

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: 52 (1964)

Heft: 41

Artikel: La viande attendrie

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-270662>

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: 15.01.2026

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

Frais de douane sur les médicaments

Nous avons publié dans la Page de l'acheteuse du mois d'avril, sous le titre « Prix des médicaments en France et en Suisse » une lettre de la Société Actipharm qui justifiait le prix élevé d'un médicament français en Suisse par les frais de douane et la taxe de la Régie fédérale des alcools. Une lectrice dont le mari travaille à la douane nous donne à ce sujet les précisions suivantes :

Pour tous les médicaments, les frais de douane sont de 1 fr. par kilo.

Si le médicament contient de l'alcool, les frais de douane et la taxe de la Régie s'élèvent à

70 ct. par kilo si le volume d'alcool est inférieur à 20 %

3 fr. par kilo si le volume d'alcool va de 20 à 75 %

4 fr. par kilo si le volume d'alcool est supérieur à 75 %.

Notre remède ne pesant pas plus de 200 g., on voit que les frais de douane seraient au maximum de 80 ct., à supposer qu'il contiendrait plus de 75 % d'alcool. Les frais de douane ne justifient donc d'aucune façon le fait que le prix du médicament double lorsqu'il est vendu en Suisse.

Un grand souci pour nos laboratoires cantonaux :

Les ice-cream et les glaces

Le beau temps, la chaleur nous ramènent les jolies friandises glacées dont raffolent nos bambins. « Tu me payes une glace ? » combien de fois entendons-nous cette question quand nous nous promenons dans les rues avec nos enfants. C'est que la tentation est partout : à la terrasse des cafés, dans les confiseries, dans les magasins d'alimentation, dans les jardins publics et sur les quai et dans la rue même à la porte des grands magasins. Ces « glaces » que sont-elles ?

La loi distingue fortement deux catégories :

1. Les crèmes glacées ou ice-cream « constituées par un mélange pasteurisé, homogénéisé et glacé de crème fraîche et de sucre. Ces produits peuvent être additionnés de poudre de lait, de lait condensé, d'œufs, de fruits frais ou secs, de jus de fruits, de cacao, de chocolat, etc., et d'arômes naturels. Les crèmes glacées contenant des fruits secs, du cacao, du chocolat doivent renfermer au moins 8 % de graisse provenant du lait et celles dans la composition desquelles il entre des fruits frais et des jus de fruits au moins 6 %. Le seul produit autorisé pour rendre la crème glacée plus consistante est la gélatine pure dans la proportion de 0,6 % au maximum. Il est permis, en outre, d'ajouter à la crème glacée de petites quantités d'acide citrique ou tartrique et de colorants artificiels sauf pour celles dont la dénomination indique qu'elle contient du cacao, du chocolat ou des œufs. » (art. 78)

2. Les glaces qui sont faites à l'aide d'eau et de poudres semblables à celles qui sont vendues dans le commerce pour la fabrication des crèmes, flans et poudings sauf qu'elles ne peuvent contenir ni farine ni féculé mais de la poudre de lait, des œufs, du sucre, des jus de fruits et autres ingrédients destinés à lui donner sa saveur. On y ajoute des pro-

Nous avons relevé deux réactions à nos précédents articles sur l'attendrissement de la viande.

Tout d'abord le service de boucherie de la Société coopérative de Genève a publié un article dans les pages locales de « Coopération » où nous lisons ceci :

Les boucheries Coop ne passent pas leurs viandes au peigne fin de l'attendrisseur !

Il existe, pour la seule ville de Genève, plusieurs centaines de machines à attendrir la viande.

Sans vouloir partir délibérément en guerre contre le principe même de l'emploi de l'attendrisseur, force est de reconnaître que le procédé fait de plus en plus parler de lui parmi les ménagères.

Celles-ci croient, en toute bonne foi, acheter de la viande de première qualité, (elles paient pour cela le prix fort) et ne reçoivent, en fait, que des morceaux de choix inférieur.

L'utilisation de l'attendrisseur, s'il n'est pas interdit, devrait être pour le moins signalée à l'acheteur. Or, il est fort rare de trouver de la viande clairement désignée comme ayant été passée au « peigne fin ».

Est-il besoin de préciser que la coopérative, consciente du respect dû à la clientèle, a résolument renoncé à la formule qui consiste à attendrir la viande. A cela, une autre excellente raison : nos boucheries n'utilisent que de la viande de premier choix.

Doit-on interdire la machine à attendrir ?

Si, pour sa part, Coop Genève répudie l'emploi de l'attendrisseur (baptisé « machine à tricoter » par les spécialistes), si elle ne revendique pas son interdiction pure et simple (comme c'est le cas dans certains départements français), elle exprime cependant l'opinion suivante : cet appareil devrait être placé bien en évidence, dans les boucheries, et ne fonctionner qu'avec l'accord du client.

Mais il s'agit là d'un point de vue que tout le monde ne partage pas !

Seule la viande de choix secondaire a besoin d'être attendrie.

Nous sommes très contentes de cette ferme prise de position d'une grande entreprise de boucherie. Elle donnera un certain poids à nos démarches futures.

Une lectrice de Genève nous écrit de son côté ce qui suit :

« Ayant lu dans la « Page de l'acheteuse » l'entre-filet concernant la viande attendrie et la conclusion « Acheteuses, quand protesterez-vous ? » je viens vous demander ce que vous entendez par là ? Est-ce d'engager une action — pétition ou autre — afin d'engager un contrôle plus serré du Service d'hygiène ? ou de discuter individuellement avec les bouchers ? Dans ce dernier cas, je dois vous dire que cela risque de n'avoir guère d'effluence. Car le boucher interrogé s'arrange pour esquiver la question. »

duits épaississants tels que la gélatine, l'agar-agar, la pectine, etc.

Les soft-ice appartiennent à cette seconde catégorie.

Du point de vue nutritif, les ice-cream à base de crème sont donc beaucoup plus riches que les glaces.

Du point de vue du prix, les glaces sans crème et avec probablement bien peu de poudre de lait, ne doivent pas coûter bien cher. Or, nous avons vu des soft-ice vendues 60 ct. la portion.

Du point de vue de la santé, attention ! Nos laboratoires cantonaux qui font des prélèvements pour analyses découvrent sans cesse des glaces et crèmes contenant une proportion beaucoup trop élevée de bactéries.

Ces bactéries peuvent provenir des matières premières, lait, crème ou eau employées pour la fabrication mais elle se multiplient surtout lorsque les machines sont mal rincées, mal entretenues. On peut lire dans le rapport du service d'hygiène du canton de Saint-Gall que le 55 % des échantillons de soft-ice analysés contenaient un nombre inadmissible de bactéries.

Les glaces industrielles préparées dans des locaux adéquats et vendues dans des emballages fermés semblent plus sûres du point de vue de l'hygiène que celles qui sont préparées dans la rue ou proménées par des marchands ambulants.

Donc, si vous offrez une glace à vos enfants, sachez d'abord s'il s'agit d'un produit à base d'eau ou de crème (son nom vous le dira), ne payez pas n'importe quel prix et donnez la préférence aux produits les plus sûrs sur le plan de l'hygiène.

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

La viande attendrie

A notre point de vue, il faut agir sur les deux plans : la Fédération romande des consommatrices, d'entente d'ailleurs avec les consommatrices de Suisse allemande est en train d'étudier les moyens d'intervenir auprès des autorités. Pour que cette action réussisse, il faut cependant que l'opinion publique la soutienne et que par conséquent les bouchers sentent une certaine résistance de la part de leurs clientes.

Comme actuellement les bouchers nous vendent les biftecks et rôtis « attendris » au même prix que les non attendris, nous avons tout intérêt à exiger de la viande non attendrie qui sera certainement de meilleure qualité que l'autre.

Nos efforts doivent tendre :

1. à ce que la viande « attendrie » soit vendue comme telle et ne soit pas passée à la machine à l'insu du client,

2. à ce que le prix de cette viande « attendrie » soit inférieur à celui de la viande de qualité, puisqu'il s'agit de viande de second choix.

Attention aux corbillons de fruit étrangers

Nous commençons à voir apparaître dans les magasins de primeurs des petits corbillons de fruits étrangers ou de tomates. Ces corbillons sont vendus parfois à un prix fixe et ne portant aucune indication de poids.

Cette façon de faire est absolument illégale. La loi exige que le poids figure sur tous les emballages de produits alimentaires. Nous avons constaté que le poids de ces corbillons pouvait varier de 2 à 300 g. Si vous rencontrez de tels emballages, nous vous recommandons de les signaler immédiatement au Laboratoire cantonal ou à l'inspecteur communal des denrées alimentaires. Dans ce cas précis, la loi nous protège bien. Ne tolérons pas qu'on la tourne à notre détriment.

Le prix de votre thé a-t-il baissé ?

Les droits de douane sur le thé ont été récemment supprimés. L'administration fédérale en annonçant cette nouvelle, a exprimé le vœu que les consommateurs bénéficient de cette décision qui permet un abaissement de 10 ct. par paquet de 100 g.

L'Association des importateurs et du commerce de gros a vu dans cette recommandation une intolérable ingérence de l'administration. Cependant, certains importateurs et grossistes ont décidé de faire bénéficier les acheteurs de cet allègement douanier. C'est ainsi que l'Union suisse des coopératives de consommation, la Migros et Mercuro ont réduit leurs prix de vente. Les autres entreprises semblent préférer mettre dans leurs poches de plus gros bénéfices.

Le thé que vous achetez a-t-il baissé de prix ? Sinon, pourquoi continuez-vous à l'acheter ? Bien sûr que 10 ct., c'est peu de chose, mais si les acheteuses ne savent pas se faire respecter dans les petites choses, comment obtiendront-elles gain de cause dans les grandes ?

Une question

Est-il dangereux de laisser séjourner les aliments dans des casseroles d'aluminium. Certaines personnes prétendent qu'il ne faut pas le faire. D'autre le font. Je laisse volontiers une nuit ou une journée des restes dans leur casserole de cuisson ?

Réponse du Laboratoire coopératif d'analyses et de recherches, Paris

Les aliments qui ne sont pas acides peuvent rester en contact avec l'aluminium sans aucun inconvénient.

Dans le cas des aliments acides, une certaine quantité d'aluminium est dissoute ; d'après les essais qui ont été faits, cette quantité reste très faible, du même ordre que la teneur naturelle en aluminium des aliments. Dans les essais sur l'animal, l'aluminium, même à doses assez élevées, ne s'est pas révélé toxique. Il ne semble donc pas y avoir de danger à garder les aliments dans leur casserole, mais il est cependant préférable de l'éviter dans le cas d'aliments acides. Nous vous rappelons d'ailleurs que le risque le plus réel qui peut résulter de la conservation de restes est celui du développement de microbes. Dans le cas du lait, par exemple, il y a tout intérêt à le refroidir le plus rapidement possible après ébullition.

L'essentiel est donc de garder ses restes au frais... et pas trop longtemps.

Une annonce surprenante

AVIS

A tous les garçons et jeunes gens de 7 à 15 ans

Présentez-nous vos bulletins de Pâques 1964. Pour un 6 de français, d'allemand ou d'arithmétique, PKZ vous remettra un bon d'achat de 10 fr.

PKZ Burgir-Kehl & Cie S.A., Bahnhofstrasse 43, Bienne

Un membre jurassien de la Fédération romande des consommatrices nous a envoyé l'annonce ci-dessus qui l'a fort indignée. Nous avons appris par la suite qu'elle avait également paru sur les bords du Léman.

Qu'en pensent le corps enseignant et les divers Départements de l'instruction publique ? Les notes scolaires peuvent-elles être utilisées à des fins publicitaires ?

le gaz est indispensable

Nouvelles de la Fédération Romande des consommatrices

Groupements cantonaux et locaux

Nous avons le plaisir de signaler que des sections cantonales de la Fédération romande des consommatrices se sont ou vont être constituées dans nos cantons romands. Ces sections s'occupent du travail pratique sur le plan cantonal, surveillent les prix, établissent des relations avec les autorités (concernant l'heure d'ouverture des magasins par exemple), avec les journaux et avec les diverses associations du canton. Les membres individuels de la Fédération qui désireraient travailler activement à la défense des consommateurs peuvent s'annoncer auprès des responsables cantonales, c'est-à-dire auprès de :

Mme R. Bonardelly, 122, route de Chêne, pour Genève

Mme S. Chavan, 1, Avant-Poste, Lausanne pour Vaud

Mme M. Jeanneret, 1, Petit-Pontarlier, pour Neuchâtel

Mme E. Haag, 24, avenue Weck-Reynold, pour Fribourg

Mme Reber, Fuchseried 16, Bienne, pour le Jura

Les associations féminines qui désiraient entendre parler du travail que poursuit la Fédération romande des consommatrices peuvent s'adresser aux mêmes personnes pour obtenir une conférence.

Dans le Jura, on semble s'acheminer vers la création de groupes locaux de consommatrices actifs sur le plan communal.

Notre brochure

Notre brochure « Quelle huile, quelle graisse comestible choisir ? » rencontre un vif succès. De l'avis de personnes autorisées, elle « est très bien faite ». On nous réclame même d'autres analyses comparatives. Nous vous rappelons que vous pouvez vous la procurer auprès de Mme Mayor, Avenir 24, Renens ou en versant 1 fr. au CCP II.2027, Fédération romande des consommatrices, Lausanne. N'attendez pas qu'elle soit épuisée pour la commander !

A l'Université populaire

L'Université populaire de Moutier a organisé ce printemps, en collaboration avec notre Fédération, un cours en cinq leçons sur l'information du consommateur. Une quarantaine de personnes l'ont suivi avec intérêt. Un second cycle de cinq leçons est déjà prévu pour l'hiver prochain.



VOYAGES ET VACANCES

gratuits en collectionnant les bons de garantie des

Pâtes de Rolle

A propos de la couleur des oeufs

Une lectrice nous écrit :

Madame la rédactrice,

J'ai été vivement intéressée par l'article « Que savez-vous des œufs ? » de votre journal du 21 mars. Je suis ancienne élève de l'école suisse de Zollikofen et de tels papiers me font toujours plaisir.

Je me permets de vous signaler une erreur dans le paragraphe « couleur ». L'alimentation de la volaille ne peut pas avoir d'influence sur la teinte de la coquille, c'est une question d'hérédité. Toutes les poules de souches asiatiques pondent des œufs roux. Les gallinacées issues de souches méditerranéennes nous donnent des œufs blancs. Les unes possèdent des aréoles rouges (coquille foncée), les autres des aréoles blanches (coquille blanche).

Je vous serais reconnaissante de vouloir bien faire la rectification, parce que vos lectrices pourraient s'imaginer qu'il suffit que les paysannes changent l'alimentation de la basse-cour pour obtenir les œufs désirés !

Je lis avec beaucoup d'intérêt votre journal, et je suis heureuse de saisir l'occasion de vous l'exprimer.