Zeitschrift: Femmes suisses et le Mouvement féministe : organe officiel des

informations de l'Alliance de Sociétés Féminines Suisses

Herausgeber: Alliance de Sociétés Féminines Suisses

Band: 49 (1961)

Heft: 4

Artikel: A Genève : cours pour acheteuses

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-269669

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: 27.11.2025

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

La page de l'acheteuse

La conservation des produits

DATES CODÉES OU DATES EN CLAIR?

Dans les temps anciens, des tonnes de marchandises ont dû se perdre, faute de pouvoir être conservées. Très vite cependant l'homme a appris à conserver ses aliments d'une saison à l'autre par le séchage, le fumage, la salaison, puis la stérilisation, enfin le froid.

Des progrès étonnants ont été accomplis ces dernières années grâce aux multiples emballages imperméables à l'air, à la congélation et aux additifs chimiques. Actuellement

tion et aux additifs chimiques. Actuellement bien des denrées, même si elles sont en contact avec l'air, ne s'altèrent plus que difficilement: les antioxygènes préviennent le rancissement des huiles et graisses, d'autres conservateurs empêchent par exemple la moisissure des con-

On en vient même à offrir sous emballage dans les super-marchés de nombreux aliments dont la conservation est très limitée. Tous ces

dont la conservation est très limitée. Tous ces aliments portent évidemment soit une date codée soit un numéro de contrôle afin que fabricants et distributeurs puissent en contrôler la fraîcheur et parer à toute réclamation. Une question se pose là : pourquoi à la place d'une date codée ne pas indiquer une date en clair, que l'acheteuse puisse comprende. N'aurait-elle pas avantage à connaître « l'âge » des marchandises achetées ? Récemment nous lisions dans une monographie du Laboratoire coopératif français que les consommateurs auraient tout bénéfice à connaître la date de fabrication des boîtes de conserves qui pourtant de s'altèrent pas pendant pluqui pourtant de s'altèrent pas pendant plu-sieurs années, certaines saisons ou certaines années (particulièrement sèches ou pluvieuses) annees (particulierement seches ou privieuses), étant plus favorables que d'autres à la mise en conserve. Nous n'irons pas si loin mais nous souhaitons vivement que les aliments dont la conservation n'excède pas quelques mois soient munies de dates clairement lisibles. Bien des fabricants et distributeurs sont opposés à ces dates en clair car ils craignent que

les acheteuses n'en viennent à refuser des marles acheteuses n'en viennent a retuser des mar-chandises parfaitement bonnes, ce qui provo-querait du gaspillage et des pertes. Ils affir-ment que dans des entreprises bien organisées ce contrôle des acheteuses est parfaitement superflu, les marchandises étant toujours

Nous voulons bien le croire, l'essentiel du problème ne nous paraît pas que l'acheteuse puisse vérifier AVANT l'achat la fraîcheur de l'aliment mais bien qu'elle puisse savoir combien de temps elle peut le conserver CHEZ

Nos habitudes ménagères sont aussi en train de changer. Beaucoup d'entre nous ont des frigos et prennent l'habitude d'acheter davantage à la fois et d'acheter moins souvent. Nous fourrons au frigo de la pâte à gâteau, des yoghourts, de la margarine, de la crème, songeant à des repas futurs. J'ai vu chez une maman ayant plusieurs jeunes enfants, jusqu'à cinq berlingots de lait pasteurisé et comme ces berlingots ne portaient qu'un chiffre dont elle ignorait la signification, elle ne savrait plus lesquels étaient les plus anciens. Bref, il nous arrive à toutes de garder des ali-Nos habitudes ménagères sont aussi en train

IIº journée d'information de la commission romande des consommatrices

4 mars, à Neuchâtel Restaurant Neuchâtelois - Faubourg du Lac 17

11 h. « Les moyens modernes de conservation des aliments », M. Ph. Clottu, chimiste cantonal adjoint, Neuchâtel.

12 h. 45 Repas en commun

14 h. 45 Débat, présidé par Mme Ariane Schmitt, sur le thème : « L'acheteuse doit-elle pouvoir contrôler par une date la fraicheur des aliments em-

« L'acheteuse doit-elle pouvoir contrôler par une date la fraicheur des aliments emballés? » Prendront part au débat: M. P. Butzberger, directeur de la Société coopérative Migros, Neuchâtel, M. Ch. Furer, directeur du Centre d'études suisses de l'alimentation, à Veytaux-Chillon, M. Samuel Michelin, directeur de Bell S.A., Neuchâtel, M. F. Spirig, expert-boulanger des Sociétés coopératives romandes, Lausanne, M. Henri Tanner, sous-directeur des Laiteries Réunies, Genève, ainsi que deux consommatrices, membres de la Commission romande.

Un repas à 5 fr. sera servi au Restaurant Neu-châtelois. Les personnes désirant prendre ce repas sont priées de s'inscrire jusqu'au 1 er mars auprès de la Commission romande des consommatrices, Planches 32, Prilly.



(Cliché, Bureau interna-tional d'Education).

ments qui peut-être son déjà restés quelques jours ou quelques semaines (margarine par exemple) en magasin. Dès lors, nous pouvons être amenées, parce que les marchandises se gâtent moins visiblement qu'autrefois et parce que nous avons un frigo, à consommer des marchandises altérées. Il semble bien que les intoxications d'origine bactériologique dues à une trop longue conservation des aliments soient aujourd'hui en augmentation. Si les denrées emballées portaient des dates en clair, nous pensons que ce serait une mise en garde salutaire pour beaucoup de ménagères. Un problème identique se pose pour des den-

rées que nous ne mettons pas au frigo. Nous avons appris récemment que les pâtes alimentaires aux œufs ne se conservaient pas au

avoits appris recomment que les pares annotaires aux œufs ne se conservaient pas au delà de trois mois sans changer de goût. C'est très bien de le savoir, mais quel «âge » ont donc les pâtes que nous achetons? Les pâtes sont une des denrées que nous aimons avoir toujours sous la main, que nous stockons facilement sur le rayon d'une armoire. N'allonsnous pas aussi conserver trop longtemps des pâtes faute d'avoir un point de repère?

Mais à côté du problème pratique, il y a une question de principe qui nous paraît importante : l'acheteuse a le droit d'avoir une connaissance complète du produit ; il ne saurait être question de lui cacher certaines données sous le seul prétexte que des pertes pourraient en résulter sur le plan commercial. Si on craint de lui donner des dates, n'est-ce pas qu'on a peur de ne pas vendre quelques denrées dont la date serait dépassée? Puisque rées dont la date serait dépassée? Puisque le distributeur a la chance de pouvoir prépa-rer *à l'avance* les marchandises de faible conservation, il nous semble équitable que loya-lement il les date.

lement il les date.

Mais quand on dit « date en clair » on n'a pas encore tout dit. Faut-il indiquer une date de fabrication ou une date ultime de consommation? Une date de fabrication semble présenter pour le fabricant et le distributeur moins d'inconvénients qu'une date de consommation. Mais à l'acheteuse, une date de fabrication à elle seule ne dit rien si elle ne sait pas combien de temps la marchandise se garde normalement sans altération. J'ai vu sur de la charcuterie emballée une date accompagnée de cette phrase : « Se conserve quelques jours de cette phrase : « Se conserve quelques jours sans réfrigérateur ». Que veut dire « Quelques jours » ? S'agit-il de deux jours ou de dix ? Et la phrase signifie-t-elle qu'il ne faut PAS

Et la purase signifie-t-elle qu'il ne raut PAS mettre cette marchandise au réfrigérateur ou que dans un réfrigérateur elle se conservera plus longtemps que quelques jours?

On le voit ce problème du « datage » des aliments est complexe et pas encore tout à fait au point chez nous. C'est pourquoi la Commission romande des consommatrices a 46.414.414 estres arts services.

décidé de mettre cette question au programme de sa journée d'information du 4 mars.

Cette journée comprendra d'abord une conférence de M. Ph. Clottu, chimiste cantonal, adjoint à Neuchâtel, sur « Les moyens modernes de conservation des aliments ». L'aprèssibil sur excessé à la materia d'êbre area. dernes de conservation des aliments ». L'aprèsmidi sera consacré à un vaste débat entre les consommatrices et les principales entreprises de distribution de Suisse romade sur le problème des dates. Certaines de ces entreprises sont favorables à des dates de fabrication, d'autres à des dates de consommation, d'autres encore sont totalement opposées aux unes et aux autres. Il y aura donc là matière à un débat passionnant auquel nous convions toutes les acheteuses s'intéressant à ces questions (les séances sont publiques). Nous espérons que par leur affluence, elles provent aux distributeurs l'intérêt qu'elles portent à des dates clairement lisibles.

Ariane Schmitt

Ariane Schmitt



A Genève

Cours pour acheteuses

organisé par le Centre de liaison des asso-ciations féminines genevoises, à l'Union des Femmes, 22, rue Etienne-Dumont.

Lundi 27 février, à 14 h. 30 Ce que l'étiquette d'un produit alimentaire peut nous apprendre, par M. Jean Deshusses, chimiste cantonal.

Lundi 6 mars, à 14 h. 30 Quels produits de lessive choisir et comment les utiliser ? (avec expériences pratiques et projections), par le Di Jaag, de la Savonnerie Schnyder.

Lundi 13 mars, à 14 h. 30 Comment acheter linge de maison, sous-vêtements, lainages, etc. ?, par M. Gaston Bickerl, du magasin La Li-nière.

20 mars, à 14 h. 30 Comment reconnaître les textiles synthétiques ? (avec échantillons et démonstrations pratiques), par M. Alfred Linder, de la Société de la Viscose Sulsse.

iptions auprès de Mme Bonardelly, route de Chêne 112, par carte postale ou tél. 36 08 00. Finance d'inscription : 4 fr. pour les quatre séances.

A Lausanne

COMMISSION ROMANDE S CONSOMMATRICES

lance une invitation à son cours pour acheteuses qui sera donné à Lausanne dans l'annexe du col-lège Saint-Roch (rez-de-chaussée).

1er mars — Que peuvent nous apprendre les éti-quettes des denrées alimentaires? par le Dr E. Matthey, chimiste cantonal.

s — Les produits à laver modernes, par Mile Sylvie Meylan, maîtresse ménagère.

Sylvie Meylan, mattresse menagere.

15 mars — Comment choisir judicleusement ses sous-vêtements et son linge de maison, par Mile Betty Wetli, experte-vendeuse.

Finance: Fr. 4.— pour les trois leçons, payables à la première séance; Fr. 1,50 par leçon isolée.

iptions à la Commission romande des consom-matrices, Planches 32, Prilly.



Léon Śmulovič



 HORLOGERIE • BIJOUTERIE

Grand choix de mon-tres, bijoux, cheva-lières, alliances or.

Genève, Terrassière 5 Tél. 36 54 89

Pour vos tricots, toujours les

LAINES DURUZ

Le plus grand choix de la Suisse Romande

Les conseils de l'Institut suisse de recherches ménagères

Peut-on laver des lainages dans une machine à laver automatique?

C'est une question qu'on nous pose souvent. Nous avons fait de très nombreux essais pour l'éclaircir. Actuellement, nous tenons à dire que seuls les lainages solides peuvent être lavés dans une machine automatique même si celle-ci prévoit un programme spécial, ménageant les lainages. Il s'agira donc surtout de chaussettes, éventuellement de camisoles, de pantalons d'enfants, etc. D'ailleurs, on ne lave en général qu'une quantité limitée de lainages fins à la fois si bien qu'on ne peut remplir un tambour. De ce fait, on risquerait en voulant à tout prix les laver dans la machine de gaspiller courant et produit de lessive. Enfin, en ne lavant que quelques lainages à la fois, on les expose à un traitement plutôt brutal dans le tambour mal rempli.

Si la machine ne prévoit pas de programme spécial, il faudra arrêter le tambour pour que les lainages trempent dans le bain ; ceci n'est l'acilloure pacièles que rie les coulture sent elements.

les lainages trempent dans le bain; ceci n'est d'ailleurs possible que si les couleurs sont so-lides. On ne mettra le tambour en mouvement

d'ailleurs possible que si les couleurs sont solides. On ne mettra le tambour en mouvement
que très peu de temps pour que la laine ne se
feutre pas.

Bien des ménagères aimeraient utiliser des
flocons de savons, ce qui en effet, convient
particulièrement bien aux lainages. Dans ce
cas, on introduira d'abord dans la machine,
un décalcifiant rapide (comme Bx, Calgon,
Anticalcine, Micavit, etc.). On restera près
de la machine pour ajouter peu à peu les
flocons tout en prenant garde que la mousse
ne devienne pas trop abondante.

Si ce procédé paraît trop compliqué et que
les lainages soient très sales, on peut aussi
employer un produit à lessive synthétique.
Nous tenons cependant à vous signaler que
les lainages réagissent très différemment à
un même produit de lessive suivant leur qualité. Nous espérons qu'un jour, l'Institut pourra décerner son laurier à des laines réagissant
toujours bien aux produits de lessive. En attendant nous vous recommandons d'être prudentes et d'une façon générale, de laver vos dentes et d'une façon générale, de laver vos lainages à la main!

Nous désirons signaler deux petites erreurs dans l'article de janvier sur les soldes. Pour le sous-titre, if allait lire : « Les soldes ou le règne de la contient sion... voulue? » (et non pas « voulue! »).

Au premier paragraphe de la troisème colonne: « Le Tribunal fédéral a considéré que l'élément décisif était l'impression purement subjective que l'annonce éveillait chez les acheteurs. » (et non « objective »).

Suppression des primes ajoutées aux crèmes et poudres à pouding

Le communiqué suivant a paru dans le Détaillant en alimentation » du 27 janvier 1961:

Les primes sont fort décriées, mais comme on peut le constater dans la pratique, il ne peut leur être démié un certain pouvoir de propagande.

Afin de répondre à de pressants vœux exprimés par quelques associations féminines, et en particulier par le commerce, de gros et de détail, mais conscientes aussi du fait que le système des primes entrave les tendances de rationalisation dans le secteur de la production industrielle, les maisons soussignées ont décidé de renoncer jusqu'à nouvel avis à offir des primes avec les poudres à pouding et crème, les poudres à lever, etc. Ces maisons attendent du commerce qu'il appuie leur action spontanée. Ceci pour ait être particulièrement opportun pour lui au cas ou une nouvelle concurrence massive d'origine étrangère était déclenchée sur le marché indigène pour les produits en question.

Max Fehchlin, Schwyz (SOWIESO).

S. A. A. Sennhauser Zurich (HELVETIA).

Union suisse de coopératives de consommation, Bâle (produit REGAL).

Dr Wander S. A. (DAWA).

La Commission romande des consomma-

La Commission romande des consomma-trices a aussitôt écrit une lettre de remercietrices a aussitôt écrit une lettre de remerciements et de félicitations aux maisons ci-dessus mentionnées. A la suite de l'enquête faite en 1999 sur les bons et primes, nous avions constaté en effet que nombre d'acheteuses étaient irritées par les primes. A la question « achetez-vous une marchandise pour obtenir immédiatement un jouet, un ustensile? » 375 personnes sur les 633 qui ont répondu a l'enquête répondent non. A la question : « désirez-vous la supression totale des bons et primes? » 373 personnes répondent oui, 159 non et 12 ajoutent, « oui, si le prix en est diminué ».

Nous pensons donc exprimer l'avis de nombreuses acheteuses en félicitant les fabricants de crème de s'être entendus pour cette supression volontaire des primes qui ne pouvaient que fausser le choix de l'acheteuse. Nous souhaitons que d'autres entreprises établissent des accords semblables.