

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: Pouvons-nous manger sans crainte ?

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-271369>

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: 24.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Pouvons-nous manger sans crainte?

(Suite de la page 2)

LE POINT DE VUE HELVÉTIQUE DU CONSOMMATEUR...

Bien avant d'avoir eu connaissance de l'article de Jacques Liprand, et même sans l'avoir jamais lu, nos compatriotes s'inquiétaient déjà. Et tant de bruits ont circulé à propos de « certains paysans qui cultivent, parallèlement aux champs qui les font vivre, un petit jardin personnel et privé sur lequel ils se gardent bien d'appliquer la moindre poussière de « produit chimique suspect », tant de rumeurs sont montées jusqu'à nos oreilles de journaliste que nous avons cru bien faire en ouvrant nous-même notre petite enquête.

C'est ainsi que la première personne compétente consultée nous a dit tout le bien qu'elle pensait des produits chimiques qui combattent insectes, champignons, mildiou, etc. Selon elle, il est normal qu'un petit jardin familial transmis de père en fils depuis des générations soit traité autrement que des grandes surfaces de culture. S'il y avait un risque quelconque de toxicité pour la population suisse, jamais les autorités ne laisseraient passer la chose. Evidemment, il y aura toujours des fraudeurs et des gens malhonnêtes qui parviennent à dissimuler leurs manœuvres aux yeux de tous, mais, heureusement, ce ne sont que des exceptions qui finiront bien, tôt ou tard, par s'attirer les foudres des autorités.

C'est à ces autorités (experts et analystes officiels des commissions de contrôle, Stations fédérales d'essais agricoles et de protection des plantes, etc.) que nous nous sommes ensuite adressés. Là, on nous a confié la mission de rassurer en tous points le public quant à nos produits de consommation, tout étant mis en œuvre pour que la situation, dans ce domaine, soit irréprochable.

Et, pourtant, nous avions eu d'autres sons de cloche, certaines personnes prétendant que les moyens de contrôle n'étaient pas suffisants chez nous, qu'il n'existait aucune législation fédérale juridique applicable aux fraudes éventuelles, ni aucun moyen de pression, qu'il y avait même un malaise entre consommateurs et producteurs, que les engrais antiparasitaires représentaient un danger à long

terme que l'on ne pouvait encore mesurer, et enfin que les carottes, par exemple, venant de l'étranger, portaient 12% de plus de produits chimiques nocifs que la dose autorisée en Suisse...

... DES AUTORITÉS COMPÉTENTES

A cela, les autorités répondent que les produits antiparasitaires sont tous contrôlés par des toxicologues expérimentés et une Commission de chimistes, dont le rôle est d'étudier la pollution du sol, des plantes et des fruits. A chaque émanance suspecte des sols, certains produits ont été immédiatement interdits.

Autant en Suisse alémanique qu'en Suisse romande, tous les nouveaux produits inscrits, suisses ou étrangers, sont passés au crible. Sur le rapport de la Commission responsable, il est procédé à des essais sur des cobayes, rats ou autres bestioles, et, au moindre danger décelé, les autorisations sont refusées, et les substances incriminées retirées du marché. Par exemple, un certain produit, idéal contre la « mouche » de la carotte, a été retiré à cause de sa nocivité. Cette nocivité était, il est vrai minime, mais c'est en pensant aux nourrissons et enfants en bas âge — lesquels sont les plus gros mangeurs de carottes râpées — que les autorités ont pris cette sage décision.

La preuve est donc faite que l'on préfère renoncer à des traitements chimiques efficaces plutôt que d'avoir à craindre pour la santé des gens. L'aldrine (produit contre les vers ou « mouches » de la carotte, du chou et de l'oignon) a donné tant de fil à retordre qu'on a fini par y renoncer (cependant, nos choux sont encore très légèrement aldrinés, mais uniquement à leur base, laquelle n'est pas consommée). Mieux vaut un fruit ou un légume un peu abimé, mais sain, plutôt qu'un superbe spécimen toxique...

La suite du point de vue helvétique dans notre prochain numéro

VERS UNE NOUVELLE LOI FÉDÉRALE

Les consommateurs devraient donc s'en prendre un peu à eux-mêmes. Si certains producteurs font du zèle chimique, la faute est bien à ces ménagères exigeantes et tatillonnes, qui demandent à leur fournisseur des cerises absolument sans ver, des choux parfaits, des carottes aussi intactes que celles, en masse, qu'on trouve chez les confiseurs. Cet excès d'exigence du consommateur devient un encouragement direct au vice du producteur...

Mais quoi qu'il en soit, dans un pays aussi équilibré et méticuleux que le nôtre, où les gens sont méthodiques et très soucieux de leur petite santé, l'examen de tout ce que vont manger les Suisses est probablement le plus sérieux du monde.

L'Helvétie

Ces institutions sont là pour vous aider

(Suite de notre enquête du mois dernier)

LISTE DES OFFICES DE CONSULTATIONS CONJUGALES ET FAMILIALES DE SUISSE ROMANDE

Lisez en pp. 1 et 6 l'article de Mme J. Laporte qui vous documentera parfaitement sur la question.

Ecole des Parents, Chantepoulet 11, Genève
Pro Familia, avenue de Rumine 2, Lausanne

OFFICES CATHOLIQUES

A Lausanne, Fribourg, Neuchâtel, Sion, s'adresser à la section locale de « Caritas ».
A Genève, rue du Conseil-Général 6.

COURS DE PRÉPARATION AU MARIAGE

A Lausanne : M. et Mme André Zollinger, ch. Gd-Vennes 35.

A Fribourg : M. et Mme Pierre Noël, Grand-Pré 9.

A Genève : M. et Mme Yves Brun, Compe-sières.

OFFICES PROTESTANTS

A Lausanne: pasteur Alain Burnand, Lutry.
A Neuchâtel, pasteur Deluz, Saars 55.

A Genève : Mission intérieure, rue de la Madeleine 10.

Travail à domicile

Celles qui cherchent à travailler chez elles seront heureuses d'apprendre qu'une liste des maisons susceptibles de donner du travail à faire à domicile est à disposition à l'Inspektorat cantonal du travail de Lausanne, Genève.

A titre d'exemple, voici de quels genre de travail il s'agit :

Doublage d'habillement en fourrure - Montage de jouets - Divers montages pour mouvements à musique - Couture - Finition instruments dentaires - Triage de pierres fines - Diverses parties de préparation de remontage de montres - Enfilage et visite de pierres d'horlogerie - Couture et tricotage - Pantalons d'uniformes - Finissage de chemises-rabatures et boutonnières - Ponçages, câblages, visage, décoration - Opérations de contrôle d'instruments de mesure avant chromage; ébavure, tournage, redressage, vernissage des graduations - Mise en boîtes de sachets.

OUVROIR DE L'UNION DES FEMMES

AUX PETITS LUTINS

9, rue de la Fontaine - Tél. 25 35 66

GENÈVE

Confections soignées pour enfants



Léon Smulović

- HORLOGERIE
- BIJOUTERIE

Grand choix de montres, bijoux, chevalières, alliances or.
Genève, Terrassière 5
Tél. 36 54 89

Haute Couture Mesure
Prêt à porter

Ida-Laurence

10, rue du Vieux-Collège - Genève - Tél. 25 00 85

Bijoux-fantaisie de Paris

SOLIDARITÉ FÉMININE

Mme Suzanne Amrein - Graf

PHOTO - CINÉ - SOUVENIRS

27, quai des Bergues - Genève

La photographe

Atitudes requises : Bonne santé. Propreté, ordre, conscience, précision, habileté manuelle. Bonne vue. Sens de l'économie (il faudra savoir économiser le matériel et le courant - électrique). Imagination. Sociabilité (contacts avec la clientèle). Patience. Et enfin, une bonne dose de talent !

Formation nécessaire avant l'apprentissage : Il faut avoir terminé sa scolarité et, si possible, avoir fait des études secondaires.
Ecole spécialisée : Ecole des Arts et Métiers, section photographie, rue Louis-Meyer 4, à Vevey.

APPRENTISSAGE

Age minimum : 16 à 17 ans.

Durée : 3 ans (complément d'un an pour les photographes de laboratoire).

Programme : 1re année : entretien des ustensiles de travail, machines et installations. Développement, fixage, lavage et séchage du matériel négatif. Préparation des copies simples. Séchage et agrandissements (ordinaires et glacés). Découpage, classement et repiquage. Montage à sec. Déchargement et fermeture des châssis. Montage et doublage des diapositifs (noir et blanc et en couleurs). Eclairage de la chambre noire. Propriétés du matériel. Produits chimiques. Composition des bains de développement, d'arrêt et de fixage. 2e année : travail indépendant, travaux correctifs (repiquage, détournement, affaiblissement, renforcement. Tirage sur papiers divers. Virage. Contrôle et calcul des prix. Contrôle des marchandises. Livraison. Déchargement et chargement des appareils photographiques. Connaissance approfondie du matériel négatif : gradation, grain, halos. Filmes. Films divers. Matériel positif. Les appareils divers. Les tarifs. 3e année : tirage soigné et rapide. Nettoyage des grandes cuves. Agrandissements et mise en page. Bromure et chlorobromure. Diapositifs par contact, agrandissement et réduction. Reproductions simples d'originaux au trait, à demi-teintes et en couleurs. Les appareils photographiques perfectionnés. L'optique. Les révélateurs. Réacidification et usure du bain de fixage. Récupération de l'argent. Lampes de grande puissance. La photo en couleurs.

Examens de fin d'apprentissage : Duré : 3 jours. Connaissances professionnelles théoriques (lumière et couleur, optique et appareils photo, couches sensibles, chimie photographique, hygiène, tarifs et droits d'auteur) et pratique (portrait, reproduction, pose, reportage, développement, tirage, agrandissement, retouche). Pratique des affaires (calcul, tenue des livres, langue maternelle, instruction civique et économie publique).

Elle recrée les objets, parce qu'elle a appris à les voir mieux que les autres. C'est à la fois une artiste et une commerçante et il y a un peu de physique et un peu de chimie dans tout ce qu'elle fait.

L'OFFRE ET LA DEMANDE

La demande : Pas très grande, c'est pourquoi les photographes les plus qualifiés et les plus talentueux auront plus de chance que les autres.

Perspectives d'avenir : La photographe peut travailler en magasin, devenir gérante, ou posséder son propre commerce. Mais il y a d'autres débouchés. Tout d'abord, le reportage, bien que les photographes-reporters soient légion... Les photographes soucieuses de gagner plus et d'avoir un poste plus intéressant et d'avenir se tourneront plutôt vers la photo de laboratoire ou la photo industrielle. Ou alors, vers la télévision...

L'offre : Un métier passionnant, varié, qui met en contact avec les autres, avec la nature, avec l'art.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Horaires : Dépend des employeurs. En général, de 7 à 9 heures quotidiennes.

Congés : Dépendent des employeurs. Vacances annuelles de trois semaines.

Salaires : Durant l'apprentissage, base minimale de 50 fr. par mois (généralement, on donne plus) pendant la 1re année, de 80 fr. par mois pendant la 2e, et de 120 fr. par mois pendant la 3e.

Avantages sociaux : Dépendent des maisons qui emploient. Cependant, il y a une assurance-maladie et accidents professionnelle.



CAISSE CANTONALE D'ASSURANCE POPULAIRE - NEUCHÂTEL

Toutes combinaisons d'assurance sur la vie

Assurances mixtes à tarif réduit pour les personnes du sexe féminin. Combinaison spéciale pour les jeunes mariées.

Institution neuchâtoise de droit public, créée pour encourager l'assurance et la prévoyance dans le canton.

AGENCES GÉNÉRALES: 1, RUE DU MOLE, NEUCHÂTEL Tél. (038) 5 73 44
34, AV. L.-ROBERT, CHAUX-DE-FONDS (039) 2 69 95



Ecole pédagogique privée FLORIANA

LAUSANNE - Pontaise 15 - Tél. 24 14 27

Direction : E. PIOTET

FORMATION

de gouvernantes d'enfants
de jardinières d'enfants
et d'institutrices privées

PRÉPARATION

au diplôme intercantonal
de français

La directrice reçoit tous les jours de 11 à 12 heures (sauf le samedi) ou sur rendez-vous