

LA VIANDE SOUS CELLOPHANE A FAIT SON APPARITION A JŒUF

La viande sous cellophane a fait son apparition à Jœuf, sous la forme de volailles et, pour préciser, de poulets.

La viande sous cellophane a défrayé l'actualité l'année dernière. Elle s'est vendue et continue à se vendre dans les grandes villes. Bientôt, elle sera partout et Jœuf n'est pas en retard. Elle a surpris nombre de ménagères qui venaient faire leurs emplettes dans un grand magasin de la ville. Les poulets voisinaient, dûment ficelés et préparés, recouverts d'une fine pellicule de cellophane qui épousait leurs formes.

Le poulet est entièrement préparé. Il est vidé de tous ses abats : gésier, foie, vésicule biliaire, jabot, etc... Ces abats sont enveloppés à part dans un sachet ou une feuille de cellophane. Le sachet est placé sur le dos du poulet. Il ne reste plus alors, à la ménagère, qu'à enlever la feuille de cellophane, ensuite introduire (si elle le désire) à l'intérieur du poulet les abats, et enfin saler, poivrer et mettre au four. C'est une économie en tout : de temps, puisque ce travail ne demande guère plus de 5 minutes, de marchandise, si l'on songe qu'il n'y a aucune perte. D'autre part, les poulets sous cellophane sont calibrés de 100 gr. en 100 grammes. Ils peuvent et doivent être vendus à la pièce. Ils sont présentés par rangés d'un même poids, avec une seule étiquette par rangée. Cette étiquette indique le poids net et le prix de l'unité correspondant au prix au kilo.

Poulet prêt à cuire. Une économie de temps et de poids

La ménagère qui achète un poulet plumé, mais non éviscéré, doit procéder à de multiples opérations avant d'enfourner le poulet qu'elle désire présenter à table. Sauf dans quelques régions où le cou et les ailes sont plumés, le travail reste à faire, et encore faut-il enlever les picots (plumes naissantes). La ménagère doit inciser la paroi abdominale dans sa largeur sous la nuque pour retirer méticuleusement l'intestin, tailler la paroi ventrale tout autour de l'anus pour prélever le gésier, le fendre, etc, etc...

On voit donc qu'il faut près d'une demi-heure de travail à la ménagère pour préparer dans les normes une semblable volaille. De plus, il y a une perte de poids qui oscille entre 10 et 20 %.

Cette vente de poulets sous cellophane est encore au stade expérimental. Prochainement, la viande de boucherie (c'est-à-dire rôtis, côtelettes, etc...) fera son apparition, elle aussi, sous cellophane.