent. La mise en conserve des pêches est plus souvent citée à Toronto (22,8%) et à l'Exposition nationale (21,3%). Celle des cerises est plus en vogue à Vancouver qu'ailleurs (14,4%).

Tableau 39. Méthodes utilisées pour mettre en conserve les fruits dans toutes les régions étudiées¹

Méthodes de mise en conserve	Total des endroits	Endroit							
		Van	Tor	Mon	St.J (%)	N.-É.	T.-N.	Exposition nationale	Ott
Bain d'eau bouillante	72,7	85,7	60,7	73,1	65,4	75,5	63,2	65,0	6,7
Autoclave	7,9	10,2	4,7	7,1	11,9	8,0	14,4	30,0	6,5
Marmite ouverte	17,1	4,0	32,7	10,0	21,5	17,3	24,8	30,8	25,8
Four	3,8	1,8	4,4	9,7	1,8	1,2	0,8	2,7	-
Autres	0,9	0,1	1,4	2,9	-	-	-	-	-
Autocuiseur	0,3	-	1,2	-	-	-	-	-	-
Stérilisateur à vapeur	0,1	0,1	0,2	-	-	-	-	-	-
Aucun traitement	0,5	-	-	2,9	-	-	-	-	-
Total des réponses	5619	1949	1617	897	488	249	125	263	31

¹ Voir annexe III, question 6.

C'est la méthode du bain d'eau bouillante (72,7%) qui est la plus courante pour la mise en conserve des fruits. Elle est plus souvent citée à Vancouver (85,7%), en Nouvelle-Écosse (75,5%) et à Montréal (73,1%) que dans les autres endroits étudiés.

L'utilisation d'une marmite ouverte vient au second rang (17,1%) et est particulièrement en vogue à Toronto (32,7%), à l'Exposition nationale (30,8%), à Ottawa (25,8%), à Terre-Neuve (24,7%) et à Saint-Jean (21,5%).

L'utilisation d'un autoclave pour la mise en conserve des fruits (7,9%) est une pratique plus commune à Terre-Neuve (14,4%), à Saint-Jean (11,9%) et à Vancouver (10,2%) qu'ailleurs. La mise en conserve au four (3,8%) est particulièrement en vogue à Montréal (9,7%) et elle est mentionnée partout sauf à Ottawa.

Les tableaux 40 à 47 décrivent la méthode utilisée pour mettre en conserve chaque type de fruit dans chacun des endroits étudiés.

Tableau 40. Types de fruits mis en conserve et méthodes utilisées

1. VANCOUVER					
Types de fruits ¹	Réponses	Méthode (%)			
		Bain d'eau bouillante	Autoclave	Marmite ouverte	Four
Pommes	(92)	85,9	12,0	2,2	3,3
Abricots	(223)	86,1	8,1	5,8	1,3
Cerises	(281)	88,3	7,8	3,6	1,4
Gadelles	(12)	83,3	8,3	-	8,3
Pêches	(367)	86,4	9,5	4,1	1,4
Poires	(276)	85,5	9,8	4,7	1,1
Prunes	(183)	85,2	10,9	4,4	1,6
Framboises	(104)	85,6	10,6	3,8	2,9
Rhubarbe	(55)	81,8	16,4	1,8	1,8
Fraises	(102)	84,3	13,7	2,0	2,9
Tomates	(148)	82,4	14,2	2,7	2,7
Autres:	(106)	5,4	5,0	6,5	5,7
Total des réponses	1843				
Pourcentage		85,7	10,2	4,0	1,8

¹ Autres fruits cités: purée de pommes, bleuets, mûres.

Tableau 41. Types de fruits mis en conserve et méthodes utilisées

2. TORONTO					
Types de fruits ¹	Réponses	Méthode (%)			
		Bain d'eau bouillante	Autoclave	Marmite ouverte	Four
Pommes	(44)	65,9	4,5	29,5	2,3
Abricots	(28)	67,9	7,1	21,4	3,6
Cerises	(113)	67,3	2,7	31,0	2,7
Gadelles	(14)	50,0	7,1	50,0	-
Pêches	(369)	62,1	4,3	31,4	4,9
Poires	(247)	62,3	4,9	29,6	5,3
Prunes	(126)	59,5	8,7	27,8	6,3
Framboises	(59)	49,2	3,4	42,4	8,5
Rhubarbe	(37)	40,5	10,8	51,4	8,1
Fraises	(114)	52,6	5,3	41,2	5,3
Tomates	(310)	62,6	3,2	31,9	2,9
Autres	(156)	9,6	9,2	10,0	5,6
Total des réponses	1617				
Pourcentage		60,7	4,7	32,7	4,4

¹ Autres fruits cités: purée de pommes, pommettes, bleuets.

Tableau 42. Types de fruits mis en conserve et méthodes utilisées

3. MONTREAL					
Types de fruits ¹	Réponses	Méthode (%)			
		Bain d'eau bouillante	Autoclave	Marmite ouverte	Four
Pommes	(45)	51,1	8,9	13,3	26,7
Abricots	(11)	63,6	18,2	18,2	-
Cerises	(16)	75,0	18,8	-	6,3
Gadelles	(1)	-	-	-	100,0
Pêches	(126)	73,0	8,7	7,1	11,1
Poires	(70)	72,9	8,6	10,0	8,6
Prunes	(27)	66,7	18,5	11,1	3,7
Framboises	(27)	66,7	14,8	7,4	11,1
Rhubarbe	(16)	37,5	6,3	25,0	31,3
Fraises	(64)	64,1	10,6	14,1	10,9
Tomates	(427)	78,9	4,4	8,9	7,7
Autres	(67)	7,7	3,1	11,1	4,6
Total des réponses	897				
Pourcentage		73,1	7,1	10,0	9,7

¹ Autres fruits cités: bleuets, macédoine de fruits, mûres (mulberries).

Tableau 43. Types de fruits mis en conserve et méthodes utilisées

4. SAINT-JEAN					
Types de fruits ¹	Réponses	Méthode (%)			
		Bain d'eau bouillante	Autoclave	Marmite ouverte	Four
Pommes	(18)	38,9	27,8	27,8	5,6
Abricots	(10)	70,0	30,0	-	-
Cerises	(14)	78,6	14,3	7,1	-
Gadelles	(1)	-	-	100,0	-
Pêches	(55)	67,3	12,7	18,2	3,6
Poires	(44)	59,1	11,4	27,3	2,3
Prunes	(49)	75,5	14,3	8,2	2,0
Framboises	(38)	50,0	10,5	39,5	-
Rhubarbe	(23)	65,7	13,0	17,4	4,3
Fraises	(29)	69,0	20,7	10,3	2,5
Tomates	(79)	77,2	12,7	7,6	2,5
Autres	(128)	24,8	10,3	41,9	11,1
Total des réponses	488				
Pourcentage		65,4	11,9	21,5	1,8

¹ Autres fruits cités: purée de pommes, ronces, bleuets.

Tableau 44. Types de fruits mis en conserve et méthodes utilisées

5. NOUVELLE-ÉCOSSE					
Types de fruits ¹	Réponses	Méthode (%)			
		Bain d'eau bouillante	Autoclave	Marmite ouverte	Four
Pommes	(12)	58,3	25,0	16,7	-
Abricots	(2)	100,0	-	-	-
Cerises	(21)	76,2	9,5	19,0	-
Gadelles	(2)	50,0	0,0	50,0	-
Pêches	(42)	83,3	4,8	11,9	2,4
Poires	(41)	80,5	7,3	14,6	-
Prunes	(32)	78,1	9,4	12,5	3,1
Framboises	(9)	55,6	11,1	33,3	-
Rhubarbe	(8)	62,5	12,5	25,0	-
Fraises	(24)	70,8	8,2	20,8	-
Tomates	(41)	73,2	7,3	19,5	2,4
Autres	(15)	6,4	-	6,9	-
Total des réponses	249				
Pourcentage		75,5	8,0	17,3	1,2

¹ Autre fruit cité: bleuets.

Tableau 45. Types de fruits mis en conserve et méthodes utilisées

6. TERRE-NEUVE					
Types de fruits ¹	Réponses	Methode (%)			
		Bain d'eau bouillante	Autoclave	Marmite ouverte	Four
Pommes	(9)	77,8	22,2	11,1	-
Abricots	(2)	100,0	-	-	-
Cerises	(2)	50,0	-	50,0	-
Gadelles	(4)	50,0	25,0	25,0	-
Pêches	(8)	62,5	12,5	25,0	-
Poires	(6)	66,7	33,3	-	-
Prunes	(7)	57,1	14,3	28,6	-
Framboises	(25)	72,0	8,0	20,0	-
Rhubarbe	(23)	60,9	8,7	30,4	4,3
Fraises	(10)	50,0	20,0	30,0	-
Tomates	(13)	76,9	30,8	-	-
Autres	(16)	8,9	5,6	29,0	-
Total des réponses	125				
Pourcentage		63,2	14,4	24,8	0,8

¹ Autres fruits cités: bleuets, pain de perdrix.

Tableau 46. Types de fruits mis en conserve et méthodes utilisées

7. EXPOSITION NATIONALE					
Types de fruits	Réponses	Méthode (%)			
		Bain d'eau bouillante	Autoclave	Marmite ouverte	Four
Pommes	(6)	100,0	-	-	-
Abricots	(4)	50,0	25,0	25,0	-
Cerises	(18)	66,7	11,1	22,2	-
Gadelles	(1)	-	-	100,0	-
Pêches	(56)	71,4	1,8	25,0	3,6
Poires	(45)	62,2	2,2	37,8	2,2
Prunes	(21)	66,7	-	33,3	-
Framboises	(9)	66,7	11,1	11,1	11,1
Rhubarbe	(6)	66,7	-	33,3	-
Fraises	(13)	76,9	15,4	7,7	-
Tomates	(58)	58,6	-	37,9	5,2
Total des réponses	263				
Pourcentage		65,0	3,0	30,8	2,7

Tableau 47. Types de fruits mis en conserve et méthodes utilisées

8. OTTAWA					
Types de fruits	Réponses	Méthode (%)			
		Bain d'eau bouillante	Autoclave	Marmite ouverte	Four
Pommes	(1)	100,0	-	-	-
Abricots	(1)	100,0	-	-	-
Cerises	(2)	100,0	-	-	-
Gadelles	(1)	100,0	-	-	-
Pêches	(5)	80,0	-	20,0	-
Poires	(1)	100,0	-	-	-
Prunes	(2)	50,0	50,0	-	-
Framboises	(2)	50,0	-	50,0	-
Rhubarbe	(3)	66,7	-	33,3	-
Fraises	(4)	50,0	25,0	25,0	-
Tomates	(3)	66,7	-	33,3	-
Autres	(6)	-	-	-	-
Total des réponses	31				
Pourcentage		67,7	6,5	25,8	-

Tableau 48. Types de légumes mis en conserve dans tous les endroits étudiés¹

Types de légumes	Total des endroits	Endroit							
		Van	Tor	Mon	St.J (%)	N.-É.	T.-N.	Exposition nationale	Ott
Asperges	1,9	4,2	2,5	1,1	1,2	1,8	1,0	-	-
Haricots	25,9	28,4	25,5	32,4	7,6	27,6	11,2	50,0	33,3
Betteraves	15,4	14,8	17,4	10,6	22,4	20,2	23,5	25,0	33,3
Brocoli	2,6	4,0	1,9	1,6	2,8	1,8	6,1	-	-
Carottes	19,2	13,3	11,8	21,8	16,4	15,3	25,5	-	-
Chou-fleur	3,5	4,2	4,3	4,1	2,4	0,6	3,1	-	-
Maïs	7,9	9,4	4,3	10,4	3,2	8,0	1,0	-	-
Champignons	1,2	1,5	3,1	0,7	0,8	1,8	-	-	-
Pois	8,4	9,4	8,7	5,6	8,4	15,3	11,2	25,0	33,3
Pommes de terre	1,4	2,0	1,2	1,0	0,4	1,2	5,1	-	-
Courges/ citrouilles	2,4	2,2	4,3	1,2	3,6	3,7	3,1	-	-
Total des réponses	1812	405	161	728	250	163	98	4	3

¹ Voir annexe III, question 6.

Les haricots (25,9%) constituaient le légume le plus souvent mis en conserve au cours de l'année précédente. Suivaient dans l'ordre les carottes (19,2%), les betteraves (15,4%), les pois (8,4%) et le maïs (7,9%).

La mise en conserve des haricots vient au premier rang partout sauf à Saint-Jean où les carottes (26,4%) sont en tête de liste.

Tableau 49. Méthodes utilisées pour mettre en conserve les légumes dans tous les endroits étudiés¹

Méthodes de mise en conserve	Total des endroits	Endroit							
		Van	Tor	Mon	St.J (%)	N.-É.	T.-N.	Exposition nationale	Ott
Bain d'eau bouillante	66,4	47,9	67,1	75,0	78,0	58,9	62,2	100,0	-
Autoclave	22,8	49,1	11,2	10,0	15,6	31,3	31,6	-	66,7
Marmite ouverte	7,2	3,0	25,5	5,6	5,2	9,8	7,1	-	33,3
Four	4,2	0,7	1,2	9,3	1,2	-	-	-	-
Total des réponses	1812	405	161	728	250	163	98	4	3

¹ Voir annexe III, question 6.

La plupart des répondants ayant mis en conserve des légumes ont déclaré avoir utilisé la méthode du bain d'eau bouillante (66,4%). L'autoclave (22,8%) vient loin derrière, suivi de deux autres méthodes secondaires, soit celle de la marmite ouverte (7,2%) et du four (4,2%).

L'utilisation du bain d'eau bouillante est particulièrement courante à St-Jean (78,0%) et à Montréal (75,0%), tandis que l'autoclave est d'usage plus répandu à Vancouver (49,1%), à Terre-Neuve (32,6%) et en Nouvelle-Écosse (31,3%).

Un nombre considérable de répondants de Toronto ont déclaré utiliser une marmite ouverte pour la mise en conserve des légumes (25,5%). Le four sert également à cette fin, en particulier à Montréal (9,3%). On trouvera dans les tableaux 50 à 57 des renseignements complets sur les types de légumes mis en conserve et sur les méthodes utilisées dans chaque endroit étudié.

Tableau 50. Types de légumes mis en conserve et méthode utilisées

1. VANCOUVER					
Types de légumes ¹	Réponses	Méthode de mise en conserve (%)			
		Bain d'eau bouillante	Autoclave	Marmite ouverte	Four
Asperges	(17)	41,2	58,8	-	-
Haricots	(115)	48,7	45,2	6,1	0,9
Betteraves	(60)	50,0	45,0	5,0	1,7
Brocoli	(16)	31,3	68,8	-	-
Carottes	(54)	44,4	51,9	3,7	-
Chou-fleur	(17)	41,2	58,8	-	-
Maïs	(38)	34,2	65,8	-	-
Champignons	(6)	67,7	33,3	-	16,7
Pois	(38)	52,6	47,4	-	-
Pommes de terre	(8)	50,0	50,0	-	-
Courges/citrouilles	(9)	44,4	55,6	-	-
Autres	(27)	74,1	25,9	-	-
Total des réponses	405				
Pourcentage		47,9	49,1	3,0	0,7

¹ Autres légumes cités: antipasto, poivrons verts.

Tableau 51. Types de légumes mis en conserve et méthodes utilisées

2. TORONTO					
Types de légumes ¹	Réponses	Méthode de mise en conserve			
		(%)			
		Bain d'eau bouillante	Autoclave	Marmite ouverte	Four
Asperges	(4)	50,0	25,0	25,0	-
Haricots	(41)	65,9	14,6	19,6	2,4
Betteraves	(28)	71,4	10,7	25,0	-
Brocoli	(3)	66,7	33,3	33,3	-
Carottes	(19)	78,9	10,5	10,5	-
Chou-fleur	(7)	71,4	14,3	28,6	-
Maïs	(7)	42,9	14,3	28,6	14,3
Champignons	(5)	80,0	0,0	40,0	-
Pois	(14)	64,3	14,3	28,6	-
Pommes de terre	(2)	50,0	-	50,0	-
Courges/citrouilles	(7)	71,4	-	42,9	-
Autres	(24)	62,5	4,2	33,3	-
Total des réponses	161				
Pourcentage		67,1	11,2	25,5	1,2

¹ Autres légumes cités: poivrons verts, macédoine de légumes, aubergine.

Tableau 52. Types de légumes mis en conserve et méthodes utilisées

3. MONTREAL					
Types de légumes ¹	Total	Méthode de mise en conserve (%)			
		Bain d'eau bouillante	Autoclave	Marmite ouverte	Four
Asperges	(8)	100,0			
Haricots	(236)	76,3	9,3	6,4	8,1
Betteraves	(77)	72,7	13,0	6,5	7,8
Brocoli	(12)	58,3	0,0	8,3	33,3
Carottes	(159)	78,0	8,8	4,4	8,8
Chou-fleur	(30)	70,0	13,3	6,7	10,0
Maïs	(76)	82,9	11,8	2,6	2,6
Champignons	(5)	60,0	20,0	20,0	
Pois	(41)	73,2	12,2	4,9	9,8
Pommes de terre	(7)	85,7	-	-	14,3
Courges/citrouilles	(9)	44,4	11,1	11,1	33,3
Autres	(68)	64,7	10,3	7,4	17,6
Total des réponses	728				
Pourcentage		75,0	10,0	5,6	9,3

¹ Autres légumes cités: poivrons verts, macédoine de légumes, rutabaga.

Tableau 53. Types de légumes mis en conserve et méthodes utilisées

4. SAINT-JEAN					
Types de légumes ¹	Réponses	Méthode de mise en conserve (%)			
		Bain d'eau bouillante	Autoclave	Marmite ouverte	Four
Asperges	(3)	33,3	66,7	-	-
Haricots	(19)	73,7	15,8	5,3	5,3
Betteraves	(56)	75,0	16,1	5,4	3,6
Brocoli	(7)	42,9	57,1	-	-
Carottes	(66)	86,4	10,6	3,0	-
Chou-fleur	(6)	66,7	33,3	-	-
Maïs	(8)	62,5	37,5	-	-
Champignons	(2)	50,0	50,0	-	-
Pois	(21)	81,0	9,5	9,5	-
Pommes de terre	(1)	100,0	-	-	-
Courges/citrouilles	(9)	77,8	22,2	-	-
Autres	(49)	82,7	7,7	9,6	-
Total des réponses	250				
Pourcentage		78,0	15,6	5,2	1,2

¹ Autres légumes cités: pissenlit, choux, feuilles de rutabaga.

Tableau 54. Types de légumes mis en conserve et méthodes utilisées

5. NOUVELLE-ÉCOSSE					
		Méthode de mise en conserve			
		($\%$)			
Types de légumes ¹	Réponses	Bain d'eau bouillante	Autoclave	Marmite ouverte	Four
Asperges	(3)	33,3	66,7	-	-
Haricots	(45)	62,2	28,9	8,9	-
Betteraves	(33)	57,6	24,2	18,2	-
Brocoli	(3)	33,3	66,7	-	-
Carottes	(25)	56,0	36,0	8,0	-
Chou-fleur	(1)	100,0	-	-	-
Maïs	(13)	61,5	30,8	7,7	-
Champignons	(3)	66,7	33,3	-	-
Pois	(25)	64,0	28,0	8,0	-
Pommes de terre	(2)	100,0	-	-	-
Courges/citrouille	(6)	33,3	66,7	-	-
Autres	(4)	50,0	25,0	25,0	-
Total des réponses	163				
Pourcentage		58,9	31,3	9,8	-

¹ Autres légumes cités: poivrons verts.

Tableau 55. Types de légumes mis en conserve et méthodes utilisées

6. TERRE-NEUVE					
Types de légumes ¹	Réponses	Méthode de mise en conserve			
		Bain d'eau bouillante	Autoclave	Marmite ouverte	Four
(%)					
Asperges	(1)	100,0	-	-	-
Haricots	(11)	54,5	45,5	-	-
Betteraves	(23)	65,2	21,7	13,0	-
Brocoli	(6)	66,7	33,0	-	-
Carottes	(25)	72,0	24,0	4,0	-
Chou-fleur	(3)	66,7	33,3	-	-
Maïs	(1)	-	100,0	-	-
Pois	(11)	54,5	36,4	9,1	-
Pommes de terre	(5)	60,0	20,0	20,0	-
Courges/citrouilles	(3)	33,3	66,7	33,3	-
Autres	(9)	55,6	44,4	-	-
Total des réponses	98				
Pourcentage		62,2	31,6	7,1	-

¹ Autres légumes cités: épinards, bette à carde, feuilles de rutabaga.

Tableau 56. Types de légumes mis en conserve et méthodes utilisées

7. EXPOSITION NATIONALE					
Types de légumes	Réponses	Méthode de mise en conserve			
		(%)			
		Bain d'eau bouillante	Autoclave	Marmite ouverte	Four
Haricots	(2)	100,0	-	-	-
Betteraves	(2)	100,0	-	-	-
Pois	(1)	100,0	-	-	-
Total des réponses	4		-	-	-
Pourcentage		100,0	-	-	-

Tableau 57. Types de légumes mis en conserve et méthodes utilisées

8. OTTAWA					
Types de légumes	Réponses	Méthode de mise en conserve			
		(%)			
		Bain d'eau bouillante	Autoclave	Marmite ouverte	Four
Haricots	(1)	-	100,0	-	-
Betteraves	(1)	-	-	100,0	-
Pois	(1)	-	100,0	-	-
Total des réponses	3				
Pourcentage		-	66,7	33,3	-

Tableau 58. Comparaison des résultats de l'enquête faite par la Division de la consultation en alimentation avec ceux d'autres études quant aux méthodes utilisées pour la mise en conserve des fruits et légumes.

Méthodes	D.C.A.	Autres sources de données	
		États-Unis ¹	Manitoba ²
		(%)	
Fruits			
Bain d'eau bouillante	72,7	53	-
Marmite ouverte	17,7	44	-
Autoclave	7,9	16	-
Autres	4,7	-	-
Légumes			
Bain d'eau bouillante	66,4	40	61,8
Marmite ouverte	7,2	14	9,6
Autoclave	22,8	47	19,3
Autres	4,2	-	8,6
Total des réponses	7431	1346	301

¹ Davis et Page (1979).

² McDaniel et al. (1977).

Par rapport à ce qui se fait aux États-Unis (Davis et Page, 1979), la méthode du bain d'eau bouillante semble avoir plus d'adeptes ici (72,7%), tandis que celle de la marmite ouverte est moins en vogue (17,1%).

Les méthodes utilisées pour mettre en conserve les légumes dans la présente étude sont très semblables à celles compilées par McDaniel et al. (1977) pour le Manitoba.

Une plus forte proportion de l'échantillon américain avait utilisé l'autoclave selon Davis et Page (1979), soit 47% contre 22,8% dans la présente étude.

Tableau 59. Autres aliments mis en conserve dans tous les endroits étudiés¹

Autres aliments	Total des endroits	Endroit							
		Van	Tor	Mon	St.J	N.-É.	T.-N.	Exposition nationale	Ott
						(%)			
Viande	36,7	8,2	4,2	28,1	43,3	21,1	45,9	-	-
Poisson	39,1	77,6	5,6	11,3	37,9	42,1	33,6	-	-
Volaille	16,5	8,8	1,4	14,1	18,6	21,1	19,2	-	-
Autres:									
Jus de tomate	3,9	2,7	20,9	45,1	0,5	-	-	-	-
Sauce tomate	2,7	2,0	43,0	1,4	-	-	-	-	100,0
Sauce à spaghetti	1,1	0,7	13,9	-	0,5	15,8	0,7	100,0	-
Total des réponses	1314	147	72	71	857	19	146	1	1

¹ Voir annexe III, question 6.

Le poisson (39,1%) est un peu plus souvent mis en conserve que la viande (36,7%), et la volaille (16,5%) vient au troisième rang. Les autres mentions sont par ordre d'importance le jus de tomate (3,9%), la sauce tomate (2,7%) et la sauce à spaghetti (1,1%).

Tableau 60. Méthodes de mise en conserve de la viande, du poisson et de la volaille dans tous les endroits étudiés

Méthodes de mise en conserve	Total des endroits	Endroit					
		Van	Tor	Mon	St.J	N.-É.	T.-N.
VIANDE							
Bain d'eau bouillante	388	6	2	11	319	1	49
Autoclave	86	7	2	1	52	2	22
Marmite ouverte	7	-	-	2	4	1	-
Four	10	-	-	6	-	-	4
Total	491	13	4	20	375	4	75
POISSON							
Bain d'eau bouillante	349	27	3	5	276	3	35
Autoclave	156	87	2	1	46	5	15
Marmite ouverte	10	-	-	1	4	-	5
Four	15	2	-	1	-	-	2
Total	520	116	5	8	326	8	57
VOLAILLE							
Bain d'eau bouillante	171	7	1	7	134	2	20
Autoclave	44	7	-	-	27	2	8
Marmite ouverte	2	-	-	1	1	-	-
Four	2	-	-	2	-	-	-
Total	219	14	1	10	162	4	28

C'est la méthode du bain d'eau bouillante que les répondants mentionne le plus souvent pour la mise en conserve des viandes, du poisson et de la volaille. L'autoclave est d'usage beaucoup moins courant. Un petit nombre de répondants ont déclaré utiliser une marmite ouverte ou le four pour la mise en conserve de la viande, du poisson et de la volaille.

Pour les autres aliments mis en conserve et les méthodes utilisées dans chaque endroit étudié, consulter les tableaux 62 à 67.

Tableau 61. Comparaison des résultats de l'enquête avec d'autres données de recherche quant aux méthodes utilisées pour la mise en conserve de la viande, de la volaille et du poisson (%).

Méthodes de mise en conserve	Enquête de D.C.A.	Sources des données Manitoba ¹
Viande		
Bain d'eau bouillante	79,9	56,5
Marmite ouverte	1,1	8,7
Autoclave	17,9	34,8
Four	1,0	-
Volaille		
Bain d'eau bouillante	83,8	60,0
Marmite ouverte	1,3	-
Autoclave	14,3	23,8
Four	0,6	8,8
Poisson		
Bain d'eau bouillante	74,5	61,8
Marmite ouverte	0,5	2,9
Autoclave	24,5	23,5
Four	0,5	-
Total des réponses	1213	142

¹ McDaniel et al (1977).

Une proportion légèrement plus forte de l'échantillon du Manitoba utilise l'autoclave pour la mise en conserve de la viande et de la volaille (respectivement 34,8 et 23,8%) par rapport aux résultats de la présente enquête. Toutefois, dans les deux cas, la méthode du bain d'eau bouillante est la plus souvent utilisée pour la mise en conserve de la viande, du poisson et de la volaille.

Tableau 62. Autres aliments mis en conserve et méthodes utilisées¹

1. VANCOUVER					
Autres aliments ²	Réponses	Méthodes de mise en conserve			
		(%)			
		Bain d'eau bouillante	Autoclave	Marmite ouverte	Four
Viande	(13)	50,0	58,3	-	-
Poisson	(116)	23,7	76,3	-	1,8
Volaille	(14)	53,8	53,8	-	-
Total des réponses	147				
Pourcentage		32,0	69,4	-	1,4

¹ Quelques répondants ayant utilisé: plus d'une méthode, la somme des pourcentages n'est pas toujours égale à 100.

² Autres aliments mentionnés: sauce à spaghetti, jus de tomate, sauce tomate.

Tableau 63. Autres aliments mis en conserve et méthodes utilisées¹

2. TORONTO					
Autres aliments ²	Réponses	Méthodes de mise en conserve			
		(%)			
		Bain d'eau bouillante	Autoclave	Marmite ouverte	Four
Viande	(4)	66,7	66,7	-	-
Poisson	(5)	75,0	50,0	-	-
Volaille	(1)	100,0	-	-	-
Total des réponses	10				
Pourcentage		75,0	50,0	-	-

¹ Quelques répondants ayant utilisé plus d'une méthode, la somme des pourcentages n'est pas toujours égale à 100.

² Autres aliments mentionnés: sauce à spaghetti, jus de tomate, sauce tomate.

Tableau 64. Autres aliments mis en conserve et méthodes utilisées

3. MONTREAL					
		Méthodes de mise en conserve			
		($\%$)			
Autres aliments ¹	Réponses	Bain d'eau bouillante	Autoclave	Marmite ouverte	Four
Viande	(20)	55,0	5,0	10,0	30,0
Poisson	(8)	62,5	12,5	12,5	12,5
Volaille	(10)	70,0	-	10,0	20,0
Total des réponses	38				
Pourcentage		60,0	5,0	12,5	22,5

¹ Autres aliments mentionnés: sauce à spaghetti, jus de tomate, sauce tomate.

Tableau 65. Autres aliments mis en conserve et méthodes utilisées

4. SAINT-JEAN					
Autres aliments ¹	Réponses ²	Méthodes de mise en conserve			
		Bain d'eau bouillante	Autoclave	Marmite ouverte	Four
(%)					
Viande					
Orignal	(267)	83,9	14,9	1,1	-
Lièvre	(330)	84,8	14,2	0,9	-
Phoque	(170)	81,2	21,7	1,8	-
Boeuf	(32)	84,4	15,6	-	-
Porc	(9)	88,9	11,1	-	-
Poisson					
Saumon	(317)	86,2	13,2	0,6	-
Morue	(61)	79,0	19,4	1,6	-
Homard	(59)	69,5	28,8	1,7	-
Hareng	(31)	70,9	22,6	3,2	-
Truite	(45)	84,4	13,3	2,2	-
Langues	(34)	76,5	17,6	5,9	-
Capelan	(13)	76,9	23,1	-	-
Volaille					
Dindon	(10)	70,0	30,0	-	-
Poulet	(88)	77,3	22,7	-	-
Perdrix	(46)	71,7	28,3	-	-
Marmette	(84)	84,5	13,1	2,4	-
Canard	(21)	85,7	14,3	-	-
Total des réponses	865				
Pourcentage		82,3	16,4	1,2	-

¹ Autres aliments mentionnés: moules, calmar, caribou, crabe, maquereau.

² Les répondants ont mentionné qu'ils avaient mis en conserve plus d'un type d'aliments.

Tableau 66. Autres aliments mis en conserve et méthodes utilisées¹

5. NOUVELLE-ÉCOSSE					
Autres aliments ²	Réponses	Méthodes de mise en conserve			
		Bain d'eau bouillante	Autoclave	Marmite ouverte	Four
Viande	(4)	25,0	50,0	25,0	-
Poisson	(8)	37,5	62,5	-	-
Volaille	(4)	50,0	50,0	-	-
Total des réponses	16				
Pourcentage		31,6	63,2	5,3	-

¹ Quelques répondants ayant utilisé plus d'une méthode, la somme des pourcentages n'est pas toujours égale à 100.

² Autre aliment cité: sauce à spaghetti.

Tableau 67. Autres aliments mis en conserve et méthodes utilisées

6. TERRE-NEUVE					
Autres aliments ¹	Réponses ²	Méthodes de mise en conserve (%)			
		Bain d'eau bouillante	Autoclave	Marmite ouverte	Four
Viande					
Orignal	(42)	71,4	28,6	-	-
Lièvre	(43)	75,0	25,0	-	-
Morue	(30)	66,7	33,3	-	-
Boeuf	(20)	60,0	40,0	-	-
Porc	(4)	50,0	50,0	-	-
Poisson					
Saumon	(36)	75,0	19,4	2,8	2,8
Morue	(14)	86,7	13,3	-	-
Homard	(13)	61,5	30,8	7,7	-
Hareng	(6)	83,3	16,7	-	-
Truite	(6)	90,9	9,1	-	-
Langues	(6)	83,3	-	16,7	-
Capelan	(2)	100,0	-	-	-
Volaille					
Poulet	(22)	72,7	27,3	-	-
Perdrix	(6)	100,0	-	-	-
Marmette	(24)	75,0	25,0	-	-
Canard	(7)	85,7	14,3	-	-
Total des réponses	146				
Pourcentage		73,9	24,7	1,0	0,3

¹ Autres aliments cités: crevettes, crabe, moules, calmar, agneau.

² Quelques répondants ont mentionné qu'ils avaient mise en conserve plus d'un type d'aliments.

Types de marinades effectués: Quelque 4 918 répondants ont déclaré effectuer des marinades, et on a compilé au total 19 979 mentions quant aux types de produits conservés par le vinaigre. Les marinades (60,7%) ont été le plus souvent citées, en particulier les betteraves, les cornichons à l'aneth et les concombres tranchés (tableau 68).

Les sauces (22,0%) viennent au second rang, et les plus communes sont le ketchup, la sauce chili et le chow chow (macédoine de tomates vertes) (tableau 70). Les relish les plus en vogue sont celles aux concombres et aux maïs (13,1%) (tableau 69). Le chutney (4,2%) vient au dernier rang dans ce groupe de produit, et on l'utilise pour conserver avant tout la rhubarbe, les tomates vertes et les pommes (tableau 71).

Les tableaux 68 à 72 fournissent des détails sur les types de marinades effectués.

Tableau 68. Types de marinades effectués dans tous les endroits étudiés¹

Types de marinades	Total des endroits	Endroit							
		Van	Tor	Mon	St.J (%)	N.-É.	T.-N.	Exposition nationale	Ott
Cerises	0,2	0,1	0,4	0,1	-	-	-	-	-
Pommettes	0,5	0,7	0,7	0,1	0,5	0,9	0,9	-	-
Pêches	0,2	0,3	0,4	0,1	0,1	0,3	-	-	-
Poires	0,2	0,2	0,4	0,1	0,1	0,1	-	0,3	-
Betteraves	21,7	13,2	17,2	27,7	24,2	17,9	25,5	18,3	13,8
Chou-fleur	2,2	2,1	1,8	2,5	2,6	1,8	2,7	1,5	1,5
Tomates vertes	4,9	5,0	3,3	1,6	10,0	5,2	14,1	3,0	3,1
Oignons	5,3	5,9	4,7	6,0	6,0	1,8	7,7	2,4	6,2
Courgettes	0,9	2,1	1,1	0,4	0,3	0,8	2,3	1,8	3,1
Concombres									
tranchés	12,3	13,9	13,6	14,7	5,4	18,6	10,5	14,4	16,9
à l'aneth	13,9	23,9	19,2	14,5	3,1	11,3	3,2	22,2	24,6
à la moutarde	6,5	8,5	5,9	1,7	9,0	16,4	13,2	6,6	7,7
sucrés	7,8	6,7	9,3	12,0	1,5	8,0	1,8	9,3	6,2
autres:	19,6	11,6	18,3	16,5	32,7	9,0	11,4	16,8	16,9
Rhubarbe	1,3	0,1	0,1	-	5,4	-	0,5	-	-
Poivrons verts	0,9	0,1	2,8	0,7	0,1	-	-	-	1,5
Choux	1,5	0,1	0,3	0,1	5,8	-	0,5	-	-
Haricots	0,9	1,2	1,8	0,7	0,1	1,1	0,5	-	1,5
Tomates rouges	0,6	0,1	0,2	0,3	1,9	0,1	-	-	-
Carottes	0,4	1,2	0,4	0,3	0,2	0,1	0,5	-	-
Citrouilles	0,3	0,1	0,1	-	1,1	-	0,5	-	-
Écorce de melon d'eau	0,2	0,1	0,3	0,1	0,1	0,3	-	-	-
Total des réponses	12136	1350	2926	3638	2816	787	220	334	65

¹ Voir annexe III, question 8.

Les marinades les plus souvent citées sont les betteraves marinées (21,7%), suivies dans l'ordre par les cornichons à l'aneth (13,9%), sucrés (7,8%), à la moutarde (6,5%), les oignons marinés (5,3%) et les tomates vertes (4,9%).

Tableau 69. Types de relish préparés dans tous les endroits étudiés¹

Types de relish	Total des endroits	Endroit							
		Van	Tor	Mon	St.J (%)	N.-É.	T.-N.	Exposition nationale	Ott
Betteraves	3,6	5,7	3,5	1,5	3,1	4,4	11,7	3,7	11,1
Maïs	11,3	10,3	15,3	9,1	6,3	16,5	8,3	13,8	11,1
Concombres	34,8	28,7	40,8	52,0	9,9	52,9	10,0	38,5	22,2
Oignons	3,4	3,8	1,0	2,1	6,8	5,3	10,0	-	5,6
Poivrons	4,3	3,5	4,3	9,3	1,4	1,9	-	4,6	-
Autres:	42,6	47,9	34,9	25,9	72,5	18,9	60,0	39,5	50,0
Tomates									
rouges	4,1	3,8	3,8	5,7	4,3	2,9	1,7	-	22,2
Rhubarbe	3,4	0,3	0,3	-	13,6	0,5	13,3	-	-
Tomates									
vertes	3,3	6,8	6,0	1,5	0,5	1,9	-	-	-
Mélange	1,5	1,6	3,3	0,8	-	1,9	-	-	-
A la moutarde	0,9	1,2	1,8	-	1,1	0,5	-	-	-
Courgettes	0,8	3,3	0,4	0,4	0,2	1,5	-	-	-
Total des réponses	2609	369	763	527	557	206	60	109	18

¹ Voir annexe III, question 8.

La relish aux concombres (34,8%) est la plus souvent citée, suivie dans l'ordre par celles au maïs (11,3%), aux poivrons (4,3%), aux tomates rouges (4,1%), aux betteraves (3,6%), à l'oignon (3,4%), à la rhubarbe (3,4%) et aux tomates vertes (3,3%).

Les répondants d'Halifax (52,9%) et de Montréal (52,0%) mentionnent la relish aux concombres plus souvent que ceux des autres endroits.

Tableau 70. Types de sauces préparés dans tous les endroits étudiés¹

Types de sauce	Total des endroits	Endroit							Exposition nationale	Ott
		Van	Tor	Mon	St.J (%)	N.-É.	T.-N.			
Chili	18,9	37,6	79,1	2,1	16,6	17,2	36,8	73,7	66,7	
Chow Chow	11,0	29,6	9,8	4,8	37,2	71,4	52,6	13,1	-	
Autres:	70,0	32,8	11,1	93,1	46,2	11,5	10,5	13,1	33,3	
Tomates										
Ketchup	33,4	4,8	2,9	47,7	-	1,6	-	-	13,3	
Sauce										
barbecue	0,4	0,8	1,1	0,2	-	-	-	-	-	
Total des réponses	4396	125	713	3034	199	192	19	99	15	

¹ Voir annexe III, question 8.

Le ketchup aux tomates (33,4%) domine cette catégorie, et il est particulièrement en vogue à Montréal (47,7%).

La sauce chili (18,9%) connaît une vogue particulière à Toronto (79,1%), à Ottawa (66,7%) et chez les répondants de l'Exposition nationale (73,7%).

Enfin le chow chow (11,0%) est plus souvent cité par les répondants de la Nouvelle-Écosse (71,4%) et de Terre-Neuve (52,6%).

Tableau 71. Types de chutney préparés dans tous les endroits étudiés¹

Types de chutney	Total des endroits	Endroit						Exposition nationale	Ott
		Van	Tor	Mon	St.J (%)	N.-É.	T.-N.		
Pommes	12,5	12,0	13,3	11,7	13,0	18,8	12,5	3,6	20,6
Pêches	8,7	12,0	10,2	18,1	0,4	12,5	2,5	10,7	40,0
Poires	3,6	4,0	6,4	1,3	-	-	-	-	-
Rhubarbe	28,3	14,0	11,1	7,4	65,2	6,1	60,0	7,1	-
Tomates vertes	20,5	21,5	23,6	24,5	10,4	43,8	25,0	35,7	40,0
Autres:	26,4	34,5	37,8	31,9	9,6	18,8	-	42,9	-
Tomates	2,4	2,0	6,2	-	0,9	-	-	-	-
Mangue	1,4	1,5	4,0	-	-	-	-	-	-
Mélange	2,4	-	4,9	9,6	-	-	-	-	-
Total des réponses	838	200	225	94	230	16	40	28	5

¹ Voir annexe III, question 8.

Le chutney à la rhubarbe (28,3%) vient en tête de liste, et il est particulièrement en vogue à Saint-Jean (65,2%) et à Terre-Neuve (60,0%).

Suivent dans l'ordre les chutneys aux tomates vertes (20,5%), aux pommes (12,5%), aux pêches (8,7%) et aux poires (3,6%).

Types de confitures et de gelées préparés et types de fruits utilisés:

Les confitures (78,4%) et en particulier les confitures aux fraises constituent le produit le plus souvent mentionné par les quelque 6 202 répondants s'adonnant à ce type de conservation. Les gelées ont moins de vogue (seulement 14,1%), et c'est la gelée de pomme qui domine dans ce groupe. Très peu de répondants ont déclaré avoir préparé des

confitures au congélateur (7,8%), des marmelades (4,5%), des confitures claires (1,1%) ou des confitures épaisses (0,9%) (tableau 72). On trouvera aux tableaux 72 à 80 des détails sur les pratiques en usage dans la préparation des confitures et gelées.

Tableau 72. Types de confitures et de gelées préparés dans tous les endroits étudiés ¹

Types de produits préparés	Total des endroits	Endroit							Exposition nationale	Ott
		Van	Tor	Mon	St.J	N.-É.	T.-N.	(%)		
Confiture	78,4	65,6	71,5	84,2	87,6	62,0	82,3	71,6	76,2	
Confiture au congélateur	7,8	21,7	12,5	2,0	1,2	11,7	4,4	18,1	4,1	
Gelée	14,1	21,5	14,6	11,8	10,2	25,5	14,9	12,6	10,7	
Marmelade	4,5	5,3	5,1	2,7	4,9	4,1	5,0	5,8	9,8	
Confiture épaisse	0,9	0,6	1,2	1,4	0,1	1,6	1,3	1,1	1,6	
Confiture claire	1,1	0,8	1,4	0,6	0,6	4,9	2,2	1,3	0,8	
Total des réponses	19568	2792	4165	4953	5625	899	543	469	122	

¹ Voir annexe III, question 9.

Dans ce groupe, les confitures (78,4%) devanent nettement les gelées (14,1%) qui sont toutefois un peu plus en vogue en Nouvelle-Écosse (25,5%) et à Vancouver (21,5%).

La préparation de "confitures au congélateur" (7,8%) est une pratique plus courante à Vancouver (21,7%), chez les répondants de l'Exposition nationale (18,1%), à Toronto (12,5%) et en Nouvelle-Écosse (11,7%) que dans les autres régions étudiées.

La préparation de marmelade (4,5%) revient plus souvent que la préparation de confiture claire (1,1%) ou de confiture épaisse (0,9%).

A la lumière des tableaux 73 à 80, la confiture de fraises vient en tête de liste dans tous les endroits étudiés sauf Sain-Jean et Terre-Neuve où les confitures de bleuets et de pain de perdrix les supplantent.

Les répondants de tous les endroits ont également mentionné les confitures de framboises, de pêches et de bleuets, ainsi que la gelée de pomme.

Tableau 73. Types de produits préparés et fruits utilisés¹

1. VANCOUVER							
Types de produits préparés							
(%)							
Types de fruits ²	Réponses	Confiture	Confiture au congélateur	Gelée	Marmelade	Confiture épaisse	Confiture claire
Pommes	(97)	14,4	-	88,7	-	1,0	1,0
Abricots	(168)	87,5	14,3	2,4	2,4	1,8	1,8
Ronces	(6)	100,0	16,7	-	-	-	-
Bleuets	(121)	84,3	13,2	16,5	-	-	-
Cerises à grappes	(19)	31,6	5,3	73,7	-	-	-
Pommettes	(58)	12,1	3,4	93,1	-	-	-
Canneberges	(17)	52,9	5,9	41,2	-	-	-
Raisins	(118)	10,2	0,8	90,7	-	-	-
Mûres de Logan	(15)	60,0	20,0	33,3	-	-	-
Oranges	(87)	2,3	1,1	-	98,9	1,1	-
Pain de perdrix	(10)	60,0	-	10,0	-	0,0	20,0
Pêches	(181)	77,9	25,4	6,6	1,7	2,8	1,1
Poires	(57)	71,9	14,0	1,8	17,5	3,5	5,3
Petit merisier	(6)	50,0	16,7	50,0	-	-	-
Framboises	(523)	73,8	33,1	15,1	0,2	-	0,4
Rhubarbe	(83)	89,2	4,8	7,2	4,8	2,4	1,2
Saskatoon	(19)	57,9	26,3	21,1	-	-	-
Fraises	(661)	76,7	38,6	3,0	-	0,2	0,6
Autres:	(546)	63,7	11,9	32,4	7,5	0,4	0,7
Total des réponses	2792						
Pourcentage		65,6	21,7	21,5	5,3	0,6	0,8

¹ Les répondants ont mentionné qu'ils ont utilisé plus d'un type de fruits.

² Autres fruits cités: mûre, prune, cerise, cassis, gabelle rouge, grosseille à maquereau.

Tableau 74. Types de produits préparés et fruits utilisés¹

2. TORONTO							
Types de produits préparés							
Types de fruits ²	Réponses	(%)					
		Confiture	Confiture au congélateur	Gelée	Marmelade	Confiture épaisse	Confiture claire
Pommes	(118)	10,2	1,7	88,1	-	-	1,7
Abricots	(69)	98,6	-	1,4	-	-	1,4
Bleuets	(95)	88,4	8,4	4,2	-	-	2,1
Cerises à grappes	(34)	55,9	-	50,0	-	-	-
Pommettes	(105)	9,5	-	94,3	-	-	1,0
Canneberges	(19)	47,4	-	63,2	-	-	-
Raisins	(222)	31,1	0,9	78,4	-	-	0,5
Mûres de Logan	(4)	75,0	25,0	25,0	-	-	-
Oranges	(106)	1,9	-	2,8	97,2	-	-
Pain de perdrix	(5)	100,0	-	-	-	-	-
Pêches	(477)	81,3	10,5	1,5	3,8	6,7	3,1
Poires	(59)	76,3	3,4	3,4	6,8	6,8	8,5
Petit merisier	(568)	85,6	16,2	3,5	-	-	0,9
Rhubarbe	(172)	89,5	7,6	1,7	1,2	1,7	2,9
Saskatoon	(12)	75,0	8,3	16,7	-	-	-
Fraises	(1206)	80,2	27,0	1,2	-	-	0,5
Autres	(892)	72,2	2,8	16,4	9,5	1,0	1,8
Total des réponses	4165						
Pourcentage		71,5	12,5	14,6	5,1	1,2	1,4

¹ Les répondants ont mentionné qu'ils ont utilisé plus d'un type de fruits.

² Autres fruits cités: cassis, prune, cerise, gabelle rouge, rhubarbe et fraise.

Tableau 75. Types de produits préparés et fruits utilisés¹

3. MONTREAL							
Types de produits préparés (%)							
Types de fruits ²	Réponses	Confiture	Confiture au congélateur	Gelée	Marmelade	Confiture épaisse	Confiture claire
Pommes	(408)	25,0	1,7	71,6	0,7	9,8	0,5
Abricots	(33)	97,0	-	-	-	-	3,0
Ronces	(3)	66,7	-	-	-	33,3	-
Bleuets	(236)	94,1	3,0	3,4	-	0,4	-
Cerises à grappes	(13)	61,5	7,7	30,8	7,7	7,7	-
Pommettes	(53)	26,4	-	73,6	-	1,9	3,8
Canneberges	(28)	35,7	-	57,1	-	7,1	-
Raisins	(104)	14,4	-	85,6	-	1,0	-
Oranges	(102)	5,9	-	2,0	93,1	1,0	1,0
Pêches	(417)	94,2	1,9	1,2	1,2	1,0	3,1
Poires	(35)	77,1	-	5,7	2,9	5,7	11,4
Petit merisier	(786)	97,6	1,5	2,5	0,1	0,1	-
Rhubarbe	(276)	90,2	3,3	1,8	4,0	3,6	0,4
Saskatoon	(7)	100,0	-	-	-	-	-
Fraises	(1893)	97,7	2,6	0,9	0,1	0,2	-
Autres:	(554)	83,2	1,3	15,5	3,2	0,4	1,1
Total des réponses	4953						
Pourcentage		84,2	2,0	11,8	2,7	1,4	0,6

¹ Les répondants ont mentionné qu'ils ont utilisé plus d'un type de fruits.

² Autres fruits cités: prune, citrouille, gadelle rouge, cerise de terre, tomate jaune, cerise.

Tableau 76. Types de produits préparés et fruits utilisés¹

4. SAINT-JEAN							
Types de produits préparés							
(%)							
Types de fruits ²	Réponses	Confiture	Confiture au congélateur	Gelée	Marmelade	Confiture épaisse	Confiture claire
Pommes	(178)	50,0	0,6	61,8	-	-	-
Abricots	(114)	100,0	1,8	-	-	-	-
Ronces	(531)	99,6	1,7	1,5	-	-	0,6
Bleuets	(970)	98,7	0,8	5,8	0,1	-	0,3
Cerises à grappes	(24)	41,7	-	62,5	-	-	4,2
Pommettes	(99)	44,4	1,0	59,6	-	-	-
Canneberges	(180)	69,4	2,2	34,4	-	-	0,6
Raisins	(25)	12,0	-	88,0	-	-	-
Mûres de Logan	(27)	77,8	3,7	11,1	11,1	-	-
Oranges	(163)	3,7	-	2,5	95,1	1,2	-
Pain de perdrix	(869)	99,2	0,6	4,0	0,1	-	-
Pêches	(53)	81,1	9,4	-	7,5	3,8	1,9
Poires	(15)	86,7	13,3	13,3	-	-	-
Petit merisier	(19)	26,3	-	73,7	5,3	-	-
Framboises	(698)	97,6	2,0	4,2	0,1	-	1,0
Rhubarbe	(576)	99,0	0,3	1,4	0,5	0,2	0,5
Saskatoon	(24)	100,0	-	4,2	-	-	-
Fraises	(370)	96,2	3,5	3,0	0,5	-	4,3
Autres:	(690)	68,9	0,3	19,9	15,1	0,4	0,1
Total des réponses	5625						
Pourcentage		87,6	1,2	10,2	4,9	0,1	0,6

¹ Les répondants ont mentionné qu'ils ont utilisé plus d'un type de fruits.

² Autres fruits cités: "marshberry", pimбина, cassis, rhubarbe et fraise, prune.

Tableau 77. Types de produits préparés et fruits utilisés¹

5. NOUVELLE-ÉCOSSE							
Types de produits préparés							
(%)							
Types de fruits ²	Réponses	Confiture	Confiture au congélateur	Gelée	Marmelade	Confiture épaisse	Confiture claire
Pommes	(72)	12,5	-	88,9	-	1,4	2,8
Abricots	(3)	66,7	-	33,3	-	-	-
Ronces	(7)	57,1	-	-	-	14,3	28,6
Bleuets	(69)	81,2	2,9	24,6	-	1,4	-
Cerises à grappes	(18)	11,1	-	88,9	-	-	-
Pommettes	(32)	3,1	-	96,9	-	-	-
Canneberges	(44)	25,0	-	34,1	-	4,5	47,7
Raisins	(32)	18,8	-	81,3	-	-	3,1
Mûres de Logan	(2)	-	-	100,0	-	-	-
Oranges	(25)	8,0	-	4,0	96,0	-	-
Pain de perdrix	(2)	100,0	-	-	-	-	-
Pêches	(54)	79,6	-	-	11,1	7,4	5,6
Poires	(15)	73,3	-	6,7	6,7	6,7	13,3
Petit merisier	(1)	100,0	-	-	-	-	-
Framboises	(117)	88,0	9,4	11,1	-	-	0,9
Rhubarbe	(55)	89,1	3,6	1,8	3,6	1,8	7,3
Saskatoon	(5)	100,0	-	-	-	-	-
Fraises	(226)	77,0	38,5	4,4	-	0,4	1,3
Autres:	(120)	63,3	2,5	25,8	3,3	1,7	4,2
Total des réponses	899						
Pourcentage		62,0	11,7	25,5	4,1	1,6	4,9

¹ Les répondants ont mentionné qu'ils ont utilisé plus d'un type de fruits.

² Autres fruits cités: mûre, prune, rhubarbe et fraise, cerise, groseille à maquereau.

Tableau 78. Types de produits préparés et fruits utilisés ¹

6. TERRE-NEUVE							
Types de produits préparés							
Types de fruits ²	Réponses	(%)					
		Confiture	Confiture au congélateur	Gelée	Marmelade	Confiture épaisse	Confiture claire
Pommes	(23)	52,2	4,3	56,5	-	-	-
Abricots	(10)	100,0	-	-	-	-	-
Ronces	(58)	96,6	5,2	-	-	-	3,4
Bleuets	(78)	97,4	3,8	7,7	1,3	-	3,8
Cerises à grappes	(7)	28,6	14,3	71,4	-	-	-
Pommettes	(17)	35,3	-	70,6	-	-	-
Canneberges	(21)	66,7	-	38,1	-	4,8	-
Raisins	(1)	100,0	-	-	-	-	-
Mûres de Logan	(5)	40,0	-	60,0	-	-	-
Oranges	(22)	13,6	-	4,5	90,9	-	-
Pain de perdrix	(82)	96,3	4,9	11,0	-	-	-
Pêches	(6)	100,0	-	-	16,7	16,7	-
Poires	(3)	66,7	-	-	-	-	33,3
Petit merisier	(4)	50,0	-	50,0	-	-	-
Framboises	(72)	90,3	6,9	12,5	-	-	4,2
Rhubarbe	(64)	93,8	3,1	1,6	1,6	6,3	1,6
Saskatoon	(3)	100,0	-	-	-	-	-
Fraises	(34)	91,2	14,7	2,9	-	-	5,9
Autres:	(33)	51,5	-	33,3	12,1	-	-
Total des réponses	543						
Pourcentage		82,3	4,4	14,9	5,0	1,3	2,2

¹ Les répondants ont mentionné qu'ils ont utilisé plus d'un type de fruits.

² Autres fruits cités: cassis, pimblina, citrouille, mûre, gadelle rouge.

Tableau 79. Types de produits préparés et fruits utilisés¹

7. EXPOSITION NATIONALE							
Types de produits préparés							
(%)							
Types de fruits	Réponses	Confiture	Confiture au congélateur	Gelée	Marmelade	Confiture épaisse	Confiture claire
Pommes	(12)	41,7	-	75,0	-	-	-
Abricots	(12)	91,7	-	-	8,3	-	-
Ronces	(1)	100,0	-	-	-	-	-
Bleuets	(16)	100,0	-	-	-	-	-
Cerises à grappes	(1)	-	-	100,0	-	-	-
Pommettes	(7)	-	-	100,0	-	-	-
Canneberges	(1)	100,0	-	-	-	-	-
Raisins	(18)	38,9	-	83,3	-	-	-
Mûres de Logan	(1)	100,0	-	-	-	-	-
Oranges	(9)	-	-	11,1	88,9	-	-
Pain de perdrix	(1)	100,0	-	-	-	-	-
Pêches	(61)	85,2	11,5	1,6	4,9	4,9	3,3
Poires	(10)	70,0	-	-	20,0	-	10,0
Petit merisier	(62)	79,0	22,6	6,5	1,6	-	-
Rhubarbe	(17)	76,5	11,8	-	5,9	5,9	-
Fraises	(29)	72,9	39,5	1,6	-	-	0,8
Autres	(111)	70,3	9,9	17,1	9,9	0,9	1,8
Total des réponses	469						
Pourcentage		71,6	18,1	12,6	5,8	1,1	1,3

¹ Les répondants ont mentionné qu'ils ont utilisé plus d'un type de fruits.

Tableau 80. Types de produits préparés et fruits utilisés¹

8. OTTAWA							
Types de produits préparés							
Types de fruits ²	Réponses	Types de produits préparés (%)					
		Confiture	Confiture au congélateur	Gelée	Marmelade	Confiture épaisse	Confiture claire
Pommes	(7)	28,6	-	71,4	-	-	-
Abricots	(3)	100,0	-	-	-	-	-
Bleuets	(8)	87,5	12,5	-	-	-	-
Cerises à grappes	(2)	50,0	-	50,0	-	-	-
Pommettes	(3)	33,3	-	100,0	-	-	-
Canneberges	(1)	100,0	-	-	-	-	-
Raisins	(4)	50,0	-	50,0	-	-	-
Oranges	(7)	-	-	-	100,0	-	-
Pêches	(10)	90,0	-	-	-	10,0	-
Poires	(1)	100,0	-	-	-	-	-
Petit merisier	(1)	100,0	-	-	-	-	-
Framboises	(11)	90,0	9,1	-	-	-	-
Rhubarbe	(10)	80,0	10,0	-	10,0	-	-
Saskatoon	(1)	100,0	-	-	-	100,0	-
Fraises	(36)	94,4	5,6	-	-	-	-
Autres:	(17)	70,6	-	11,8	23,5	-	5,9
Total des réponses	122						
Pourcentage		76,2	4,1	10,7	9,8	1,6	0,8

¹ Les répondants ont mentionné qu'ils ont utilisé plus d'un type de fruits.

² Autres fruits cités: prune, cerise, rhubarbe et fraise, gabelle rouge.

Types d'aliments séchés: Parmi les 778 personnes interrogées, le poisson (50,7%) et les fines herbes (47,9%) sont les aliments les plus souvent séchés par les adeptes de ce type de conservation. Les fruits (30,3%), et en particulier les pommes et les abricots (tableau 81), ainsi que les légumes (20,9%), surtout les haricots et les champignons (tableau 82), sont également mentionnés dans ce groupe.

On trouvera aux tableaux 81 à 83 un aperçu des pratiques de déshydratation des aliments.

Tableau 81. Types de fruits séchés dans tous les endroits étudiés¹

Types de fruits	Total des endroits	Endroit							
		Van	Tor	Mon	St.J (%)	N.-É.	T.-N.	Exposition nationale	Ott
Pommes	31,8	16,8	59,3	23,3	100,0	50,0	-	100,0	25,0
Abricots	15,3	19,4	3,7	14,3	-	12,5	-	-	-
Bleuets	3,8	1,9	3,7	4,8	-	18,8	50,0	-	-
Cerises	4,2	6,5	-	-	-	-	-	-	-
Gadelles	1,3	1,3	-	-	-	-	-	-	25,0
Pêches	4,7	6,5	-	-	-	6,3	-	-	-
Poires	5,1	7,1	3,7	-	-	-	-	-	-
Prunes	7,6	10,3	3,7	-	-	-	-	-	25,0
Framboises	2,1	1,9	-	4,8	-	-	50,0	-	-
Rhubarbe	0,4	0,6	-	-	-	-	-	-	-
Fraises	0,8	1,3	-	-	-	-	-	-	-
Autres:	26,3	26,5	25,9	52,4	-	12,6	-	-	25,0
Pâte de fruit	3,4	4,5	3,7	9,5	-	6,3	-	-	25,0
Bananes	2,1	2,6	3,7	23,8	-	6,3	-	-	-
Ananas	2,9	3,9	3,7	9,5	-	-	-	-	-
Total des réponses	236	155	27	21	8	16	2	3	4

¹ Voir annexe III, question 7.

Les pommes constituent le fruit le plus souvent séché (31,8%), suivies des abricots (15,3%). Ce mode de conservation paraît plus commun à Vancouver que dans les autres endroits étudiés.

Tableau 82. Types de légumes séchés dans tous les endroits étudiés¹

Types de légumes	Total des endroits	Endroit						Exposition nationale	Ott
		Van	Tor	Mon	St.J	N.-É.	T.-N.		
						(%)			
Haricots	7,9	8,3	17,4	1,4	-	62,5	-	-	-
Betteraves	0,6	2,8	-	-	-	-	-	-	-
Brocoli	0,6	2,8	-	-	-	-	-	-	-
Carottes	3,7	8,3	8,7	-	-	12,5	-	-	-
Maïs	2,5	8,3	4,3	-	-	-	-	-	-
Champignons	7,4	8,3	8,7	2,7	19,0	-	-	100,0	-
Pois	3,1	11,1	4,3	-	-	-	-	-	-
Poivrons	1,8	2,8	8,7	-	-	-	-	-	-
Tomates	0,6	2,8	-	-	-	-	-	-	-
Autres:	71,8	44,5	47,9	95,9	81,0	25,0	-	-	-
Oignon	6,1	11,1	17,4	4,1	-	12,5	-	-	-
Ail	3,7	8,3	-	4,1	-	12,5	-	-	-
Persil/et									
sariette	34,4	-	-	75,7	61,9	-	-	-	-
Total des réponses	163	36	23	74	21	8	-	1	-

¹ Voir annexe III, question 7.

Tableau 83. Autres aliments séchés dans tous les endroits¹

Autres aliments	Total des endroits	Endroit							
		Van	Tor	Mon	St.J (%)	N.-É.	T.-N.	Exposi- tion nationale	Ott
Viande	1,4	10,0	6,0	-	0,3	-	-	-	14,3
Poisson:	50,7	20,0	1,0	-	95,9	-	97,0	5,6	-
Capelan					68,0		42,4		
Morue					74,5		48,0		
Hareng					4,8		-		
Saumon					3,1		-		
Langues					1,0		-		
Volaille	0,01	-	-	-	2,0	50,0	3,0	-	-
Autres:	47,9	70,0	93,0	100,0	1,7	50,0	-	94,4	85,7
Fines herbes	47,9	70,0	93,0	72,4	1,7	50,0	-	94,4	85,7
Total des réponses	627	10	100	163	294	2	33	18	7

¹ Voir annexe III, question 7.

Le poisson (50,7%) et les fines herbes (47,9%) viennent en tête de liste dans ce groupe. Le séchage du poisson est plus souvent cité à Saint-Jean (95,9%) et à Terre-Neuve (97,0%). Le séchage des fines herbes était particulièrement en vogue chez les répondants de l'Exposition nationale (94,4%), à Toronto (93,0%) et à Ottawa (85,7%).

DISCUSSION

Évolution des tendances dans la conservation domestique des aliments

L'image qu'on se fait couramment de l'adepte de la conservation des aliments est celle d'une femme de la campagne penchée sur ses chaudrons, préparant une sauce chili ou de la confiture de fraises à partir des produits frais de son potager. Cela pouvait correspondre à la réalité il y a quelques années, mais la situation est différente maintenant.

La présente enquête a révélé certaines données à la fois rassurantes et inquiétantes au sujet de l'adepte moderne de la conservation domestique des aliments. L'échantillon étudié ne donne peut-être pas une idée juste de l'ampleur de la situation et on ne saurait généraliser les résultats de l'enquête pour l'ensemble du pays. En effet, dans la collecte des données, on n'a pas procédé par région et l'échantillon n'a pas été choisi au hasard. Néanmoins, certaines données intéressantes ressortent de l'enquête.

En premier lieu, la conservation domestique des aliments n'est pas une pratique en voie de disparition. Il existe peu de données historiques permettant d'effectuer des comparaisons, mais la fréquence des activités de conservation domestique est apparue élevée dans la présente enquête. Environ 45% des 20 033 personnes à qui les enquêteurs se sont adressés, ont accepté de remplir le questionnaire et se sont adonnées à la conservation domestique des aliments.

Avènement d'un nouvel adepte de la conservation domestique des aliments

L'étude de l'échantillon a mis en lumière certaines caractéristiques intéressantes de l'adepte moderne de la conservation domestique des aliments. Il s'agit toujours d'une femme d'âge moyen, mère de famille comme par le passé, mais l'adepte moderne ne vit pas nécessairement en milieu rural et elle n'est pas nécessairement une ménagère. Ce qui est ressorti de l'échantillon, c'est qu'aussi bien en ville qu'à la campagne, l'adepte moderne de la conservation domestique, qui s'adonne le plus souvent à cette activité après le travail ou en fin de semaine, a des besoins fort différents de ceux de ses prédécesseurs.

Attitudes à l'égard de la conservation domestique des aliments

La conservation domestique des aliments ne répond plus seulement au besoin de mettre de côté pour l'hiver la production excédentaire du potager (bien que 50% de déclarants affirment cultiver leurs propres légumes, seulement 14,2% d'entre eux citent ce facteur comme la raison motivant la conservation). Le désir exprimé par les répondants est de servir à leur famille des aliments de bonne qualité, nutritifs et savoureux, et de le faire d'une manière économique. Ils avouent apprécier cette activité même si elle prend beaucoup de leur temps.

Types de conservation pratiqués

Statistique Canada faisait état récemment (1978) du nombre élevé de ménages possédant un congélateur, et la présente enquête confirme la vogue de la congélation des aliments (mentionnée par 80,4% de tous les répondants). Bien que la mise en conserve soit toujours pratiquée, la préparation de marinades ainsi que de confitures et de gelées la supplante maintenant.

Fait intéressant à noter, la préparation de confitures (73,2% de tous les répondants) connaît presque autant de vogue que la congélation. Un tel chiffre peut surprendre à une époque où l'on se soucie de bonne nutrition. Compte tenu du coût élevé des fruits et du sucre (les répondants s'en sont plaints), on ne choisit probablement pas ce mode de conservation pour des raisons d'économie. Les gens préparent des confitures parce qu'ils s'intéressent à la qualité et à la nutrition, ce qui laisse supposer au moins une chose, soit qu'ils utilisent moins de sucre.

Niveau de risque jugé acceptable

L'enquête révèle que les produits conservés sont achetés soit directement d'un producteur ou à un marché public. Cet engagement financier combiné au grand souci de qualité que suppose la conservation des aliments donnerait à penser que l'adepte moderne prend sans doute moins de risque que ces prédécesseurs. Malheureusement, certaines données inquiétantes ressortent de l'analyse.

La mère comme principale source d'information

Vers qui ou vers quoi se tourne l'adepte de la conservation pour obtenir des conseils et réduire les risques? Selon l'enquête, la source numéro un, à l'ère des communications de masse, demeure la mère (mentionnée par 59,8% de tous les répondants). Malgré son expérience, les recherches passées ont montré qu'elle ne constituait pas nécessairement la source d'information la plus sûre. L'ignorance et les traditions sont à la base des méthodes peu sûres utilisées par la génération précédente et l'on voit ces mêmes méthodes faire leur réapparition dans la présente enquête.

Pratiques de conservation douteuses

L'adepte moderne de la conservation des aliments utilise les mêmes méthodes qui ont compromis la qualité des aliments par le passé malgré les campagnes d'information publiques visant à les changer (par exemple la congélation du maïs sans traitement à la chaleur). Plus inquiétante encore est la fréquence d'utilisation de méthodes carrément dangereuses pour la santé et dénoncées comme telles. Qu'ils en soient conscients ou non, les adeptes de la conservation interrogés prennent beaucoup de risques. Par exemple, 66,4% des répondants qui avaient mise en conserve des légumes ont déclaré utiliser pour ce faire la méthode du bain d'eau bouillante. Celle-ci est également utilisée avec une fréquence inquiétante pour la mise en conserve de la viande, du poisson et de la volaille (respectivement 79,7%, 74,5% et 83,8%).

Rejoindre le public

On note toutefois un rayon d'espoir dans ce tableau plutôt sombre. Les livres et livres de recettes sont une autre source d'information privilégiée (mentionnée par 40,8% de tous les adeptes). Ce véhicule permettra peut-être aux éducateurs d'avoir quelque influence sur les adeptes de la conservation domestique des aliments. Tout devrait être mis en oeuvre pour que ces sources présentent une information précise et sûre à ce sujet. En même temps, on pourrait favoriser une utilisation accrue des publications gouvernementales (mentionnée par seulement 8,8% des répondants) en les présentant sous forme de livres et de livres de recettes. Peut-être les gouvernements pourraient-ils aussi vendre leurs publications à l'avenir.

Un défi posé aux éducateurs

À l'ère de l'éducation et des communications de masse, et compte tenu des connaissances actuelles sur la technologie alimentaire, il n'y a pas d'excuse pour le type de comportement révélé par l'enquête. Les risques découlant de l'utilisation de méthodes douteuses, et la satisfaction que procure la conservation domestique d'aliments de bonne qualité, justifient amplement le temps et les efforts nécessaires pour corriger la situation.

RÉFÉRENCES

1. Davis, C.A. et Page, L., 1979. Practices used for home canning of fruits and vegetables. USDA Home Economic Research Report Number 43, 69 p.
2. Division de la consultation en alimentation, Agriculture Canada, 1979. Registre des appels des consommateurs, août à novembre. Données inédites.
3. Grimmett, E., 1977. Preservation practices reported by people from three districts in Prince Edward Island. Études inédites.
4. Services d'information, Agriculture Canada 1979. Nombre de publications sur la conservation des aliments distribuées depuis 1975. Données inédites.
5. Le Bovit, C., 1972. US families still preserve food at home. USDA National Food Situation, mai, 140 p., pages 27-28.
6. Loewen, E.R., McDaniel, M.R., Diamant, R. et Berg, D.H., 1981. Sources for home-canning information: Their use and relationship to canning practices and spoilage experienced. Canadian Home Economics Journal 31(1), pages 23-28.
7. Marcotte, M., 1979. A case for home canning education. Canadian Home Economics Journal, automne, pages 187-190.
8. McDaniel, M.R., Diamant, R., Loewen, E.R. et Berg, D.H., 1977. Dangerous canning practices in Manitoba. Department of Food Science and Nutrition, University of Manitoba. Études inédites.

9. Webster, K., 1979. Summary report food preservation answering service. Co-parrainé par le Saskatoon Co-op Centre et les Federated Co-operatives Ltd. Études inédites.

10. Statistique Canada, 1978 (mai). L'équipement ménager. Division des revenus et dépenses des consommateurs, catalogue no. 64-602.

REMERCIEMENTS

Les auteurs tiennent à souligner le travail acharné et la détermination de la surveillante du projet, Terry Clark, qui a rendu possible sa réalisation. Ils remercient les chefs de projet et les enquêteurs de l'aide qu'ils leur ont apportée.

Ils aimeraient également remercier les membres du Groupe d'étude des déclarations statistiques et administratives de Statistique Canada pour leur aide dans l'élaboration du rapport de planification, ainsi que le personnel suivant d'Agriculture Canada: Michel Jobin et le personnel du Service des formules pour leur concours dans la préparation du questionnaire; Nancy Corbett et Ted Lyon, Division des systèmes et des services consultatifs, pour le traitement des données; Howard Dudley, Services aux directions, pour son aide sur la plan administratif; et les directeurs des bureaux régionaux d'Agriculture Canada qui ont fourni les locaux nécessaires aux quatre équipes d'entrevue.

Les auteurs ont aussi une dette de reconnaissance spéciale envers Jocelyn Wood de Terre-Neuve et Susan Clarke de la Nouvelle-Écosse, deux économistes ménagères provinciales qui ont bien voulu mener l'enquête dans leur province au nom de la Division de la consultation en alimentation.

L'enquête a été rendue possible par l'aide financière fournie par le ministère fédéral de l'Emploi et de l'Immigration dans le cadre de son programme d'emploi d'été pour les jeunes en 1980.

Annexe I: Noms des participants à l'enquête

Directeur du projet: Marie Slusar
 Chef
 Section expérimentale
 Division de la consultation en alimentation

Responsable du projet: Vicki McTaggart
 Conseillère en alimentation
 Division de la consultation en alimentation

Surveillante du projet: Terry Clarke
 Étudiante
 Division de la consultation en alimentation

	Vancouver	Toronto	Montréal	Saint-Jean	Ottawa
Chef de projet	Judy Hershman Étudiante de 3e année Home Economics, Université du Manitoba	Jeannette Jackson Étudiante de 4e année Nutrition and Food Sci., Université de Toronto	Alice Khatchikian Étudiante de 3e année Consumer Sci., Université McGill	Yvonne Slaney Étudiante de 4e année Nutrition, Université Memorial	Joan Anderson Étudiante de 3e année Nutrition and Food Sci., Université de Toronto
Équipe:	Heather Phipps Jennifer Dalawrak Denise Miller	Karen Boland Mary Cuch Barbara Sutherland Trevor King	Isabelle Gauthier Christina MacNeil Louise Sylvrestre Josée-Anne Roy	Debbie Legge Darlene Oake Cathy Woolfrey	

Annexe II: Lieux et calendrier des entrevues en milieux urbain et rural pour chaque endroit

Semaine du...	Endroit					Exposition nationale	
	Vancouver	Toronto	Montréal	Saint-Jean	Nouvelle-Écosse		
30 juin	<p>U: Vancouver - Oakridge Mall, Vancouver ouest - centre commercial parc Royal</p> <p>R: Ladner</p>	<p>U: N. York - Black Creek Pioneer Village</p> <p>R: Uxbridge, Port Perry</p>	<p>U: Montréal - Les Galeries Normandie, parc Mont Royal</p> <p>R: Saint-Augustin, Saint-Benoît</p>	<p>U: Arts & Culture Centre, Avalon Mall, Memorial U., Murray Premises, Village Mall</p> <p>R: Heat's Delight, Ferryland, Torbay</p>	<p>Fundy Trail Mall, Truro Truro Mall, Truro Cumberland Mall, Amherst</p>	<p>Collectivités rurales à l'extérieur de Saint-Jean</p>	Ottawa
7 juillet	<p>U: Vancouver - Stanley Park, Campus de L'U.B.C., New Westminster - marché public</p> <p>R: Port Coquitlam</p>	<p>U: Scarborough: Agincourt Mall</p> <p>R: Milton, foire de Woodbridge</p>	<p>U: Montréal - rue Sainte-Catherine</p> <p>R: Montréal est - Les Galeries d'Anjou</p> <p>R: Saint-Lazare, Sainte-Marthe, Saint-Clet</p>	<p>U: Churchill Sq., Bannerman Park, Torbay Rd. Mall, Victoria Park</p> <p>R: Village Mall, Bowring Park, Atlantic Place, Water St.</p> <p>R: Point Lance</p>	<p>Sobey Store, Amherst Canning Bridgewater New Minas</p>		
14 juillet	<p>U: Vancouver nord - Capilano Mall, Burnaby, Brentwood Mall, Lougheed Mall</p>	<p>U: Toronto - Bloor St. R: Festival d'été d'Uran-geville, foire agricole de Whitby</p>	<p>U: île Saint-Hélène, île Notre-Dame, Laval-des-Rapides - Carrefour Laval</p> <p>R: Saint-Sauveur</p>	<p>U: Memorial U., K-Mart Plaza, Duckworth St.</p> <p>R: Bay Roberts, Carbonear, Placentia, Harbour Main, Tors Cove</p>	<p>Terrain de l'exposition de Sidney nord Waterloo, Buckfield, Cookville Greenwood</p>	<p>U: Ottawa Centre-ville marché Colonel By, Mail de la rue Sparks; sud-parc Vincent Massey</p>	

Annexe II: Lieux et calendrier des entrevues en milieux urbain et rural pour chaque endroit

Semaine du...	Endroit					Exposition nationale
	Vancouver	Toronto	Montréal	Saint-Jean	Nouvelle-Écosse	
30 juin	U: Vancouver - Oakridge Mall, Vancouver ouest - centre commercial parc Royal R: Ladner	U: N. York - Black Creek Pioneer Village R: Uxbridge, Port Perry	U: Montréal - Les Galeries Normandie, parc Mont Royal R: Saint-Augustin, Saint-Benoît	U: Arts & Culture Centre, Avalon Mall, Memorial U., Murray Premises, Village Mall R: Heat's Delight, Ferryland, Torbay	Fundy Trail Mall, Truro Truro Mall, Truro Cumberland Mall, Amherst	Collectivités rurales à l'extérieur de Saint-Jean
7 juillet	U: Vancouver - Stanley Park, Campus de L'U.B.C., New Westminster - marché public R: Port Coquitlam	U: Scarborough: Agincourt Mall R: Milton, foire de Woodbridge	U: Montréal - rue Sainte-Catherine Montréal est - Les Galeries d'Anjou R: Saint-Lazare, Sainte-Marthe, Saint-Clet	U: Churchill Sq., Bannerman Park, Torbay Rd. Mall, Victoria Park Village Mall, Bowring Park, Atlantic Place, Water St. R: Point Lance	Sobey Store, Amherst Canning Bridgewater New Minas	
14 juillet	U: Vancouver nord - Capilano Mall, Burnaby, Brentwood Mall, Lougheed Mall	U: Toronto - Bloor St. R: Festival d'été d'Oran-geville, foire agricole de Whitby	U: Île Saint-Hélène, Île Notre-Dame, Laval-des-Rapides - Carrefour Laval R: Saint-Sauveur	U: Memorial U., K-Mart Plaza, Duckworth St. R: Bay Roberts, Carbonear, Placentia, Harbour Main, Tors Cove	Terrain de l'exposition de Sidney nord Waterloo, Buckfield, Cookville Greenwood	U: Ottawa Centre-ville marché Colonel By, Mail de la rue Sparks; sud-parc Vincent Massey

Annexe II (cont.)

Semaine du...	Vancouver	Toronto	Montréal	Endroit	Saint-Jean	Nouvelle-Écosse	Terre-Neuve	Ottawa	Exposition nationale
21 juillet	U: Vancouver - marché public de Granville Is. Arbutus Village Sq.; Burnaby - centre commercial Middlegate, île de Vancouver - Victoria	U: Toronto - Gerrard Sq., rues Bay et King; Etobicoke - Centennial Park R: Newmarket, Bradford	U: Montréal O, - Cavendish Mall; Montréal N. - magasin Dominion; Duverney, Laval - magasin Dominion, hypermarché de Laval, hyper- marché Décarie R: Répentigny, Sainte-Martine	U: K-Mart Plaza, Arts & Culture Centre, Avalon Mall, Village Mall R: Holyrood, Witless Bay	Exposition du comté d'Halifax Musquodoboit Yarmouth Italy cross & Chelsea Pleasantville comté de Yarmouth				
28 juillet	U: Vancouver - Robson Sq., New Westminster - Westminster Mall R: Abbotsford, foire de Maple Ridge Fall	U: Toronto - Ont. Place, N. York - Jane-/Finch Mall R: Brampton, Georgetown	U: Montréal marché central R: Hudson, Saint-Jean Saint-Blaise, Saint-Valentin Saint-Michel, Saint-Mathieu	U: Village Mall, Duckworth St., Memorial U. R: Bay Roberts, Carboneur, Cupids, Goulds					
4 août	U: Vancouver - Harbour Centre Mall R: Squamish, Chilliwack	U: Toronto - St. Lawrence Market; N. York - Don Mills Centre R: Tottenham, concours de violonneux de Shelburne, Festival de la pomme de terre d'Alliston	U: Montréal - Mail Fairview, Longueuil, magasin Dominion R: Saint- Samase, Marieville, Saint-Jean Baptiste, Sainte- Madeleine	U: St. John's Regatta, Avalon Mall, Torbay Rd. Mall, Churchill Sq., Bowring Park R: Jeux d'été de la péninsule Burin					

Annexe II: (cont.)

Semaine du...	Vancouver	Toronto	Endroit		Saint-Jean	Nouvelle-Écosse	Terre-Neuve	Ottawa	Exposition nationale
11 août	R: Surrey, Delta, Coquitlam, Cloverdale, Penticton, Summerland	U: Scarbo-rough - Cedarbrae Plaza; N. York-Town & Country Mall, N. Town Plaza Etobicoke - Rexdale Plaza R: Bowmanville	Montréal U: Montréal - marché Jean-Talon; centre Laval; Galeries Saint-Laurent R: Saint-Sulpice, Sainte-Sophie, Saint-Jérôme	Saint-Jean U: Village Mall, Duckworth St. R: Jeux de la péninsule Burin, Bay Bulls, Chapels Cove					
18 août	U: Terrains de l'exposition nationale du Pacifique R: Guildford Maple Ridge, Kamloops	U: Scarbo-rough - Parkway Plaza; N. York - Fairview Mall R: Richmond Hill, Aurora	Montréal - Centre Langelier, marché central R: Les Cédres, Sainte-Timothée, Rigaud, Hudson	Saint-Jean U: Village Mall, Bowring Park, Churchill Sq., Avalon Mall, K-Mart Mall R: Carboneur, Bay Roberts	Comté de Yarmouth				Toronto - Exposition nationale canadienne, édifice Coliseum, kiosque sur la mise en conserve domestique des aliments



--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Hello, my name is _____

Bonjour, mon nom est _____

I'm conducting a survey on home preserving practices for Agriculture Canada in Ottawa so they can better serve the public. Would you have a few minutes to answer some questions or have you been approached by someone else from Agriculture Canada?

J'effectue une enquête sur les méthodes de préservation des aliments pour le compte du ministère de l'Agriculture du Canada afin que celui-ci puisse offrir un meilleur service au grand public. Avez-vous quelques minutes à m'accorder pour répondre à certaines questions ou avez-vous déjà été interrogé par un autre représentant du ministère de l'Agriculture?

Q1

Have you or anyone else in your household ever done any preserving? By preserving, I mean canning, freezing or drying fruits, vegetables or meats, or making jams, jellies, pickles or relishes

Vous êtes-vous adonné à la préservation alimentaire ou encore un autre membre de votre famille l'a-t-il fait? Par préservation, j'entends la mise en conserve, la congélation ou la désydratation (séchage) de fruits, légumes ou viandes ou encore la préparation de confitures, gelées, marinades ou relish.

- Yes, myself Oui, moi-même
- Yes, someone else Oui, autre personne

Q2

Have you done any preserving since this time last year?

Vous êtes-vous adonné à la préservation alimentaire depuis l'an dernier à cette même date ou projetez-vous de le faire au cours de cette année?

- Yes (proceed to Q5) Oui (passer à Q5)
- No (proceed to Q3) Non (passer à Q3)

Q3

What would be your reasons for not doing any preserving?

Pour quelle raison n'êtes-vous pas prêt à vous adonner à la préservation alimentaire?

- Too expensive Activité trop dispendieuse
- No desire to preserve, I don't want to Aucun desir de le faire, je ne veux pas
- Not enough time, too much work Pas assez de temps, trop de travail
- Don't like home preserved food Je n'aime pas les aliments mis en conserve à la maison
- Other Autre

Q4

Do you think you might do some preserving another year?

Envisagez-vous le faire au cours des prochaines années?

- Yes (proceed to Q5) Oui (passer à Q5)
- No Non
- Not sure Incertain

Q5

I like to ask you a few questions about the kind of preserving I've done since this time last year. First, what methods of preservation have you used?

J'aimerais vous poser quelques questions au sujet des activités de préservation alimentaire auxquelles vous vous êtes adonné depuis l'an dernier à cette même date. Tout d'abord, quelle(s) méthode(s) de préservation avez-vous utilisée(s)?

- Canning (proceed to Q6) Mise en conserve (passer à Q6)
- Freezing (proceed to Q7) Congélation (passer à Q7)
- Drying (proceed to Q7) Désydratation (séchage) (passer à Q7)
- Pickling (proceed to Q8) Marinades (passer à Q8)
- Jams or Jellies (proceed to Q9) Confitures ou gelées (passer à Q9)
- Other (proceed to Q10) Autre (passer à Q10)

Q6

You mentioned that you can. Could you tell me what foods you have canned and what method you used? By method, I mean, do you use boiling water bath, a pressure canner, an open kettle or the oven?

Vous avez dit vous ardonner à la mise en conserve. Quels aliments avez-vous mis en conserve et quelle méthode avez-vous utilisée? Par cela j'entends utilisez-vous un bain d'eau bouillante, un autoclave, une marmite ou le four?

Fruits			BOILING WATER BATH BAIN D'EAU BOUILLANTE	PRESSURE CANNER AUTOCLAVE	OPEN KETTLE MERMITE	OVEN FOUR	OTHER/AUTRE
Apples - Pommes		01					
Apricots - Abricots		02					
Cherries - Cerises		05					
Currants - Gadelles		09					
Peaches - Pêches		14					
Pears - Poires		15					
Plums - Prunes		17					
Raspberries - Framboises		18					
Rhubarb - Rhubarbe		19					
Strawberries - Fraises		21					
Tomatoes - Tomates		37					
Other - Autre	<input type="checkbox"/>	41					
		42					
		43					
		44					
Vegetables/Légumes							
Asparagus - Asperges		22					
Beans - Haricots		23					
Beets - Betteraves		24					
Broccoli - Brocoli		25					
Carrots - Carottes		26					
Cauliflower - Choux-fleurs		27					
Corn - Mais		28					
Mushrooms - Champignons		31					
Peas - Pois verts		33					
Potatoes - Pomme de terre		35					
Squash/Pumpkin - Gourg/citrouille		36					
Other - Autre	<input type="checkbox"/>	51					
		52					
		53					
		54					
Meat - Viande		61					
Fish - Poisson		62					
Poultry - Volaille		63					
Other - Autre	<input type="checkbox"/>	71					
		72					
		73					
		74					

Q7

You have (also) mentioned that you freeze/dry foods. What foods have you frozen/dried?

Vous avez (aussi) mentionné que vous congélez/déshydratez (sêchez) des aliments? Quels aliments avez-vous congelés/sêchés?

How do you prepare vegetables for freezing?
Comment préparez-vous les légumes pour la congélation?

Fruits			FREEZING CONGÉLATION	DRYING DÉSHYDRATATION	Vegetables/Légumes				
					BLANCHED BLANCHIS	COOKED CUITS	NEITHER AUCUNE PRÉPARÉ	DRY- ING OF SHY DRA- TION	
Apples - Pommes		01			Asparagus - Asperges	22			
Apricots - Abricots		02			Beans - Haricots	23			
Blueberries - Bleuets		04			Beets - Betteraves	24			
Cherries - Cerises		05			Broccoli - Brocoli	25			
Currants - Gadelles		09			Carrots - Carottes	26			
Peaches - Pêches		14			Cauliflower - Choux-fleurs	27			
Pears - Poires		15			Corn - Mais	28			
Plums - Prunes		17			Mushrooms - Champignons	31			
Raspberries - Framboises		18			Peas - Pois	33			
Rhubarb - Rhubarbe		19			Peppers - Piments	34			
Strawberries - Fraises		21			Squash/Pumpkin - Gourg/citrouille	36			
Other - Autre	<input type="checkbox"/>	41			Tomatoes - Tomates	37			
		42			Zucchini - Courgette	38			
		43			Other - Autre	51			
		44				52			
						53			
						54			
Meat - Viande		61							
Poultry - Volaille		63							
Fish - Poisson		62							
Dairy - Produits laitiers		64							
Eggs - Oeufs		65							
Prepared foods - Aliments cuisinés		66							
Other - Autre	<input type="checkbox"/>	71							
		72							
		73							
		74							

Q8

You (also) mentioned that you pickle. What type of pickling did you do last year? Did you make pickles, relishes, sauces or chutneys?

Vous avez (aussi) dit que vous avez préparé des marinades. Quel type de marinades avez-vous préparé? Des cornichons, marinades, relish, catsups ou chutneys?

Pickles/Marinades et cornichons			Relish		Sauce/Catsup		Chutney				
Beet	24	Betteraves	Beet	24	Aux betteraves	Chili	92	Chili	Apple	01	Pommes
Bread & butter	75	Concombre tranchés	Corn	28	Aux maïs	Chow chow	93	(Chow chow) macédoine de tomates vertes	Green tomato	30	Aux tomates vertes
Cauliflower	27	Choux-fleurs	Cucumber	29	Aux concombres	Other	94	Autre	Peach	14	Aux pêches
Dill	76	Cornichons au fassoul	Onion	32	Aux oignon		95		Pear	15	Aux poires
Green tomatoes	30	Tomate vertes	Pepper	34	Aux piments		96		Rhubarb	19	A la rhubarbe
Mixed	77	Marinades mélangées	Other	88	Autre		97		Other	98	Autre
Mustard	78	A la moutarde		89						99	
Onion	32	Oignon		90							
Sweet	79	Cornichons sucrés		91							
Zucchini	38	Courgettes									
Other	80	Autre									
	81										
	82										
	83										
Cherries	05	Cerises									
Crabapples	07	Pomme sauvage									
Peaches	14	Pêches									
Pears	15	Poires									
Other	84	Autre									
	85										
	86										
	87										

Q9

You (also) mentioned that you made jams and jellies. What kind did you make last year?

Vous avez (aussi) mentionné que vous avez préparé des confitures gelées. Quelles sortes avez-vous préparé l'année dernière?

	JAM CONFITURE	JELLY MELLÉE	MAHMALADE	CONSERVE CONFITURE ÉPAISSE	PRESERVE FRUITS EN SIROP
Apple - Pomme	01				
Apricot - Abricot	02				
Bake apple - Pomme cuite	03				
Blueberry - Bleuet	04				
Choke cherry - Merise de virginie	06				
Crabapple - Pomme sauvage	07				
Cranberry - Canneberge	08				
Grape - Raisin	10				
Loganberry - Ronce-framboise	11				
Orange - Orange	12				
Partridgeberry - caulthérie	13				
Peach - Pêche	14				
Pear - Poire	15				
Procherry - P. ncherry	16				
Rasperry - Framboise	18				
Rhubarb - Rhubarbe	19				
Saskatoon - Saskatoon	20				
Strawberries - Fraise	21				
Other - Autre	41				
	42				
	43				
	44				

Q10

Where do you usually get the fruits/vegetables you preserve?

Habituellement où vous procurez-vous les fruits/légumes que vous préservez?

FRUITS		VEGETABLES LÉGUMES	CC
24	<input type="checkbox"/> Grow my own	<input type="checkbox"/> Je les cultive moi-même	31
25	<input type="checkbox"/> Free from neighbour, relative, friend	<input type="checkbox"/> Gratuitement de voisin, parents ou amis	32
26	<input type="checkbox"/> Buy from a farmer's market	<input type="checkbox"/> Marché citadin	33
27	<input type="checkbox"/> Farm, market garden	<input type="checkbox"/> Directement d'une ferme	34
28	<input type="checkbox"/> Retail produce store	<input type="checkbox"/> Magasin de détail de fruits et légumes	35
29	<input type="checkbox"/> Supermarket	<input type="checkbox"/> Supermarché	36
30	<input type="checkbox"/> Other	<input type="checkbox"/> Autre	37

Q11

How did you learn to home preserve?

Comment avez-vous appris la préservation alimentaire?

- 38 Mother — Mère
- 39 Other relatives — Autre parent
- 40 Friend, neighbour — Ami ou voisin
- 41 Home economic — Economiste ménagère
- 42 Books, cookbook — Livre de recettes, livres
- 43 Newspaper — Journaux
- 44 Magazine — Magazines
- 45 Government publications — Publication du gouvernement
- 46 School or extension course — Ecole ou cours de vulgarisation
- 47 Booklet with preserving supplies — Brochures accompagnant le matériel de préservation
- 48 Other — Autre

Q12

What would you say are the reasons why you do home preserving?

Pour quelle raison vous adonnez-vous à la préservation alimentaire?

- 50 Contains no additives — Pas d'additifs
- 51 Saves money — Economies
- 52 Have a garden — J'ai mon propre jardin
- 53 Homemade taste better — Les aliments maison ont meilleur goût
- 54 Homemade better for you — Les aliments maison sont mieux pour la santé
- 55 Enjoy the activity — J'aime cette activité
- 56 Not available commercially — Produits non disponibles sur le marché
- 57 Other — Autre

Q13

Now if I can get general facts about you, would you tell me which age group you fit into?

Maintenant j'aimerais obtenir quelques renseignements généraux à votre sujet. Dans quel groupe d'âge vous situez-vous?

- 59 1 Less than 25 years / Moins de 25 ans
- 2 25 to 49 years / 25 à 49 ans
- 3 50 years and over / 50 ans et plus

Q14

Would you tell me which category best describes the size of your household, including children?

Combien y a-t-il de personnes dans votre famille, y compris les enfants?

- 60 1 1 person / 1 personne
- 2 2 persons / 2 personnes
- 3 3 to 6 persons / 3 à 6 personnes
- 4 More than 6 persons / Plus de 6 personnes

Q15

Would you tell me which category best describes your total annual household income from all sources before taxes?

Dans quelle catégorie se situe le revenu annuel de votre famille, en tenant compte de toutes les sources de revenu avant déduction?

- 61 1 Less than 10,000 / Moins de 10,000
- 2 10,000 to 20,000 / 10,000 à 20,000
- 3 More than 20,000 / Plus de 20,000

Q16

Are you employed outside the home?

Avez-vous un emploi à l'extérieur du foyer?

- 62 1 Yes / Oui
- 2 No / Non

Q17

Do you live in an urban or rural community?

Vivez-vous dans une localité urbaine ou rurale?

- 63 1 Urban / Urbaine
 - 2 Rural / Rurale
- Respondent was / Le répondant était 1 Male / Masculin 2 Female / Féminin

Is there anything that you would like to add?

Désirez-vous ajouter quelque chose?

Comments made / Commentaires

Thank you for your time. Would you be interested in these publications?

Merci d'avoir bien voulu répondre à ce questionnaire, les publications vous intéressent-elles?

ANNEXE IV: Définition des termes utilisés

Blanchiment des légumes pour la congélation: Immerger les légumes dans l'eau bouillante pendant quelques minutes afin d'inactiver les enzymes qu'ils renferment.

Méthode du bain d'eau bouillante pour la mise en conserve: Consiste à remplir les pots d'aliments crus, auxquels on ajoute du liquide, puis à les sceller et à les placer dans une grande marmite. On ajoute suffisamment d'eau pour recouvrir les pots et on fait bouillir à gros bouillons. L'eau est maintenue à cette température pour la durée convenable.

Marché public: Endroit dans une ville où les producteurs se réunissent pour vendre leurs produits.

Jardin maraîcher: Généralement un endroit en milieu rural où les légumes sont produits et vendus sur place.

Adeptes de la conservation domestique des aliments: Tout homme ou femme qui s'est adonné à cette pratique ou vit dans un ménage qui s'est adonné à cette pratique au cours de la dernière année.

Ménage: Inclut quiconque vit sous un même toit, y compris les pensionnaires, grands-parents, adolescents, enfants.

Méthode de la marmite ouverte pour la mise en conserve: Consiste à remplir des pots propres et stériles d'aliments cuits, puis à les sceller. Ne suppose aucun traitement à la chaleur.

Méthode du four pour la mise en conserve: Consiste à remplir et à sceller les pots puis à les chauffer au four pendant une durée convenable.

Méthode de l'autoclave pour la mise en conserve: Les pots remplis et scellés sont placés dans un autoclave. On ajoute ensuite de l'eau chaude jusqu'à mi-hauteur des pots. L'autoclave est ensuite fermé et chauffé à la pression convenable pour une durée préétablie.

Détaillant de fruits et légumes: L'acheteur fait affaire avec un détaillant ou un grossiste plutôt qu'avec le producteur.

Supermarché: Magasin de détail qui vend tous les articles d'épicerie en plus des fruits et légumes.

ANNEXE V: Commentaires formulés par les répondants¹

Au sujet de l'enquête en général

S'informent du but de l'enquête (30)

Ont entendu parler de l'enquête par la radio, les journaux (14)

Se réjouissent de voir le gouvernement effectuer ce type d'enquête (37)

Demandent si les résultats seront rendus publics (4)

Heureux que le gouvernement fournisse des emplois pour les étudiants
(3)

L'enquête est un gaspillage de fonds publics

Ne peuvent pas ou ne veulent pas répondre à la question sur le revenu
(22)

Au sujet des publications gouvernementales et de la diffusion de l'information en général

Ont vraiment apprécié la publication "Confitures, gelées et marinades"
(5)

Ont entendu parler de la publication "Congélation des aliments" à la télévision

La publication "La congélation des aliments" constitue leur "bible"

Utilisent les publications lorsque quelque chose ne tourne pas rond (p. ex. confitures trop liquides) (3)

Le gouvernement s'acquitte bien de sa tâche en offrant ces publications
(15)

Il vaut la peine de se soumettre à l'enquête simplement pour obtenir les publications (3)

Aimeraient recevoir les publications (25)

N'auraient pas confiance à des publications qui ne seraient pas produites par le gouvernement (3)

Il devrait y avoir plus d'information disponible sur la conservation des aliments (10)

Besoin d'une plus grande communication entre le gouvernement et le public (4)

Ne veulent pas des publications car leurs propres recettes sont aussi bonnes que ce que le gouvernement peut publier

Le ministère de l'Agriculture dépense plus d'argent qu'il ne le devrait
Préfèreraient les publications en mesures impériales plutôt que
métriques

Au sujet de la conservation domestique des aliments en général

Inquiétudes concernant les additifs dans les aliments (11)

Les gens devraient être plus autosuffisants en produisant et conservant
leurs propres aliments (13)

La conservation des aliments est une bonne façon d'économiser et de
mieux manger (8)

Les conserves de fruits vendues sur le marché sont trop sucrées (2)

Le prix des confitures commerciales est compétitif en regard du produit
maison (8)

La conservation domestique coûte trop cher, en particulier pour l'achat
de l'équipement (4)

Le prix du sucre est trop élevé pour s'adonner à la conservation
domestique des aliments (11)

Certains fruits (aliments) sont trop dispendieux pour être conservés par
les méthodes de conservation domestique (8)

Une autre personne du ménage aide à la conservation des aliments (31)

La conservation des aliments demande beaucoup de travail et prend
beaucoup de temps (8)

La mise en conserve est beaucoup plus facile maintenant avec les
nouvelles inventions

La mise en conserve était en vogue autrefois et revient à la mode
Aimeraient voir des pots de conserve opaques afin de conserver les
vitamines

Souhaiteraient que les pots de conserve soient plus facilement
disponibles et moins dispendieux (2)

Inquiétudes au sujet du botulisme, de l'inocuité des aliments mis en
conserve (4)

Scellent les conserves de légumes avec une couche d'huile (2)

La mère utilise le four pour la mise en conserve

Ne croient pas au blanchiment des légumes parce que des éléments
nutritifs sont perdus (2)

Blanchiment des légumes dans le four à micro-ondes

La congélation permet des économies et préserve mieux les saveurs que la mise en conserve (4)

Blanchiment des légumes à la vapeur avant de les congeler (7)

Traitent les marinades à la chaleur dans un bain d'eau bouillante

Scellent les pots de confiture avec une couche de vinaigre sur le dessus

Aimeraient obtenir plus d'information sur la conservation des aliments sans sucre (6)

Aimeraient davantage de recettes sans sel (2)

Problèmes éprouvés par le passé avec les aliments conservés

Difficultés dans la mise en conserve des tomates (3)

Congélation du chou-fleur ne donnant pas de bons résultats (2)

Maïs congelé qui se révèle aqueux (2)

Haricots non blanchis avec un goût sûr après la congélation

Mauvais résultats avec la congélation du navet

Les légumes deviennent mou lorsqu'on les immerge dans l'eau froide après le blanchiment

Le cheddar vieilli perd sa saveur et s'émiette après la congélation

Questions relatives aux techniques de conservation des aliments

Comment congeler les oeufs et les produits laitiers (2)

Comment préparer des confitures au congélateur sans utiliser de Certo (2)

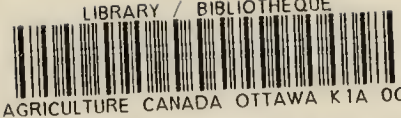
Comment congeler les fruits et légumes

Aimeraient obtenir plus d'information sur la mise en conserve des viandes et du poisson

Aimeraient obtenir plus d'information sur le séchage des aliments (3)

¹ Les chiffres entre parenthèses correspondent au nombre de répondants ayant exprimé la même idée.

LIBRARY / BIBLIOTHEQUE



AGRICULTURE CANADA OTTAWA K1A 0C5

3 9073 00028511 6

