

Zeitschrift: Domaine public
Herausgeber: Domaine public
Band: - (1980)
Heft: 562

Artikel: Alimentation : des industries à notre table
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1022555>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 30.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

AGRICULTURE

Les mandarins perdent leur alibi

Un paysan argovien, poète à ses heures, René Hochuli, et un ingénieur agronome zurichois, paysan à mi-temps, Herbert Karch, ont fait l'événement de l'été agricole dans notre pays, en annonçant la création de l'Union suisse pour la défense des petits et moyens paysans.

Le premier exploite un domaine de 8,9 hectares avec douze vaches et une vingtaine de truies. Le second complète le revenu de ses cinq hectares en exerçant l'activité de journaliste libre.

Désormais donc, la quasi officielle Union suisse des paysans doit compter avec deux dissidences, l'une en Suisse alémanique, l'autre, l'Union des producteurs suisses, étant plutôt implantée en Suisse romande.

Cet échec pour Brugg — siège de l'Union suisse des paysans, USP — est aussi une remise en question supplémentaire de la politique fédérale.

L'émergence d'une opposition née dans cette catégorie de paysans était cependant prévisible (cf. DP 399).

Quand le mot d'ordre était «productivité à tout va», les mieux nantis de nos paysans poussaient devant eux les moins bien lotis et obtenaient ainsi que les prix soient fixés en fonction de ces derniers. Petits et moyens paysans ne se posaient pas trop de questions: à l'apparition de

chaque difficulté nouvelle, ils travaillaient un peu plus et augmentaient la production!

Jusqu'au jour où Confédération et consommateurs vinrent à s'essouffler et ne purent plus accroître leur aide à une production toujours plus importante. On avait atteint en quelque sorte un point de non-retour.

A l'époque, on prend alors des mesures considérées comme extrêmes: la production est bloquée dans un secteur, puis dans deux... Les possibilités de fuite en avant se font alors de plus en plus rares pour les petits paysans — les autres bénéficient bien sûr de plus d'autonomie — à la recherche de ressources nouvelles pour survivre, simplement.

UNE RIGIDITÉ INQUIÉTANTE

On ne rappellera pas ici toutes les étapes franchies. Qu'on se souvienne néanmoins que le contingentement laitier frappa linéairement chacun, quelle que soit la grandeur de son exploitation.

Avec le blocage, l'hiver dernier, de la production de viande et de volaille, la politique officielle s'infléchissait: un effectif maximum était déterminé pour chaque type d'élevage, les «dépassements» éventuels devant être résorbés d'ici à douze ans.

Le cadre général de la nouvelle réglementation: toute création d'élevage, tout accroissement d'effectifs sont soumis à autorisation, cette dernière ne pouvant être accordée — quand le mar-

ché le permet — qu'à des exploitations dont le revenu social annuel ne dépasse pas 60 000 francs.

On doit l'admettre, la volonté de favoriser les exploitations modestes est claire et réjouissante. A court et moyen terme, elle aura cependant peu d'effets: les dimensions maximums retenues sont très élevées (250 pièces de gros bétail, 12 000 poulets d'élevage, pour ne prendre que ces exemples); aucune autorisation nouvelle ne pourra être accordée tant que durera, comme aujourd'hui, la surproduction. Par ailleurs, aucune distinction n'est faite entre régions de plaine et régions de montagne, entre régions donc qui peuvent se tourner vers d'autres productions et régions pour lesquelles une reconversion est tout simplement impossible. En fait, pour l'instant, ces ordonnances visent surtout à interdire l'entrée du marché à de nouveaux fournisseurs.

Insuffisant politiquement, le système proposé est par ailleurs inquiétant sur le plan technique dans la mesure où il renforce la rigidité de notre agriculture.

Après le lait, la betterave, le colza, avec la viande c'est un nouveau secteur, et un secteur important, qui est régi par le biais de contingements: bénéficiant d'une rente de situation, le producteur n'est plus incité à se lancer dans les ajustements qui pourraient être utiles. Le contingentement signifie aussi que le consommateur continuera à subventionner linéairement la

ALIMENTATION

Des industries à notre table

Le temps où l'industrie alimentaire se contentait de reproduire à grande échelle les recettes de la maîtresse de maison sont bien révolus.

L'industrie alimentaire ne copie pas, elle invente. Depuis la dernière guerre — et grâce à celle-ci — elle a mis au point des centaines de procédés et de produits nouveaux, dont le sort se joue d'abord en laboratoire, puis sur les rayons des supermarchés. S'ils atteignent notre table, ils s'y installent avec une étonnante facilité; mis à part la viande TVP, nous avons pratiquement tout accepté, et non sans

une réelle satisfaction, comme l'a confirmé un récent sondage commandité par Coop sur les réactions des consommateurs français (réputés difficiles et traditionalistes).

Il paraît que trois Français sur cinq (exactement 61%) considèrent comme très satisfaisante ou du moins satisfaisante la qualité des aliments industriels offerts dans les magasins.

production, qu'elle provienne de gros ou de petits éleveurs.

Abandonnant le productivisme dans toutes ses outrances pour la doctrine du contingentement, la Suisse est ainsi passé d'un régime de pseudo-libéralisme («pseudo», parce que subventionné en fait par le contribuable et le consommateur) à un système figé où les situations acquises remplaceront les normes d'un plan à la soviétique. L'alourdissement de la facture qui résulte de ce changement de politique doit être discuté.

Le coût de la production agricole suisse est «grosso modo» — subventions comprises — deux fois plus élevé que les coûts du marché mondial, mis à part les mesures de dumping.

POUR DES PRIX DIFFÉRENTIELS

Un tel effort financier n'est justifié que pour les produits où la part de l'approvisionnement indigène est nettement insuffisante. Pour les autres productions, en particulier le lait et la viande, il ne doit bénéficier qu'aux producteurs petits et moyens.

En clair, la «solution» des prix différentiels doit prendre le pas sur celle des contingents.

La création de l'Union suisse pour la défense des petits et moyens paysans devrait permettre de clarifier le débat.

Les représentants politiques des consommateurs ont désormais deux interlocuteurs dans le monde paysan avec lesquels une politique commune peut être envisagée.

Pour se rafraîchir la mémoire, et pour savoir ce qui nous attend en matière d'alimentation fabriquée, on peut toujours lire la double liste donnée dans son dernier numéro par *L'Observateur de l'OCDE* (n° 106/septembre 1980), qui l'a lui-même tirée de sources américaines (voir plus bas).

A l'origine de toutes ces découvertes, on retrouve

les grands noms de la bouffe industrielle multinationale, soit les européennes Unilever et Nestlé, suivies par une pléiade de sociétés américaines: Kraft, General Foods, Borden, etc.

Pour plus de détails sur l'industrie alimentaire suisse, voir la dernière étude sectorielle de l'UBS ou les statistiques professionnelles, reproduites dans *Swiss Food* (sept. 1979). Dans l'ensemble, les plus gros fabricants de produits alimentaires sont en Suisse: Migros (1475 millions de francs de ven-

tes industrielles en 1979), Coop (1324 millions), Nestlé (environ 800 millions) et Unilever (403 millions). Suivent: les grandes centrales laitières (Winterthour, Berne, Bâle, Genève), le plus grand boucher privé (Kunz) et quelques filiales de grands groupes (Knorr/Corn Products, Suchard-Tobler/Interfood, Wander/Sandoz).

De leurs cuisines nous viennent nos aliments de chaque jour. Qu'ils en soient remerciés?

1945-1978: QUELQUES NOUVEAUTÉS ALIMENTAIRES

Produits mis au point entre 1945 et 1965 (1)

Céréales pour petit déjeuner enrichies en vitamines
Céréales pour petit déjeuner avec fruits lyophilisés
Flocons d'avoine instantanés
Flocons de pommes de terre déshydratés
Farine fluide
Plats cuisinés et préparations surgelés
Préparations à base de pomme de terre déshydratée
Concentré de boisson à base d'orange synthétique
Concentré de jus d'orange
Légumes congelés à cuire à l'eau dans leur emballage
Aliments de régime liquides
Margarine poly-insaturée (huile de maïs)
Margarine ne durcissant pas au froid
Margarine congélée non salée
Mélanges instantanés pour desserts et gâteaux
Riz précuit
Préparations à base de riz
Aliments déshydratés pour chiens et chats
Aliments semi-déshydratés à base de viande pour chiens et chats
Additifs pour café à base d'huile végétale
Assaisonnements en poudre pour salade
Café soluble lyophilisé

Produits mis au point vers 1978 (2)

Crêpes et gaufres pouvant être réchauffés par micro-ondes
Sucettes anti-tussiques
Boissons non alcoolisées arôme sangria
Hot-dog individuel
Saucisses de dinde Kielbasa
Bâtonnets salés goût pizza
Pain au son et au yaourt
Sucreries à 0 % de matière grasse
Concentré pour boisson non alcoolisée en aérosol
Chewing gum Kasher
Bâtonnet de yaourt congelé
Fromage à tartiner semi-liquide
Crème aux œufs en boîte
Bacon grillé aromatisé
Sauce Worcester en poudre
Gelée au poivre jalapeno
Gelée au miel
Poudre pour boisson gazeuse non alcoolisée
Sel arôme fumé
Lait sous emballage stérile
Pain de riz
Édulcorants au fructose
Quiche surgelée
Mélange en poudre pour boisson isotonique
Mélange en poudre pour cocktail
Gelée d'airelle prête à démouler

(1) *Produits retenus par R.D. Buzell et R.E.M. Nourse dans Product innovation in Food Processing comme étant «fondamentalement différents du point de vue de la forme, de la technologie ou des composants...»*

(2) *Produits retenus par les rédacteurs de Progressive Grocer comme particulièrement «ingénieux, novateurs et surprenants».*