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: 43

Artikel: Nous comparons les prix des cacaos

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-270714

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: 09.12.2025

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

Des lectrices nous écrivent

Le rôti était inconsommable

« Ayant acheté un filet de porc, je le fis rôtir et, voulant vérifier le degré de cuisson, je pratiquai une petite entaille dans le rôti. Quelle ne fut pas ma surprise en voyant surgir une petite fontaine d'un liquide blanc et crémeux et qui, après s'être élevé de quelques 2 cm. recouvrit agréablement tout mon rôti.

» L'impression première n'était pas mauvaise, mais il fallut déchanter : une odeur particulière me prévint qu'il s'agissait d'autre chose ; c'était malheureusement... du pus.

» La photocopie ci-jointe de l'attestation que j'ai fait établir à la salubrité, vous convaincra de la sincérité de mes déclarations.

» M'étant renseignée à plusieurs sources que j'espère compétentes, on m'a dit que c'est là une chose qui peut arriver. Si tel est le cas, je n'entends critiquer personne, mais le fait étant ignoré des consommateurs, je pense qu'une mise en garde sera sans doute utile.

le gaz est indispensable

Une lectrice de Neuchâtel nous écrit :

Je me permets de vous signaler les faits suivants :

Depuis plusieurs années je me servais d'une machine à éplucher les pommes de terre (Légumex) à manivelle dont le prix était environ 30 fr. et dont il fallait régulièrement (environ une fois par année) changer le jeu des râpes, ce qui coûtait 5 fr. 80

En décembre, j'ai appris qu'il existait un nouveau modèle électrique (Moulinex, du même fabricant avec les mêmes râpes) au prix de 115 fr.

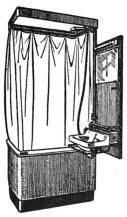
J'ai acheté ce nouveau modèle en constatant, en effet, que le travail se faisait plus efficacement. Mais je constatais en même temps que les râpes s'usaient bien plus vite. Il fallut commander un nouveau jeu de râpes au bout de quatre à cinq mois. Vous pouvez imaginer mon étonnement quand j'ai reçu seulement une partie du jeu de râpes avec une facture de 8 fr. 80 (augmentation d'environ 100 %). Après deux téléphones plus une protestation directe au magasin (Baillod, Neuchâtel) on admit qu'il y avait eu une erreur, que le prix était de 7 fr. et qu'on ne livrait plus la partie extérieure des râpes. D'où certainement une augmentation de plus de 50 %.

Une de mes amies qui possède la Moulinex a fait la même expérience en recevant seulement les râpes intérieures (facture de 9 fr., qui n'a pas été modifiée, malgré ses protestations).

J'estime que cette manière d'agir est un attrape nigaud : Si l'on a dépensé une somme assez élevée pour se procurer cette machine on est bien obligé de continuer à acheter les râpes. Le prix de fabrication n'a certainement pas augmenté dans une telle mesure, malgré les dires du vendeur (ou du fabricant).

Espérant que vous pouvez, par votre publicité, mettre en garde d'autres éventuelles victimes contre un pareil abus, je vous prie d'agréer, Madame, mes respectueuses salutations.

K.-C. Richter



Une salle de bains 1 m²

pour week-end, chalets, studios, chambres, etc.

B. Petzold

17, rue de la Servette
Téléphone 33 80 30 - Genève

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

L'ABRICOT VALAISAN PRODUCTION-PROBLÈME !

Les autorités de Saxon ont eu l'heureuse idée d'organiser dernièrement deux journées dites « de l'abricot » où furent évoqués les problèmes que pose cette production valaisanne ; producteurs, distributeurs et consommateurs y confrontèrent leurs propres difficultés. Les consommatrices étaient représentées par Mme Erica Carrard, députée, représentant l'Alliance de sociétés féminines suisses, Mmes Brunner et Moggi, le Konsumentinnenforum et Mme Berner, la Fédération romande des consommatrices. L'accueil le plus agréable leur fut réservé et elles eurent l'occasion, au cours des exposés et des discussions qui suivirent, et lors des contacts qu'elles purent avoir avec des participants, d'éclairer plus d'un point obscur et de faire comprendre que les organismes de consommatrices n'étaient pas là uniquement pour « chicaner », mais pour rechercher les meilleures solutions afin que les intérêts de chacun soit respectés.

Il est matériellement impossible d'entrer dans le détail des exposés très denses qui furent présentés par MM. Julen, ingénieur pour les stations d'essais, G. Bérard, président de l'Union des expéditeurs, M. Zufferey, ingénieur, directeur de l'Ecole cantonale d'agriculture, E. Masserey, directeur de Profruits, F. Caruzzo, directeur de l'Union valaisanne des producteurs de fruits et légumes, J. Cheseaux, président de la Fédération valaisanne des producteurs, J.-J. Sauer, ingénieur du Centre romand d'informations agricoles, Pierre Veuthey, préfet du district. Nous devons nous contenter d'en donner la substance.

• • •

Pauvre en terres et riche en parcelles, le Valais est partagé entre le désir de maintenir les exploitations familiales et la nécessité de s'adapter à un marché où entrent en compétition de grosses quantités de fruits étrangers produits dans de vastes domaines où (pour certains pays) la main-d'œuvre est mal payée. Ces problèmes, qui sont déjà aigus pour d'autres productions, le sont particulièrement pour l'abricot qui a le grave handicap d'arriver tard sur le marché et à un moment où les consommateurs suisses sont en vacances, généralement à l'étranger.

Ses seules chances d'être une production rentable sont la qualité, une meilleure organisation de la distribution et affirment les spécialistes... une aide de la Confédération.

La production de plaine progressivement abandonnée

Sur le plan **de la qualité,** un effort évident a été fait depuis deux ans particulièrement sensible en 1963. On admet maintenant que les grandes plantations faites en plaine, dans l'idée d'un vaste rendement, ont été une erreur : trop exposés au vent, au brouillard et au gel, ces arbres donnaient des fruits fendus ou tachés, provoquant les plaintes des consommateurs. Plus de 25 000 abricotiers de plaine ont été arrachés et remplacés par d'autres cultures. La plantation de plaine va disparaître progressivement et l'effort porte maintenant sur la production de coteau qui donne les meilleurs fruits. D'importants travaux d'irrigation sont entrepris pour donner à ces sols l'humidité dont ils ont besoin. Mais au coteau, les nouvelles cultures ont des limites, la zone favorable se situant entre 500 et 900 mètres.

Un autre reproche souvent fait à l'abricot du Valais, c'est l'incertitude des qualités arrivant sur le marché. Un très gros effort a été fait également de ce côté. Le tri des fruits n'est plus exécuté par les quelque 2000 producteurs, mais par les centres d'expédition qui ont dû acquérir les machines nécessaires au calibrage et s'équiper en chambres froides pour entreposer les fruits pendant ces opérations, d'où d'importants investissements. Ce n'est pas sans amertume que producteurs et expéditeurs constatent que leur effort est partiellement anéanti par les manipulations que font subir aux envois certains grossistes. Nous nous sommes laissé dire que les grossistes de Genève ne commandaient pratiquement que du second choix. On peut se demander dès lors avec quoi on fait les cartons au poids incertain mais au prix fort qu'on trouve chez les détaillants et sur les marchés, et que les ménagères achètent pour du premier choix ?

A l'effort des producteurs et expéditeurs doit correspondre un contrôle plus efficace de la vente au consommateur. C'est ce qu'ont exprimé les représentantes des consommatrices, fortement approuvées par les producteurs présents. On constate une fois de plus l'insuffisance de la protection légale sur les denrées de consommation et du contrôle qui relève des cantons.

Quant **à la rentabilité** de cette production, il nous a été affirmé qu'elle était insuffisante à elle seule, notamment dans les exploitations familiales, pour assurer une rétribution normale du travail. Même avec l'appoint d'autres cultures, on estime le rendement du travail du producteur à 3 fr. 10 de l'heure, ce qui n'encourage guère les jeunes à rester paysans.

La situation est particulièrement sérieuse lors de grandes récoltes posant le problème de l'écoulement dans un pays aux possibilités d'absorption limitées et où trois sortes d'abricots étrangers ont déjà passé sur le marché avant le valaisan. Dans ces années-là il est difficile d'assurer aux producteurs une rétribution normale sans l'appui de la Confédération. Les interventions fédérales pour les récoltes 1961 et 1963 ont eu des résultats heureux puisque tous les consommateurs suisses, même dans les endroits les plus reculés, ont pu consommer des abricots du Valais au prix de 1 fr. 35.

Que coûte une telle opération à la collectivité ? 4 700 000 francs pour celle de 1963 nous a dit M. Krauter, vice-directeur de la Division de l'agriculture. Est-ce trop cher ? Ne vaut-il pas mieux que l'effort du contribuable suisse permette à toute notre population de bénéficier de fruits à un prix abordable, que de verser des primes à l'exportation dont bénéficieront les acheteurs berlinois ou hambourgeois ?

A l'heure de la discussion, les représentantes des consommatrices ont demandé l'adoption, pour les fruits tels qu'abricots, pêches, fraises, **d'emballages plus petits** au poids bien déterminé de 500 g. ou 1 kg., d'un étiquetage de qualité I. et II. bien visible et ne pouvant être facilement enlevé. Une question indiscrète : les fabriques de confiture suisses utilisent-elles l'abricot du Valais ou l'abricot étranger ? Réponse : elle utilisent l'abricot du Valais quand il y a des actions abaissant son prix. Les autres années, elles trouvent que l'abricot valaisan fait la confiture trop foncée !

Pourquoi, alors, ne pas créer une fabrique de confitures au Valais, garantissant que ses produits sont faits avec des fruits de la région et donnant aux consommateurs l'assurance qu'ils favorisent un production nationale ?

Il faut conclure et la conclusion vous l'aurez tirée de vous-même : l'abricot valaisan ne peut compter pratiquement que sur le marché suisse et c'est de nos achats que dépendra la rétribution des producteurs.

Jeanne Berner

La Migros tire à elle toute la couverture

La Fédération romande des consommatrices a publié en avril dernier une brochure intitulée « Quelle huile, quelle graisse comestible choisir ? » contenant, outre le texte explicatif, trois analyses comparatives d'huiles et de graisses végétales. Un petit communiqué a été envoyé à la presse pour annoncer cette brochure et encourager les lecteurs à l'acheter. La plupart des journaux ont publié ce texte sans changement.

« Construire », organe de langue française de la Fédération des coopératives Migros, dans son édition du 18 juin, a cru devoir transformer cette annonce en reportage publicitaire. Utilisant uniquement les fragments de texte favorables aux produits Migros, citant d'autres textes partiellement, elle donne l'impression que la brochure couvre Migros d'éloges. Or, toutes les personnes qui l'ont lue savent que ce texte est absolument objectif et neutre. Parmi les constatations faites, certaines sont favorables aux produits Migros, d'autres contiennent des critiques que « Construire » a soigneusement passées sous silence.

L'article de « Construire » nous a profondément déçues :

Son but n'était nullement de faire connaître notre brochure. Les lecteurs de ce journal chercheront vainement les indications leur permettant de se procurer ce texte et à quel prix, qui figuraient sur notre communiqué.

Migros est représentée dans la Commission fédérale pour l'étude des problèmes touchant les consommateurs. Elle n'ignore donc pas qu'il a été décidé de façon formelle que les tests comparatifs ne doivent jamais être utilisés à des fins publicitaires. Or, cette brochure contenait les premiers tests publiés en Suisse et Migros s'en est aussitôt emparée à des fins publicitaires. Cette attitude ne présage rien de bon pour l'avenir !

Les conclusions tendancieuses de « Construire » peuvent donner à « l'autre bord » l'impression que nous avons été « achetées » par Migros, alors que la Fédération romande des consommatrices a toujours adopté une attitude de stricte neutralité vis-à-vis des différentes entreprises.

« Construire » a rendu là un bien mauvais service à la cause des consommateurs !

Nous comparons les prix des cacaos

Il existe sur le marché quatre produits différents : les cacaos, les cacaos solubles, les cacaos sucrés, les chocolats en poudre. Quelles sont les différences existant entre ces produits ?

Les cacaos sont des produits purs obtenus par le broyage et le dégraissage partiel des fèves de cacao. On n'en trouve pas dans le commerce de détail.

Les cacaos solubles sont obtenus en ajoutant aux cacaos des hydroxydes ou des carbonates alcalins (pas plus de 6 %). On obtient ainsi une suspension plus prolongée dans le liquide. Ces cacaos ne se déposent pas au fond du récipient aussi rapidement que les précédents. Cacaos et cacaos solubles doivent contenir au moins 16 % de graisse de cacao.

Les cacaos sucrés sont obtenus par l'adjonction de sucre au cacao. La teneur en sucre ne doit pas dépasser 68 %, la teneur en graisse ne doit pas être inférieure à 5 %.

Les chocolats en poudre sont un mélange de cacao et de sucre, travaillé selon les procédés habituels avec ou sans adjonction de graisse de cacao, d'épices ou de substances aromatiques. Le teneur en sucre du chocolat en poudre ne doit pas dépasser 68 % et la teneur en graisse être inférieure à 16 %.

Cette brève incursion dans la législation nous permet de conclure que les cacaos sucrés sont les produits les moins intéressants de la série : grosse proportion de sucre et faible teneur en graisse. Leur prix paraît proportionnellement élevé. Les chocolats en poudre, s'ils sont plus riches en graisse, contiennent tout autant de sucre. Les cacaos solubles sont, du point de vue des prix, les plus intéressants puisqu'ils contiennent 94 à 100 % de cacao alors que les autres produits peuvent n'en contenir que 32 %. On remarquera les grosses différences de prix dans chaque catégorie.

Marque	Indications	Poids net	Prix du paquet	Prix du kg.
Oro (Coop)	Cacao soluble	200 g.	1,20	6,—
Lucia (Migros)	Cacao soluble	250 g.	1,50	6,—
Cailler	Cacao soluble	200 g.	1,65	8,25
		400 g.	2,80	7,—
Suchard	Cacao soluble	200 g.	1,55	7,75
Klaus	Cacao soluble	200 g.	1,40	6,65
		1 kg.	5,60	5,60
Cailler	Cacao sucré	250 g.	1,55	6,20
La Frégate (Vé-gé)	Cacao sucré	200 g.	1,05	5,25
Périer	Cacao sucré	500 g.	2,60	5,20
Cacao dolce (Coop)	Cacao sucré	250 g.	1,—	4,—
Migros	Cacao sucré	250 g.	0,90	3,60
Cailler	Chocolat en poudre	200 g.	1,35	6,75
		1 kg.	6,—	6,—
Kohler	Chocolat en poudre	200 g.	1,35	6,75
Norma (Usego)	Chocolat en poudre	250 g.	2,—	8,—
Migros	Chocolat en poudre	270 g.	1,50	5,55