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: 54 (1966)

Heft: 67

Artikel: A propos de lait pasteurisé

Autor: H.N.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-271468

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: 23.11.2025

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

Les Coopératives du Canada

Il peut être intéressant de comparer nos Coopératives helvétiques et celles de l'étranger. Nous avons eu quelques échos de ce qui se fait au Canada.

Les droits des consommateurs

Les coopératives canadiennes, organisées en Coopératives fédérées dites FCI (Federal Cooperatives, Inc.), et s'occupant à la fois de ventes en gros et de fabrication, ont créé un « Code de normes éthiques » que les détenteurs de parts sociales de la FCI sont invités à respecter, et qui débute ainsi : « **Nous autres, coopérateurs, reconnaissons que le consommateur a certains droits qui ne doivent pas être violés par l'Organisation. Signalons notamment le droit à la sécurité, le droit d'être informé, le droit de choisir, et le droit de se faire entendre.** » Une vraie Déclaration des droits de l'Homme, en somme.

Suivent huit commandements à la troisième personne :

Toutes les revendications, déclarations, renseignements et propositions doivent être de bonne foi et s'appuyer sur des faits.

Il faut communiquer suffisamment les faits et les renseignements appropriés dans toute la mesure nécessaire pour permettre d'évaluer raisonnablement la proposition liée aux exigences à satisfaire.

Il faut respecter la bienséance et le bon goût du public.

Il faut éviter toute exploitation déloyale.

La comparaison des méthodes de ventes, des produits, des services, des principes et des pratiques coopératifs avec ceux d'autres organisations doit se faire de bonne foi et raisonnablement. Il faut éviter toute comparaison désavantageuse et déloyale.

Les intérêts des membres dans leur ensemble doivent être au-dessus des intérêts de l'institution.

Il faut s'appliquer à rechercher un traitement équitable de tous les membres.

Il faut éviter de persuader ou conseiller sciemment une personne à prendre des mesures susceptables de ne pas correspondre à ses meilleurs intérêts.

Et ce Code exemplaire, qui fait du consommateur un roi, de se terminer par le détail de tous ses droits : tout produits ou article ne présentera aucun danger pour le consommateur, lequel a le droit d'être renseigné sur les risques réels ou potentiels ou les menaces concernant son droit à la sécurité ; on fait connaître au consommateur la vraie qualité d'un article en lui évitant tout maquillage publicitaire ; on lui indique poids, mesure ou quantité, et prix réel (ce qui permet d'utiles comparaisons) ; s'il y a un plan budgétaire, le consommateur est entièrement informé des dépenses occasionnées et du taux d'intérêt ; tous les emballages et étiquettes présentent toutes les indications nécessaires, déclaration de poids, instructions, avertissements, et même les conditions de garantie (durée effective, et, s'il y a lieu, coût des réparations pendant la période de garantie). Pour assurer au consommateur le droit d'être informé, les coopératives peuvent cesser la commercialisation de produits douteux, adresser des réclamations aux fabricants ou aux magasins de gros coopératifs, prendre des mesures pour pouvoir fournir des renseignements susceptibles de remédier aux imperfections du fabricant, et refuser de mettre en circulation un produit défectueux ou d'utiliser comme argument de vente une garantie sujette à caution.

Et le consommateur canadien a le droit de choisir, les Coopératives lui offrant une grande variété d'articles que la publicité n'a pas eu besoin de surmonter d'auréoles. Il a enfin le droit de se faire entendre, de réclamer s'il y a lieu, de retourner les marchandises achetées, ou de préciser les raisons de son choix, la connaissance de l'avis des consommateurs donnant aux Coopératives l'occasion d'améliorer ses produits.

En fait, le consommateur canadien a créé les Coopératives canadiennes pour le servir, et cette organisation lui appartient vraiment.

L'Helvétie

Toute la vérité sur les potages

La Fédération suisse des consommateurs vient de faire une enquête sur les différents potages qui inondent le marché en un temps où la ménagère, qui travaille souvent au dehors, n'a plus le temps de peler, ni même de laver les légumes. Le choix est si grand qu'une femme, même douée d'un remarquable esprit de décision, se trouve toujours un tantinet embarrassée. Pour lui faciliter la tâche, la FSC a divisé les potages en trois grandes catégories : ceux à la viande (oxtail), ceux aux féculents (pois au lard), et ceux aux légumes (potage printanier). Ces derniers ont été spécialement analysés du point de vue de leur constitution. Les voici :

CONSTITUANTS

Knorr
Légumes déshydratés (10 g. de légumes déshydratés correspondant en moyenne à 100 g. de légumes frais . . . . . 10 g.
Vermicelles . . . . . 34 g.
Fond (sel, graisses, aromates) . . . . . 17 g.

Maggi
Légumes déshydratés (10 g. de légumes déshydratés correspondant en moyenne à 100 g. de légumes frais . . . . . 15 g.
Vermicelles . . . . . 16 g.
Fond (sel, graisses, aromates) . . . . . 28 g.

Toro (Migros)
Légumes déshydratés (10 g. de légumes déshydratés correspondant en moyenne à 100 g. de légumes frais . . . . . 16 g.
Vermicelles . . . . . 13 g.
Fond (sel, graisses, aromates) . . . . . 30 g.

	Nombre d'assiettes	Prix	Poids net moyen	Prix aux 100 g.	Teneur en protéines %	Teneur en graisses %	Teneur en sel de cuis. %	Calories
OXTAIL								
Knorr	4	0.75	79 g.	0.95	13,7	13,3	15,4	315
Maggi	4	0.75	79 g.	0.95	17,6	14,2	15,8	320
Toro Migros	4	0.60	80 g.	0.75	13,4	10,2	16,9	270
POIS AU LARD								
Knorr	4	0.75	112 g.	0.68	22,4	10,5	9,2	355
Maggi 4 étuis	8	0.90	170 g.	0.53	21,3	12,6	11,8	325
Maggi sachet	4	0.75	109 g.	0.69	20,9	8,6	9,0	320
Toro Migros	4	0.50	101 g.	0.50	19,3	14,8	8,0	350
POTAGE PRINTANIER								
Knorr	4	0.75	61 g.	1.23	15,3	7,5	13,9	270
Maggi	4	0.75	59 g.	1.27	13,7	9,9	12,4	320
Toro Migros	4	0.50	59 g.	0.85	10,9	11,0	14,5	280

	OXTAIL	POIS AU LARD	POTAGE PRINTANIER
Indications diététiques :	La présence de principes extractifs de la viande (créatinine) leur confère un pouvoir stimulant.	Les pois assurent à ces potages une bonne teneur en protéines d'origine végétale. A noter que le goût de fumé permet de réduire la teneur en sel.	Potages de digestion facile convenant à tous (sauf aux régimes sans sel).
Conclusions :	Potages assez semblables. Le potage Maggi est un peu plus riche que le potage Knorr qui, lui, est mieux sorti à la dégustation. Toro est un peu pauvre.	Maggi en étui est d'un type un peu différent qui plaît aux jeunes enfants. Les autres sont assez voisins.	Les potages Maggi et Toro sont assez voisins, le premier étant légèrement supérieur au second au point de vue aspect et goût. Supérieurs à Knorr quant à leur teneur en légumes, ils pourraient cependant être plus riches. Leur teneur en légumes déshydratés correspond à 150 g. de légumes frais.

Et voici enfin ce que l'on suggère : dans le domaine oxtail, ajouter une tombée de crème au potage Knorr, un peu mince, parsemer de petits croûtons le potage Maggi (que les messieurs trouveront légèrement écœurant, mais qui plaît aux dames et aux enfants), et servir le Toro avec du fromage râpé qui relèvera son goût un peu fade ; dans le domaine du pois au lard, éclaircir le Knorr avec un peu de lait (les papets trop épais étant lourds au palais et à l'estomac), adjoindre au Maggi en étuis du persil ou des fines herbes, provençales ou non, et au Maggi en sachet des petits croûtons de pain passés au beurre comme pour une bouillabaisse, et lier le Toro avec un peu de crème pour lui donner une consistance bien helvétique ; et dans le domaine du potage printanier, pour clore, ajouter des herbes de cuisine hachées au Knorr trop sobre, cuire le potage Maggi un peu plus longtemps qu'il n'est indiqué (les dégustateurs conseillers devraient avoir un peu plus soif que faim...), et ajouter un peu de persil haché et de crème au modeste Toro.

Frais ou en sachets ?

A noter, à l'intention des ménagères naturistes ou habituées des magasins de diététique, que ces potages qui fleurent si bon la nature ne sont, cependant, pas exempts de produits chimiques, vu qu'on a signalé partout la présence de glutamate, substance qui rappelle notre sel de cuisine et qui a la propriété de « donner l'eau à la bouche ». En fait, le glutamate n'a rien d'un poison puisqu'il provient des traitements des sous-produits de la betterave sucrière. Et l'on sait que l'acide glutamique est un acide aminé, lequel entre dans la constitution des protéines. Donc rien de méchant de ce côté-là. Quant aux anti-oxydants qui sont parfois présents dans certains potages, ils sont tolérés par la loi pour la bonne raison qu'ils sont des substances chimiques inoffensives et destinées à éviter le rancissement des graisses.

En conclusion, la ménagère n'hésitera pas à faire l'achat de potages de pois au lard ou d'oxtails en sachets, vu que ces potages, confectionnés « at home », sont longs à cuire et pas plus vitamineux que les poudres de Maggi, Knorr ou Toro. En revanche, rien ne vaut nos bons potages aux légumes, dont chaque constituant a été amoureusement lavé, pelé et fignolé par la mère de famille, soucieuse de la santé des siens. Car, lorsqu'on substitue à ces savoureuses « soupes Maison » des jolis sachets — qu'ils soient signés Knorr, Maggi, ou Toro — c'est comme si l'on remplaçait l'amour d'une mère par un cœur artificiel. La prothèse, même si elle est chef-d'œuvre, n'a jamais remplacé une saine dentition...

Mais nous ne terminerons pas cet article sans avoir reproduit tel quel le fort original et intéressant tableau que nous donne la FSC et où il est question de prix et de protéines. Ce tableau est plus qu'éloquent. Jugez-en : « Chaque assiette d'Oxtail Maggi coûte 19 ct. et apporte 4 g. de protéines. Pour avoir la même quantité de protéines (d'origine animale), il faut, par exemple :

Aliment	Quantité	Prix
Lait	120 cc.	0.09
Gruyère	12 g.	0.09
Poisson (filet de cabillaud)	25 g.	0.12
Foie de porc	20 g.	0.14
Œuf	35 g.	0.19
Poulet	36 g.	0.21
Beefsteak (une tranche)	20 g.	0.28

Avec Fr. 0.19 d'Oxtail Maggi, on reçoit 72 calories. Pour avoir le même nombre de calories, il faut :

Aliment	Quantité	Prix
Pâtes normales	20 g.	0.02
Sucre	18 g.	0.02
Pois secs	26 g.	0.02
Pain mi-blanc	27 g.	0.03
Huile d'arachide	8 g.	0.03
Riz	20 g.	0.04
Pommes de terre	96 g.	0.06
Cacahuètes (sans la coque)	12 g.	0.07
Figues sèches	34 g.	0.08
Beurre	9 g.	0.09

Voilà un tableau qui devrait figurer, chez la ménagère avisée, au-dessus du clou auquel est suspendu le filet à provisions.

L'Helvétie

le gaz est indispensable

Boucherie « Tous Prix »

A Genève vient de s'ouvrir une boucherie « Tous Prix » qui offre **des marchandises choisies dans une deuxième qualité.**

L'innovation est intéressante car, trop souvent, les clientes ne connaissent pas suffisamment les morceaux pour exiger l'un plutôt que l'autre. Certaines acheteuses n'osent demander de la seconde qualité dans une boucherie « traditionnelle », de sorte que beaucoup dépensent des sommes bien supérieures à celles prévues.

On l'a dit souvent ici : du point de vue valeur nutritive, la seconde qualité n'est souvent pas inférieure à la première.

Les mini-berlingots de crème à café

Ils ont fait leur apparition, timidement, un peu partout. Ils font 14 centilitres. C'est peu. « Court, mais bon », dirait un lointain cousin, paysan. En fait, les avantages sont multiples. Cette crème est upérisée, donc stérile. Et l'emballage tétrapack est aseptique, de plus, cacheté d'aluminium, par conséquent imperméable à la lumière et à l'air, ce qui permet une conservation de six semaines.

Pour l'hôtellerie, qui souffre de pénurie de personnel, c'est une aubaine. La nouvelle fermeture des berlingots, à arrachage, permet un maniement aisé des emballages à une portion, et la qualité de la crème ainsi emballée est assurée. Santé et longévité. Et l'emballage perdu est toujours hygiénique.

Pourtant, en consommatrices toujours avides d'en savoir davantage et surtout dans le domaine le plus concret, celui du prix, nous avons essayé d'avoir des détails sur les bénéfices éventuels réalisés par les cafetiers, en nous mettant en rapport avec l'Union laitière vaudoise. D'emblée, le sous-directeur s'est retiré, fort honnêtement, derrière le secret professionnel.

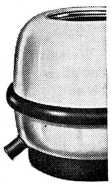
Ah ! chère Madame, je ne vous conseille pas de vous attaquer à l'argument prix, lequel est à double tranchant. Vous allez déclencher une polémique identique à celle qui a suivi une certaine mise au point de la presse concernant l'augmentation du prix des cafés crème... Rappelez-vous que cette polémique n'a amené aucune modification de la situation. Il existe une notion « service » dans les marges du commerce en général. Tenez, les cafetiers, par exemple — puisqu'il en est question ici — achètent, par cent pièces au minimum, des denrées périssables, dont les déchets sont à leur charge. Les restaurants travaillent avec une marge de 200 %, tout le monde le sait. Ainsi font-ils payer Fr. 1.— ou Fr. 0.90 ce qu'ils ont acheté 45 ct. Encore n'ont-ils pas tous les mêmes prix, mais ils n'aiment pas qu'on leur en parle, vu qu'ils sont assez chatouilleux sur ce point. Je puis vous en dire quelque chose. Jadis, le Léco se vendait Fr. 0.70 et pourtant, un établissement genevois faisait payer le sien Fr. 1.20. La Centrale laitière lui a fait gentiment remarquer la chose. Savez-vous ce que l'établissement en question a répondu ? Que, puisque c'était ainsi, il ne commanderait plus de Léco...

Evidemment, il faut toujours ménager la chèvre et le chou !

Faisons donc confiance aux mini-berlingots de crème à café qui nous évitent à la fois les manutentions des cuisinières et... les éternuements des sommelières !

L'Helvétie

Le séchage du linge n'est plus un problème !



En 2 à 3 minutes : 10 kg. de linge mouillé prêts à repasser. Toute la contenance d'une machine à laver est essorée à la fois! Pour les grosses et petites lessives. Se place aisément n'importe où : évier, baignoire vide ou claie pour baignoire, etc.
Fr. 186.— seulement pour cette essoreuse électrique déjà vendue par dizaines de milliers. Demandez le prospectus gratuit au fabricant :

SATURN S. A. - 8902 URDORF ZH

A propos de lait pasteurisé

Nous avons reçu plusieurs plaintes de lectrices habitant les cantons de Vaud et de Genève, concernant le lait pasteurisé. Il ressort des lettres reçues que :

1. **Le lait pasteurisé, cet été, « tournait » bien avant que la date limite soit échue.**
2. **Acheté le matin, il était déjà mauvais en magasin, inconsommable un quart d'heure après. Il restait trois à quatre jours de délai jusqu'à la date limite.**
3. **Nos correspondantes ont préféré acheter à nouveau du lait en vrac. Cuit aussitôt, elles ont remarqué qu'il se conservait mieux que le lait pasteurisé.**

Il n'est un secret pour personne que le lait en vrac, dont la vente diminue sans cesse, ne pourra plus être obtenu dans quelques années. Que nous restera-t-il alors ? A nous rabattre sur le lait upérisé (70 ct. le demi-litre) ou sur l'élevage d'une vache familiale.

En attendant, on ne peut que recommander aux ménagères qui le peuvent de préférer le lait en vrac meilleur marché et, parfois, meilleur tout court.

H. N.