

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: 46

Artikel: Encore la viande... toujours la viande

Autor: Carrard, Erica

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-270803>

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: 12.02.2026

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

Cinq ans d'activité

(Suite de la page 1)

auprès des autorités cantonales vaudoises et genevoises pour les ventes de soldes. Ces démarches ont été couronnées de succès à Genève où la réglementation a été rendue plus stricte.

Les Laboratoires cantonaux genevois et vaudois pour les ventes de certains fruits sans indication de poïs.

Des démarches auprès du Département de l'hygiène genevois ont permis de confier au Laboratoire cantonal genevois des analyses comparatives à un tarif très bas.

Sur le plan fédéral, la FRC est intervenue auprès de la Commission fédérale de l'alimentation pour un meilleur étiquetage des denrées alimentaires.

auprès de l'Office fédéral de contrôle des prix, à propos de prix non conformes ou non indiqués,

le gaz est indispensable

auprès du Conseil fédéral pour soutenir le postulant Rohner sur l'étiquetage indicatif des textiles. En 1963, des membres de la FRC ont été désignés pour faire partie de la Commission fédérale pour l'étude des problèmes touchant les consommateurs.

Cette séche énumération donne une idée de la variété des tâches qu'assume la Fédération romande des consommatrices, qui appellent une collaboration active des sections ou commissions de travail de Genève, Vaud, Neuchâtel et Fribourg, chacun de ces groupes s'efforçant, dans le cadre de son canton, de participer à l'information du public, de procéder aux vérifications nécessaires et intervenir auprès des autorités compétentes pour une protection toujours plus efficace des consommateurs.

Des contacts réguliers existent avec les consommatrices de Suisse alémanique au sein de la Commission suisse des consommatrices, constituée en 1962 et qui a permis d'entreprendre des actions en commun.

Récemment, vient de se constituer une organisation de faîte suisse, la Fédération suisse des consommateurs, à laquelle participe la FRC.

La Fédération romande des consommatrices a travaillé pour vous toutes, donnez-lui sans réserve votre adhésion et votre appui !

Bureau du comité :

Mme R. Bonardelly, présidente, Mme E. Carrard, députée, vice-présidente, Mme C. Rueff, trésorière, Mme E. Haag, secrétaire, Mme L. Riondet, responsable des membres individuels, Mme M. Mayor, responsable de la vente des brochures.

Responsables cantonales :

Vaud : Mme S. Chavan, députée, 1, Avant-Poste, Lausanne.
Neuchâtel : Mme M. Jeanneret, 1, Petit-Pontarlier.
Fribourg : Mme E. Haag, 24, av. Weck-Raynold.
Jura : Mme Reber, 16, Fuchsried, Biéne.
Genève : Mme R. Bonardelly, 112, route de Chêne.

Une qualité...



4, rue du Rhône - Genève

Pour vos tricots, toujours les

LAINES DURUZ

Le plus grand choix de la Suisse Romande

Encore la viande... toujours la viande

La Fondation « Le Pré Vert », à Rueschlikon a invité des représentants des producteurs, des distributeurs et des producteurs de viande, à participer à deux journées d'études concernant le problème crucial de la qualité de la viande et des produits carnés. D'éminents spécialistes suisses et étrangers présentèrent des exposés fort intéressants sur les différents problèmes que posent la définition des normes de qualité, le contrôle par les laboratoires privés ou officiels, l'efficacité de prescriptions obligatoires. Un représentant du célèbre journal allemand « DM » prit une part active et pertinente à la discussion.

Deux représentantes des acheteuses, Mmes Autenrieth (Zürich) et Carrard (Lausanne) apportèrent quelques critiques et vœux des consommateurs.

Sans vouloir attaquer particulièrement un corps de métier, il faut pourtant constater que les acheteuses de viande ont de nombreux motifs de n'être pas toujours satisfaits. Le prix élevé de la viande les rend d'autant plus exigeantes en matière de qualité et de désignation. L'absence de tableaux portant clairement à la fois les prix et l'indication de la qualité rend la détermination de la viande offerte très difficile.

La question de confiance

Le prix élevé de la viande fraîche oblige beaucoup de ménagères à recourir aux fabrications, aux saucisses et préparations de tous genres. Et là, c'est véritablement une affaire de confiance, puisque la technique permet de rendre comestibles des produits tels que la couenne, les tendons, les nerfs, pour ne pas parler des yeux qu'un boucher, d'ailleurs condamné pour ce fait, avait eu l'idée d'incorporer à une spécialité. Or, la confiance est quelque peu ébranlée depuis que certaines analyses ont montré que la part de viande réelle peut être fort mince dans certaines préparations.

Jusqu'ici les contrôles s'occupaient uniquement de protéger la santé des consommateurs, en vérifiant l'état bactériologique des produits. Mais aujourd'hui les exigences des consommateurs vont plus loin, ils demandent à être protégés économiquement, ils exigent que certaines garanties leur soient données quant à la composition des produits. Avec beaucoup d'enthousiasme le représentant de l'agriculture a dit que la paysannerie et particulièrement les producteurs de bétail avaient le plus vif intérêt à ce que les produits carnés contiennent encore un peu de viande !

D'ailleurs les fabricants et les bouchers honnêtes ont, eux aussi, intérêt à ce qu'on puisse éliminer les bresbilles galeuses. Cette élimination ne peut se faire que si l'on dispose de normes admises officiellement et de possibilités de contrôle efficaces.

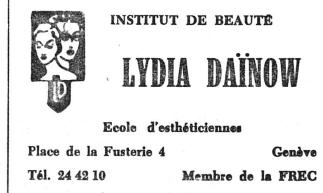
Exigences nouvelles

Il est impossible de prétendre fixer des normes de qualité pour l'ensemble de la charcuterie ou des conserves de viande. Ce qui est indispensable c'est de fixer des exigences minimales pour les saucisses populaires, cervelas, schublugs, pâtes de viande, salami, etc. Ces exigences officielles seraient faciles à contrôler, mais aussi faciles à appliquer par les fabricants.

Il s'agit de fixer le minimum de viande que doit contenir obligatoirement un produit (muscle de viande !) et le maximum de couenne, de graisse, d'eau et de collagènes. De telles prescriptions existent pour le beurre (minimum de 83 % de graisse de lait) pour le chocolat (maximum de sucre) et pour d'autres produits. Il suffit que les maisons productrices soient outillées pour ces analyses. Les Migros et Bell disposent déjà de laboratoires pour contrôler leurs propres fournisseurs ou leur production. Ce processus peut être étendu à l'ensemble de la fabrication.

En France il existe un centre technique de la charcuterie, créé par décret ministériel et qui groupe obligatoirement tous les fabricants. Il est administré par un conseil où les associations de consommateurs sont représentées. Outre les contrôles, les fixations de normes, ce centre a pour but de remplacer les désignations folkloriques par des labels sérieux qui correspondent à une valeur réelle.

En effet, la fixation de normes minimales pour les produits populaires n'empêche pas que l'on recherche des désignations claires de qualité. En outre, les acheteuses réclament une meilleure dé-



signation des produits conservés, les images étant souvent trompeuses et donnant une idée inexacte du contenu.

Un premier pas

Le Dr Körnz, adjoint à l'Office vétérinaire fédéral, a relevé qu'autrefois l'assortiment limité des produits carnés, les anciennes méthodes de fabrication qui ne masquaient pas la nature du principal composant permettaient au consommateur de mieux connaître les produits. La concurrence entre bouchers n'était pas aussi vive que l'actuellement et ne les incitait pas à calculer sur le prix.

L'Office vétérinaire fédéral prépare actuellement, avec les producteurs, des normes de qualité minimale pour les saucisses populaires. Par contre, il appartiendra aux producteurs de s'entretenir pour une certaine réglementation de la qualité qui ne limitera en rien l'esprit d'entreprise des gens du métier, puisqu'il s'agira de normes minimales, mais apportera certaines garanties de qualité aux acheteurs.

La prise de position très positive de M. Körnz permet d'espérer que très prochainement, un pas important sera fait vers une meilleure protection des consommateurs dans ce domaine précis.

Cela ne résoudra pas tous les problèmes de la viande fraîche où le prix et la qualité ne sont pas toujours concordants. Mais c'est là un autre chapitre qui dépassé le cadre des journées de Rueschlikon.

Erica Carrard

Les bons et primes

Un premier résultat

Après l'action énergique de la Fédération romande des consommatrices contre ce système publicitaire, elle enregistre un premier résultat : une récente action pour la lessive « Sef » de Sunlight, a remplacé l'envoi de bons par une réduction de 50 ct. mentionnée visiblement sur le paquet, dont le prix était ramené de 2 fr. 55 à 2 fr. 05.

Ce geste aura certainement été apprécié des acheteuses qui en auront toutes bénéficié sans formalités spéciales.

Nous espérons que cet exemple sera suivi !

Ella Maillart est avec nous !

L'exploratrice bien connue, Ella Maillart, est partie, elle aussi en guerre contre les bons et primes, les vignettes, les timbres escompte et M. Constant Bourquin, dans la « Tribune de Genève » s'est fait l'écho de sa protestation.

Il faut toutefois faire une distinction entre les bons et primes et les timbres-escompte. Ces derniers constituent un escompte fixe, régulier, connu de l'acheteur. Dans le commerce indépendant on offre parfois le choix entre l'escompte-monnaie et l'escompte timbre. C'est loin d'être la règle et dans la plupart des cas l'acheteur doit prendre les timbres ou... se passer d'escompte, à son désavantage. C'est là l'aspect le moins sympathique du système.

Mais il est évident que beaucoup de maîtresses de maison préfèrent l'escompte-timbre. Les carnets qu'elles remplissent et conservent constituent en quelque sorte une petite épargne bienvenue au moment des fêtes ou d'un achat important.

CE QU'IL FAUT SAVOIR DES BOULES A LAVER (LESSIVEUSES A MAIN)

Dans son bulletin n° 2 de 1964, l'Institut suisse de recherches ménagères s'est livré à une étude minutieuse de ces appareils à laver qui sont parfois assez tentants parce que d'un encadrement réduit et d'un prix apparemment modeste comparé à celui des véritables machines à laver. La brochure de l'I.R.M. étant rédigée en allemand, nous avons pensé rendre service aux lectrices de la « Page de l'acheteuse » en en donnant un condensé en français.

L'I.R.M. s'est livré pendant quelques semaines à des essais avec huit types différents de boules à laver (lessiveuses à main). Ces examens ont prouvé très nettement que la publicité faite autour de ces appareils fait également d'avantages exagérés et même faux. On retrouve fréquemment dans cette publicité les expressions « merveille », « machine à laver à éclair », « super rapide », etc.

Il faut dire immédiatement que la boule à laver n'est pas une machine à laver, mais une

Campagne du raisin de table de cet automne en pays romand

La Valais a produit	148 368 kg.
Vaud : La Côte	543 322 »
Lavaux	46 725 »
Nord du canton	161 703 »
Genève	247 708 »
Neuchâtel	3 531 »
Vully-Fribourg	174 020 »

aide de lessive. On pourrait la comparer, par exemple, à la planche à laver.

Les boules examinées sont en général rondes, avec un crochet sur chaque côté, permettant de fixer l'appareil sur un support. Ces boules sont en métal léger et fonctionnent à l'aide d'une manivelle qu'on tourne à la main.

Les boules ne chauffent pas l'eau. Celle-ci doit être mise chaude dans l'appareil avec la poudre de lavage, après quoi on met le linge, on ferme la boule avec un couvercle entouré d'un caoutchouc, et on tourne la manivelle.

La durée du lavage dépend du genre de linge et de son degré de saleté, ainsi que des temps d'arrêt et de pause. Le linge peut être rincé dans la boule, mais cela demande beaucoup de temps car il faut chaque fois mettre de l'eau dans la boule et recommander l'opération jusqu'à ce que l'eau soit propre. Il est évidemment plus avantageux pour la ménagère d'avoir à côté de la boule une petite essoreuse électrique.

La capacité de contenance d'une boule varie selon son volume ; elle est en moyenne de 1 kg. à 1,5 kg. de linge sec pour 6 à 10 l. de lissu.

La durée totale de lavage du contenu d'une boule est d'environ 15 à 20 minutes.

Les laineages peuvent être lavés dans la boule, mais les essais effectués ont prouvé qu'il n'y avait pas de différence quant au résultat entre le lavage à la main et le lavage à la boule. Le lavage à la main permet mieux de surveiller la température de l'eau et de vérifier, dans le cas d'un laineage délicat, si quelque chose est anormal ; on peut alors arrêter instantanément le travail, alors que la boule fermée ne renseignera pas sur ce changement.

Pour le linge blanc et le linge de couleur, les essais comparatifs dans de vraies machines à laver et dans des boules ont montré que, par le seul lavage dans les boules, le linge ne devient jamais aussi propre que dans la machine à laver.

Le linge devient plus propre s'il reste plus longtemps dans la boule, soit pendant une dizaine de minutes ; mais il est inutile de tourner la manivelle pendant tout ce temps. Le linge est presque aussi propre que dans la machine à laver.

Il faut dire immédiatement que la boule à laver n'est pas une machine à laver, mais une

machine à laver dans les boules. Si l'on souhaite un linge très propre il faut alors le cuire au prochain lavage, ou faire un pré-lavage à la boule et le cuire ensuite. Mais l'appareil ne présente alors aucun avantage pour la ménagère.

La boule peut présenter des avantages dans certains cas bien déterminés :

a) le lavage de la lingerie fine, de la laine et de la soie, des tissus de teinte délicate, si la ménagère ne doit ou ne désire pas mettre les mains dans l'eau.

Le rinçage dans la boule ne se justifie pas.

b) elle peut être utilisée à côté d'une machine à laver pour de petits lavages (couches de bébé, par exemple) ou pour du linge que l'on ne désire pas envoyer à la blanchisserie.

c) pour imprégner, amidonner ou même teindre du linge, mais il s'agit là d'avantages qui seraient payés un peu cher.

Vous voici, Mesdames, bien au clair sur les services réels que peuvent rendre les boules à laver ; ils sont assez minces comme vous le voyez et il faut remercier l'Institut suisse de recherches ménagères d'avoir mis les choses au point en face d'une publicité abusive et trompeuse.

Celles de nos lectrices qui désireraient de plus amples détails, peuvent acquérir la brochure auprès de l'Institut de recherches ménagères, Nordstrasse 31, 8006 Zurich, en envoyant la somme de 2 fr. 20 au compte de chèques 80-41571, ou en timbres poste à l'adresse sus-indiquée.



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