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: 62

Artikel: Nos lecteurs ouvrent l'oeil : l'huile de tournesol : framboises et abricots

Autor: Pittet, J.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-271354

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: 28.11.2025

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

Pouvons-nous manger sans crainte?

Les "pesticides"

Sous le titre « Du poison dans nos aliments », un récent numéro du mensuel français « Lectures pour tous » publiait un article de Jacques Liprand, article à la fois sage et constructif, dénonçant la gravité de la situation, mais énumérant aussi tout ce qui a été fait et ce qui reste à faire pour parer aux excès chimiques sur le plan des denrées. Selon cet article, « les diététiciens l'affirment, les médecins et les savants le confirment : nos aliments contiennent des substances dangereuses pour la santé, et il est grand temps que les pouvoirs publics prennent des mesures draconiennes ».

Et, en effet, nul n'ignore qu'en notre vingtième siècle, qui est, par excellence, le siècle du progrès, de l'hygiène et de l'anéantissement des microbes, le pain des hommes n'est plus cuit au bon feu de bois, les poulets sont traités aux hormones, les légumes et les fruits aux produits chimiques, les agrumes colorés artificiellement, les viandes, les fromages, les œufs et les poissons, conservés aux antibiotiques... Toujours selon Jacques Liprand, « d'une part, les agriculteurs forcent inutilement la dose, afin de mieux se garantir contre les dommages que peuvent subir les cultures en cours de développement ; d'autre part, ils sont tentés également — toujours en vue d'une meilleure conservation — de traiter les fruits et légumes peu de temps avant leur cueillette, contrairement aux indications qui prescrivent un délai minimum de sécurité ».

MISE EN GARDE PARTOUT

Evidemment, il a des exceptions, et c'est tant mieux pour l'humanité. Pour le reste, heureusement, tout est mis en œuvre pour revenir en arrière. Aux Etats-Unis, c'est le biologiste Rachel Carson qui a donné l'alarme avec son livre « Printemps silencieux », en dénonçant la toxicité des insecticides ou « pesticides » absorbés à plus ou moins hautes doses par le consommateur...

L'enquête ouverte, sur l'ordre du Président Kennedy, par un comité de savants, valut, aux Américains, un « Rapport on the use of pesticides » qui décida l'Académie des sciences et le National Research Council a chercher rapidement quelques « insecticides autodégradants » (capables de se détruire eux-mêmes) ou « biologiquement assimilables par l'organisme ».

En France, MM. Fabre, Truhaut et Viel, de l'Académie de pharmacie, et M. Jean Lhoste, docteur ès sciences et spécialiste des insecticides, ont lancé une sérieuse mise en garde. De plus, à Strasbourg, les experts du Comité de la Santé publique du Conseil de l'Europe ont résolu :

— De prendre des mesures propres à interdire la mise en vente sur leurs territoires de fruits frais colorés.

— De veiller à ne pas importer des céréales qui, dans certains pays, sont lourdement saupoudrées d'insecticides redoutables (lindane).

— De prendre des mesures afin d'interdire l'accès, sur leurs territoires, d'agrumes auxquelles auraient été appliquées, aux fins de conservation, des doses de diphényl supérieure à 70 mg. par kilo de fruit.

— De renforcer leurs équipes de toxicologues, afin que puissent être menées des recherches sur la toxicité à long terme de certaines substances allant de l'anhydride sulfureux (souvent présent dans les vins) aux substances issues de la pétrochimie et destinées à améliorer la présentation ou le goût des biscuits, par exemple.

— D'observer la plus grande prudence lors de l'octroi d'autorisations en vue de l'utilisation des antibiotiques pour la conservation des aliments (du foie de veau, par exemple, de ce foie de veau si recommandé — ô ironie — aux hépatiques et aux petits enfants...).

Et puisque nous parlons antibiotiques, mentionnons l'importante communication, intitulée « Antibiotiques et aliments », déposée devant l'Académie de médecine de Paris par le Professeur Hugues Gounelle, membre de cette Académie, directeur du Centre de recherches Foch, vice-président de la section de l'alimentation du Conseil supérieur d'hygiène publique et dans laquelle le professeur dénonce le rôle que jouent les antibiotiques dans certaines allergies (dermatose, prurits, urticaire, etc.) et, en l'occurrence, le chloremphénicol qui, pris à doses minimes par certains prédisposés, peut déclencher chez eux une fragilisation de la mœlle osseuse et du système réticulo-endothélial.

Ayant questionné divers médecins et chercheurs, Jacques Liprand conclut en faisant remarquer que, pour pouvoir interdire certains traitements destinés à améliorer la production, la conservation ou la présentation des produits alimentaires, il faut des preuves du danger qu'ils représentent, d'où nécessité d'analyses poussées, d'expériences et d'observations portant sur de longues années, alors que la chimie, elle, va très vite, si vite qu'on peut à peine suivre...

(Suite en page 5)

Les consommateurs

De plus en plus, dans notre civilisation de capitalisme libéral, la publicité stimule la propension à consommer ; partout, les biens abondent ; les magasins les plus spécialisés regorgent de richesses tout autant que les magasins à succursales multiples. Le consommateur, happé par la publicité, trituré par les tentations infinies des magasins à grande consommation, dépense beaucoup, stimule le commerce et encourage la production... Cette dernière s'engage dans des circuits plus grands afin de ravitailler un marché florissant, marché que le crédit enfle encore...

L'équilibre entre les diverses fonctions de l'économie est rarement atteint, parce que le consommateur n'adresse pas sa demande d'une manière toujours égale, parce que ses besoins les plus onéreux se diversifient à l'infini dans notre économie ; les vacances, les spectacles, les beaux habits, les voitures, les appareils audio-visuels, les liqueurs fines, les meubles recherchés, constituent un ensemble de « luxes » en passe de devenir consommations ordinaires ou nécessaires...

Aussi bien, la lecture de l'ouvrage publié par MM. Claude Quin, Jean Boniface et Alain Gaussel aux Editions du Seuil sous le titre : « Les consommateurs », nous procure l'effet d'une cure de Vichy après une série de banquets. Ces trois auteurs, disciples des socialistes français Lavergne et Ch. Gide analysent principalement l'économie alimentaire de la France contemporaine pour dénoncer les lacunes les défauts.

Nous les suivons au gré de leurs descriptions impitoyables et, si nous avons eu le malheur de faire quelques repas en France (repas en général fort coûteux), nous tremblons pour notre santé. Oui ou non, l'alimentation est-elle plus toxique en France qu'en Suisse ? Après avoir lu ce livre on pourrait supposer que, dans une économie française où pullulent les intermédiaires inutiles et rapaces, les marchandises sont frelatées... voire dangereuses, tandis que dans les pays comme la Tchécoslovaquie ou l'Allemagne de l'Est, où la production est exactement adaptée à la consommation, où la publicité est pratiquement inexistante, les aliments sont à des prix et de qualité irréprochable...

Ces remarques un peu taquines s'adressent au côté doctrinal de cet ouvrage : si les auteurs avaient bien voulu faire grâce au lecteur de leurs idéologies politico-économiques, ils auraient donné plus de poids à leur argumentation. Car la partie du livre est réellement consacrée à ouvrir les yeux du consommateur sur les défauts de la publicité autant que sur les dangers que présentent certains produits est sans conteste d'un puissant intérêt.

L'union fait la force

Ce livre ne se résume pas.

Ce livre doit être lu.

Et une fois lu, il doit susciter l'intérêt de tous ceux qui veulent à la fois défendre leur santé et la puissance d'achat de la monnaie. Pour cela, il convient d'unir les forces des consommateurs de telle façon que des analyses de qualité soient possibles en grand nombre tant pour les produits alimentaires que pour les étoffes, non pas seulement pour connaître des substances nocives ou pour mettre en évidence la camelote, mais pour déterminer le prix réel et boycotter, si nécessaire, les entreprises qui bernent les clients par une publicité mensongère. A cet égard, il faut savoir gré aux auteurs de ce livre d'avoir reproduit le discours adressé par le président Kennedy au congrès, discours qui rappelait le fait suivant : aux Etats-Unis, les deux tiers des dépenses de l'économie nationale sont effectuées par les consommateurs. « Ils sont cependant, ajoutait Kennedy, le seul groupe économique important, qui ne soit pas efficacement organisé et dont le point de vue soit le plus souvent ignoré... Si l'on offre aux consommateurs des articles de mauvaise qualité, si les prix sont exorbitants, si les produits pharmaceutiques sont dangereux ou sans valeur, si le consommateur n'est pas en mesure de choisir en connaissance de cause, alors son argent est gaspillé, sa santé et sa sécurité peuvent être menacées, l'intérêt national en souffre... »

Et, pensant à sa femme, il ajouta : « On attend de la ménagère qu'elle soit électricienne, mécanicienne, chimiste, toxicologue, diététicienne et mathématicienne amateur, mais on met rarement à sa disposition l'information dont elle aurait besoin pour accomplir ces tâches de façon valable... » « Le consommateur ne peut pas savoir si la préparation des produits pharmaceutiques satisfait aux standards minima de sécurité, de qualité et d'efficacité. Il ne sait généralement pas combien il paie le crédit à la consommation, si un plat préparé a une valeur nutritive supérieure à une autre, si l'utilisation d'un produit répondra réellement à ses besoins ou encore si le paquet dit « économique » ou « familial » est réellement avantageux... »

Vers une législation nouvelle

L'entrée des femmes dans la vie politique du pays doit se marquer par un éclatement des vieux cadres politiques : elles doivent s'entendre pour ne pas épouser de vieilles querelles partisanes ou personnelles, mesquines ou épuisantes.

Elles doivent faire œuvre utile non seulement en stimulant les activités sociales mais en demandant avec insistance que la législation soit complétée sur certains points afin de constituer un contrôle efficace des consommations. Les droits définis par Kennedy résument le but de cette législation :

1. **Le droit à la sécurité** afin de protéger le consommateur contre la vente d'articles qui mettent en danger sa santé.
2. **Le droit d'être informé** afin d'éviter les publicités trompeuses et faire un choix éclairé.
3. **Le droit de choisir** pour avoir accès à des produits compétitifs en éliminants les ententes ou les cartels qui constituent des monopoles.
4. **Le droit d'être entendu** afin que les intérêts des consommateurs ou usagers des services soient rapidement écoutés par les tribunaux.

Dans cette perspective, la propension à consommer, mieux équilibrée, peut devenir une excellente régulatrice d'un marché où le gaspillage ne se fera plus, comme aujourd'hui, aux frais d'une volaille facile à plumer, je veux parler des consommateurs...

Lance Dupanier

le gaz est indispensable

Une qualité...

...qui court les rues!

4, rue du Rhône - Genève

Nos lecteurs ouvrent l'œil

L'huile de tournesol

Mesdames,

A la suite de votre article sur l'huile de Tournesol, je serais très heureuse que vous puissiez reprendre cette question dans un prochain article car, après sa lecture, on ne sait vraiment plus à quoi s'en tenir.

J'utilise, entre autres huiles, le lin, le germe de blé et l'olive, toutes pressées à froid, l'huile de tournesol de la Migros que je sais n'être pas pressée à froid, mais que j'ai toujours pensé exempte d'autres huiles. Veuillez, je vous prie, nous renseigner d'une façon plus précise.

Toutes mes félicitations pour votre article sur le sucre. On ne luttera jamais assez pour imposer le sucre brun aux ménagères. H. Morrier-Genoud

La Fédération des coopératives Migros reconnaît qu'il s'est glissé une erreur dans le texte imprimé sur la boîte, en ce sens qu'il faudrait lire que le 50 % indiqué concerne les acides gras libres et non pas le pourcentage d'huile de tournesol.

L'huile de tournesol Schweizer est une huile obtenue par pression à froid alors que celle de la Migros est raffinée. Cela justifie d'ailleurs une partie de la très grande différence de prix signalée, car le procédé par pression à froid est d'un rendement très médiocre et n'apporte aucune amélioration à la qualité de l'huile. La valeur de l'huile de tournesol réside dans sa teneur en acides gras qui n'est en aucun cas influencée par le procédé de raffinage. Permettez-nous de vous suggérez de procéder à une comparaison de l'huile Schweizer et de la nôtre et nous serions très heureux de connaître les résultats de votre dégustation.

Pour ce qui est des boîtes déjà en vente, aucune modification de texte n'est possible. Par contre, pour les boîtes qui sont encore à lithographier, on ajoutera, dans le haut de la boîte, à côté des trois dénominations de l'huile : rein - pure - puro.

Cette indication dans les trois langues rassurera les ménagères.

PRÉCISIONS TRÈS OFFICIELLES

Le commerce de l'huile comestible est soumis aux prescriptions de l'ordonnance réglant le commerce des denrées alimentaires et divers objets usuels, dont nous citons les articles suivants :

Art. 113

Les huiles comestibles qui portent le nom d'une matière première déterminée (huile d'olive, huile d'arachide, huile de noix, huile de sésame, etc.) doivent provenir exclusivement de celle-ci.

Art. 114

Les mélanges de différentes sortes d'huiles comestibles doivent être désignés sous le nom d'« huile comestible ».

Ces deux articles ne laissent subsister aucun doute et aucune maison sérieuse en Suisse ne se permettrait de transgresser ces prescriptions ; de plus, la tromperie serait rapidement découverte et punie, car les denrées alimentaires font l'objet de contrôles constants. Les ménagères peuvent donc être rassurées, l'huile de tournesol qu'elles achètent qu'elle soit Migros, Saïs ou autre, est bien de l'huile de tournesol et non une huile « croisée ».

• • •

Framboises et abricots

Madame,

Ce n'est peut-être guère la saison pour porter à votre connaissance que l'année passée, de passage à Montreux, en pleine saison, j'ai eu l'occasion de voir afficher sur la place du Marché des petits cartons de framboises, de belle qualité, à 1 fr. 50 le carton.

Comme le carton me paraissait petit j'en ai demandé la contenance, et l'on m'a dit 250 g. environ. J'en ai fait peser un qui accusait 190 g. et j'ai fait remarquer que c'était bien cher et que cela portait le prix du kilo à un prix excessif ; la marchande m'a dit que si je n'étais pas contente, je n'avais qu'à aller à la Migros. Je lui ai dit que j'étais chargée d'un contrôle et que je ne voulais pas manquer de signaler le fait. Même pour des framboise de qualité, cela porte le kilo à 8 fr. environ, alors que le même jour, à Vevey, des framboises identiques, que l'on m'a dit provenir du Valais, étaient vendues à 5 fr. le kilo mais pesaient les poids indiqués. **Comme quoi il ne faut accepter qu'avec méfiance les fruits présentés en petits cartons, sans indication de poids.**

Je suis abonnée à votre journal depuis plus d'une année, et le trouve très instructif ; il y a parfois quelques inexactitudes, notamment dans les problèmes paysans.

Merci encore pour votre peine, et faites peut-être une mise en garde à la saison des fruits.! j'ai pu constater des abus au Valais, à la saison des abricots, le long des routes, où l'on payait plus cher qu'à Sion. Dernièrement, en achetant une petite boîte d'abricots à 1 fr. 55, j'ai compté beaucoup de jus, et douze moitiés de fruits !

Veuillez agréer...

Mme J. Pittet