

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:	50 (1962)
Heft:	17
 Artikel:	En conclusion de notre enquête
Autor:	A.S.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-269974

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: 18.01.2026

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

la page de l'acheteuse

**qui veut connaître
ses produits, ses prix,
son pouvoir d'achat**

Nous le savons maintenant:

Il y a des morceaux de viande avantageux et savoureux

« La viande moins chère », tel était le titre d'une affiche bien présentée qu'on put voir dans toutes les boucheries lausannoises. Etais-ce vraiment une baisse inespérée du prix de la viande, alors que la vie renchérit de façon inquiétante ? Non, c'était l'annonce d'un cours sur le choix et la cuisson des viandes organisé par la Commission romande des consommatrices et le Centre de liaison des associations féminines vaudoises.

Un contact pris avec le président des maîtres-bouchers nous valut une aide précieuse. En effet, les affiches nous furent offertes par l'Association des maîtres-bouchers et la maison Bell S.A. Grâce à cet appui, le prix du cours put être fixé à 3 fr. pour trois leçons.

La première leçon eut lieu dans la boucherie de M. Rütti où était exposé un choix complet de morceaux de bœuf, porc, veau et mouton. Nos élèves-ménagères étaient loin de penser qu'il y avait une telle variété de morceaux, car, la routine aidant, elles s'en tiennent le plus souvent aux mêmes pour un rôti, un bouilli ou un ragoût, craignant souvent de passer pour ignorantes en se faisant conseiller.

M. Rütti nous indiqua pour chaque morceau les prix, avec et sans charge (250 g. d'os pour 750 g. de viande), son utilisation et le temps de cuisson. Chacune dut reconnaître qu'il existait bien des morceaux avantageux, tout aussi savoureux et nutritifs que ceux du premier choix.

Les deuxièmes et troisièmes leçons se donnèrent dans la cuisine du collège de Villamont, mise obligamment à notre disposition par la direction des écoles. Là, notre boucher

le gaz est indispensable

se transforma en maître queux et nous enseigna à cuire quelques délicieux plats de viande pris dans des morceaux avantageux : ragout de bœuf, fricadelle, tête de veau, poitrine de veau farcie, rosbif, aiguillette, bifteck (romsteck), émincé de bœuf. Tout cela fut dégusté ensuite avec le plus grand plaisir.

Voici quelques conseils du boucher :

— Pour rôtir, l'huile doit être très chaude afin que les pores se ferment aussitôt et que les sucs de la viande ne s'échappent pas. Bien colorer la viande.

— Pour rôtir une viande, ne jamais employer de beurre, mais le mettre frais sur la viande cuite.

— Ne jamais saler la viande avant la cuisson (sauf la viande hachée).

— Ne jamais piquer un morceau pendant la cuisson, ce qui le saignerait et le priverait de ses éléments nutritifs.

— Dans le four, qui doit être très chaud (15 à 20 minutes de chauffe préalable) mettre la viande le plus haut possible, ne pas l'arroser pendant qu'elle se colore, la retourner simplement, baisser la chaleur pour terminer la cuisson.

— Ne jamais craindre de demander conseil au boucher concernant les temps de cuisson.

— Pour un rôti, les morceaux suivants peuvent être employés : couvercle d'épaule (6 fr. le kg.), filet d'épaule (9 fr. le kg.).

— Pour un rosbif : aiguillette, côte couverte.

Ce cours fut très apprécié des cinquante participantes venant des milieux les plus divers. Il semble avoir répondu à un vrai besoin. Aussi, d'autres cours semblables seront-ils organisés dans diverses localités.

En conclusion de notre enquête

Le mois dernier ont paru ici les chiffres obtenus lors de notre récente enquête auprès des acheteuses ; aujourd'hui, à côté des vœux particuliers exprimés par nos correspondantes, nous désirons tirer quelques conclusions concernant le problème qui préoccupe actuellement nos autorités comme les entreprises de distribution et les syndicats, c'est-à-dire les heures d'ouverture des magasins. Dans les discussions qui se poursuivent, nous aimeraient faire entendre la voix des acheteuses, voix qui n'a guère de moyens de s'exprimer.

Posons d'abord, comme principe, que les magasins sont une sorte de « service public » et que les heures d'ouverture doivent permettre à toutes les catégories de consommateurs de se ravitailler commodément. Il nous paraît également évident que le personnel des magasins doit pouvoir jour d'un horaire de travail sensiblement réduit, ne dépassant, si possible, pas les cinq jours de travail. Ces deux exigences sont-elles conciliables ? En principe oui, car la durée de travail du personnel vendeur ne doit pas être confondue avec la durée d'ouverture des magasins. Cependant, nous savons qu'en pratique, aujourd'hui, la pénurie de personnel rend les rotations difficiles et onéreuses. Dès lors, comment concilier des heures de travail réduites et une ouverture suffisante des magasins ?

UN PEU DE SOUPLESSE S'IL VOUS PLAÎT

Aux yeux des acheteuses, une seule réponse paraît valable : il faut préférer les solutions rigides des solutions souples.

Prenons-en un exemple. A Neuchâtel ou à Genève, les magasins d'alimentation sont tous fermés le même après-midi. C'est une solution rigide qui mécontente un très grand nombre d'acheteuses, les lettres que nous avons reçues à ce sujet en font foi. A Lausanne, au contraire, une solution souple a été choisie, les magasins d'alimentation pouvant fermer à leur choix, soit le jeudi après-midi soit le lundi matin. Ainsi, le jeudi, les acheteuses trouvent dans tous les quartiers certains magasins ouverts. Cette solution est tout à fait satisfaisante.

Nous demandons donc simplement que des solutions de ce type soient appliquées d'une façon générale. Il n'est pas non plus satisfaisant que tous les magasins non alimentaires soient fermés le lundi matin, les vendeuses

de ces magasins ayant beaucoup de peine à acheter quoi que ce soit hors du magasin où elles travaillent.

Si, par défaut de personnel, et pour diminuer la durée de travail de celui-ci, il faut en venir à fermer les magasins une seconde demi-journée par semaine, il serait souhaitable que chaque magasin pût choisir entre trois demi-journées désignées, celles pendant lesquelles il désire fermer. Ainsi, même pendant ces demi-journées-là, certains magasins de chaque branche seraient ouverts et cette demi-journée de fermeture supplémentaire ne serait guère gênante pour les consommateurs.

Et pourquoi ne pas envisager la même souplesse en ce qui concerne les heures d'ouverture journalière ? Toutes les femmes qui travaillent souhaitent l'ouverture des magasins quand elles sont libérées, c'est-à-dire tôt le matin, entre midi et deux heures et de 18 à 19 heures. Comment concilier ces exigences avec celles du personnel s'il est impossible d'établir des rotations ? Là encore, au lieu d'obliger tout le monde à fermer rigoureusement à la même heure, pourquoi ne pas donner le choix entre deux horaires, certains magasins ouvrant plus tard le matin pour rester ouverts jusqu'à 19 heures, tandis que d'autres ouvraient plus tôt pour se fermer également plus tôt.

Nous comprenons bien qu'un système rigide facilite le contrôle de la police. Cependant, même en autorisant certaines options, il doit être possible d'imaginer des moyens de contrôle simples et efficaces.

SAMEDI APRÈS-MIDI ET OUVERTURE DU SOIR

Quant à la fermeture des magasins le samedi après-midi, elle nous semble prémature tante que le tiers seulement des travailleurs ont congé le samedi matin. Le samedi après-midi reste le seul moment où une bonne partie de la population peut envisager un achat important. Il serait injuste de l'en priver, sans lui offrir une compensation.

Or, la seule compensation possible est d'ouvrir les magasins un ou deux soirs par semaine. Est-ce souhaitable ? Non, ont répondu, dans leur majorité, nos correspondantes. L'ouverture des magasins, le soir, semble un recul social ; elle entraînerait un changement complet de nos habitudes et un surcroît certain de fatigues et de complications pour le personnel marié. Elle est, en outre, inappli-

cable par les petits magasins à personnel réduit.

Il nous est apparu, en dépouillant notre enquête, que si les ménagères avaient tout lieu d'être satisfaites des heures d'ouverture actuelles des magasins, il n'en était pas de même de toutes celles qui sont occupées dans les bureaux ou l'industrie et qui disposent d'une marge de temps extrêmement réduite pour effectuer leurs achats. C'est donc tout d'abord à cette catégorie de consommateurs qu'il nous faut songer en proposant des solutions nouvelles.

A. S.

La réponse de la maison Saïs

à notre lettre du mois dernier

Mesdames,

Nous avons pris connaissance de votre article.

Pour votre orientation, nous vous informons que le montant réservé pour le premier prix du concours, qui a donné lieu à discussions, est un élément du budget 1962 élaboré par PLANTA.

Vous serez certainement surprises d'apprendre que le premier prix — que ce soit une pluie d'or... au lieu de voyage, voitures ou autres — ne charge que très peu le coût d'une boîte de PLANTA, puisqu'il ne s'agit que de 0,01 ct.

Nous conclurons donc que la rédactrice de l'article en question ne connaît probablement ni l'importance économique, ni la technique de la publicité en général. Lors d'entretien avec des ménagères à ce sujet, nous avons toujours rencontré de la compréhension de leur part.

Nous doutons pas qu'au vu de ce qui précède, vous seriez bien vite à même de comprendre le but de notre concours qui est de faire mieux connaître notre produit PLANTA. Comme vous le savez, PLANTA est purement végétale avec les vitamines A et D et, par son point de fusion bas, répond à toutes les exigences d'une alimentation moderne.

Dans l'espoir que ces quelques précisions vous seront utiles, nous vous présentons, Mesdames, nos salutations distinguées.

Huileries SAIS

... et notre réponse

Malgré les explications ci-dessus, nous continuons à penser que la publicité par concours est un procédé déplaisant, la maison Staidli & Cie fait, elle aussi, un concours pour le produit Express offrant, comme prix, des vacances gratuites au Canaries, en Italie, à Paris. Nous estimons que ces concours détournent l'attention des acheteuses des véritables problèmes.

Si les ménagères choisissent Planta ou Express, elle doivent le faire parce qu'elles estiment que ce sont de bons produits, supérieurs aux autres en qualité et avantageux comme prix, et non dans le vain espoir d'aller aux Canaries. On attire l'attention de l'acheteuse sur les Canaries ou sur une voiture pour qu'elle ne songe pas à la qualité réelle du produit, qui reste pour nous le seul critère valable.

Que les salons de coiffure restent ouverts un soir par semaine, afin que les salariées ne soient pas obligées d'y consacrer un samedi sur deux.

Que les étiquettes nous renseignent mieux sur la qualité des produits.

* * *

Nous avons donné ici les réponses obtenues. Le mois prochain, nous vous dirons les conclusions que pense pouvoir en tirer la Commission romande des consommatrices et quelles seront les positions qu'elle défendra auprès des autorités, des associations de commerçants et d'employés, au sujet des heures d'ouverture des magasins.

Cette page a été fournie par la Commission romande des consommatrices.