

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:	55 (1967)
Heft:	77
Artikel:	La Fédération romande des consommatrices répond aux reproches
Autor:	Schmitt, Ariane
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-271779

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: 18.01.2026

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**

Encore et toujours le prix du beurre

Une question...

Madame la rédactrice,

Ainsi que beaucoup de lectrices sans doute, j'ai été fort intéressée par le long article que Mme Bastardot a consacré au prix du beurre en Suisse. N'importe quel Genevois peut constater que le beurre autrichien coûte «en zone» environ fr. 4,55 le kilo, et le beurre suédois fr. 5,10. Ceci s'explique en partie par les subventions à l'exportation payées par les gouvernements respectifs. Mais en les éliminant, et toutes autres choses restant égales, le beurre autrichien reviendrait à fr. 8.— et le suédois à fr. 7,50 le kilo.

Il est vrai que l'ouvrier autrichien gagne un peu moins que l'ouvrier suisse, mais l'ouvrier suédois gagne plus. Exploité en heures de travail, le beurre suédois est quelquefois deux fois plus cher que celui d'origine suédoise.

Je serais heureuse d'un supplément très simple au tableau comparatif fourni par Mme Bastardot : le prix du beurre suisse à la production. En effet, on voit mal pourquoi le prix du beurre est si élevé en Suisse, alors qu'on nous dit que la Confédération dépense les célèbres 68 millions de francs de subventions. Si j'ai bien compris, sans ces subventions l'écart entre les prix «libres» autrichiens (fr. 8.—) et suédois (fr. 7,50) d'une part, et le prix libre et inconnu du beurre suisse serait encore plus grand. Mais de combien, voilà toute la question !

Veuillez agréer, Madame la rédactrice, mes salutations distinguées.

Ingeborg Tétaz-Driesch

...Sa réponse

La question posée par Mme Tétaz appelle, outre la communication du chiffre demandé, une rapide comparaison des prix des agents de production et du pouvoir d'achat du salaire-horaire de l'ouvrier suisse et étranger.

Le beurre suisse (je cite les chiffres de décembre 1966) est payé fr. 10,64 à la production et 12,22 à la consommation.

Si dans toute la gamme des produits agricoles, la production suisse atteint un prix de revient supérieur à celle d'autres pays de l'Europe occidentale, il importe avant de porter un jugement, de tenir compte des agents de production agricole.

D'une publication de la Commission économique des Nations Unies, nous apprenons, entre autres, que l'agriculteur suisse a payé en 1964-1965 pour cent kilos d'orge un prix équivalent à 11,06 dollars. Le Français a déboursé 7,9 dollars, le Danois 7 et l'Anglais 5,64.

Quant aux engrangés, l'agriculteur suisse doit payer davantage que ceux de la plupart des pays de l'Europe occidentale. Pour cent kilos d'éléments nutritifs (engraissés azotés) il a dû débourser l'équivalent de 37,4 dollars, l'Autrichien 23,88, le Hollandais 26,82, l'Allemand 28 etc.

La confrontation de ces chiffres révèle partiellement les causes de l'importance des frais de production de l'agriculture suisse. La cherté du prix des terres, la mécanisation à outrance imposée par le manque de main-d'œuvre sont d'autres raisons de renchérissement.

Quant aux salaires d'ouvriers cités par Mme Tétaz, je me permets d'y apporter en complément les chiffres cités récemment par le groupe d'études suisse pour les questions de la consommation :

En automne 1966, il fallait travailler 2 1/4 heures en Suisse pour pouvoir acheter un kilo de beurre de table. En Italie, le produit de 3 1/4 heures étaient nécessaires à cet achat. En Autriche, 2 heures ; en Allemagne, Hollande et Finlande, 1 heure et demie ; en Norvège, 1 heure ; en Angleterre, aux USA., en Suède et au Danemark, environ 50 minutes ; et au Canada 45 minutes.

En ce qui concerne le fromage tout gras, le Suisse doit travailler 1 heure un tiers, comme le Hollandais ; l'Allemand et le Finlandais, 1 heure et demie ; l'Autrichien et le Belge, 1 heure deux tiers et le Français, deux heures et demie ; l'Italien, 4 1/2 h.

Pour une douzaine d'œufs frais, le Suisse travaille 45 minutes, à peu près aussi longtemps que le Hollandais ou le Finlandais et le Belge. Le Français et l'Autrichien ont besoin d'une heure. L'Italien, 1 1/4, l'Allemand et le Norvégien travaillent 40 minutes, l'Anglais, le Suédois et le Danois 30 minutes, le Canadien 20 minutes et l'Américain 15 minutes.

Quant aux prix de la viande élevée dans notre pays, l'enquête révèle que la Suisse n'est pas si mal placée. Pour un kilo de viande de bœuf (faux-filet sans os), le Suisse travaille 2 1/2 h. Le Français et le Belge, 3 1/2, l'Autrichien et le Hollandais, 4 1/4 h, et l'Italien, 4 1/2 h.

Puissent ces quelques chiffres renseigner Mme Tétaz et toutes les lectrices de « Femmes Suisses » qui avec elle ne restent pas indifférentes à nos problèmes agricoles.

Y. Bastardot

Poissons ...

COMPARAISON DES PRIX ET DE LA VALEUR NUTRITIVE DES DIFFÉRENTS POISSONS

Il n'y a pas seulement ceux d'avril qui apportent la joie sur la table. Maintenant que la réforme catholique a dispensé tout le monde du maigre hebdomadaire qui faisait du vendredi le jour-du-poisson, les magasins de comestibles voient affluer quotidiennement les amateurs de bonne poissonnade. Toute ménagère sait que le poisson s'altère très vite et qu'on reconnaît sa fraîcheur en appuyant le doigt dessus (ce qui est, on l'avouera, très peu hygiénique !). La chair doit être très ferme et ne pas laisser d'empreintes ; les écailles doivent être brillantes et les branches très rouges, l'œil transparent et net. En outre, toute mère de famille sait qu'en général le squelette humain souffre du manque de phosphore. Privé de phosphore, celui de l'adulte s'altère et celui de l'enfant se forme mal. Parmi les aliments riches en phosphore, on trouve justement le poisson.

... DE MER

Au siècle dernier, la consommation de poissons de mer n'était pas encore importante au centre des terres. Seuls les ports de pêche et les villes au bord de l'eau se nourrissaient des produits marins. Mais à présent, avec le progrès, les moyens de transport sont multiples et rapides et les moyens de conservation de la marchandise, innombrables. Aussi avons-nous tout à gagner à manger le plus fréquemment possible le poisson de mer qui, par sa teneur en phosphore, fortifie l'ossature des tout-petits, et par sa digestibilité, est tout indiqué pour l'alimentation des adultes et des vieillards. Le choix en est d'ailleurs très grand : sole, limande, halibut, turbot, sandre, colin, cabillaud, merlan, rouget, raie, etc.

Le poisson le plus fameux est peut-être celui de la Norvège. On dit que Dame Nature fait que le poisson arrive en vue de la Norvège quand il a atteint son plus haut point de succulence ! Les Norvégiens peuvent donc pêcher si près des côtes que, quelques heures déjà après la pêche, les filets de poisson sont congelés... Poisson parfait, transport très bref jusqu'aux postes de congélation (outras les installations de congélation locales ultra-modernes, des navires-congélateurs, des camions-congélateurs et des wagons frigorifiques aménagent les filets congelés, dans toute leur fraîcheur marine, non seulement en Europe, mais encore dans toutes les parties du monde). Selon les Novégens, le poisson est sain, sa chair appétissante, pauvre en matières grasses, donc recommandable à ceux qui craignent l'embonpoint. De plus, il est riche en éléments : phosphore, iodé (les médecins n'ont-il pas remarqué que les porteurs de goitre se recrutent justement dans nos campagnes et nos montagnes, là où le sel n'est pas iodé et où l'on ne consomme jamais de poisson, de mer ?, lécithine, magnésie et diverses vitamines indispensables à l'organisme humain.

... ET D'EAU DOUCE

Sans être aussi riche en éléments nutritifs que les océans et les mers, la rivière fournit cependant un apport appréciable à la table familiale. Nous avons, dans nos lacs et nos rivières, d'excellents poissons, sains, économiques, variés et, surtout, frais. Les poissons d'eau douce les plus connus chez nous sont : la truite de rivière, la truite du lac, le brochet, l'omble chevalier, l'anguille, la perche, le chabot, la lotte, la carpe, l'aylante, la féra, la bondelle du lac de Neuchâtel et le saumon qui est en quelque sorte une transition entre le poisson de mer et le poisson de rivière.

RICHESSE NUTRITIVE DU POISSON

Les sels minéraux sont nécessaires à l'organisme en quantités infinitésimales : c'est ainsi que la quantité d'iodé nécessaire est de 40 à 50 microgrammes par jour pour les enfants et de 40 microgrammes pour les adultes, et ce sont les poissons de mer, l'huile de foie de morue et le sel marin qui en contiennent le plus. (A noter qu'on en trouve aussi dans le lait, les œufs, les céréales complètes et les légumes à feuilles, mais en très faible quantité.)

Dans l'huile de foie de morue, on trouve la vitamine A, anti-infectieuse, qui stimule la croissance et protège la peau et les muqueuses. On la trouve aussi dans l'huile de poisson. Elle prévient les troubles de la vue, les ulcères variqueux et l'hypertension artérielle.

Le poisson contient aussi de la vitamine B₆ (syn. pyridoxine adéméride), indispensable à l'assimilation des protidés, et qui prévient la chute des cheveux, l'anémie, la surcharge graisseuse du foie, les vomissements incoercibles de la grossesse, l'urticaire et l'eczème du nourrisson.

Et toujours le poisson — le saumon surtout — contient enfin, de même que les huiles de foie de poisson et particulièrement l'huile de foie de morue, la précieuse vitamine D, antirachitique, qui assure une bonne utilisation du calcium et du phosphore et une saine formation des dents et des os. (A noter qu'il n'est pas absolument nécessaire de l'introduire dans l'alimentation lorsque le corps est suffisamment exposé aux rayons du soleil, assimilateur du calcium par excellence.)

LE PRIX DU POISSON

Il est extrêmement variable, dépendant surtout du beau et du mauvais temps, des bonnes et des mauvaises pêches, de la saison, des pêcheurs et des commerçants. Cependant, il nous a paru intéressant de terminer notre article par un nouveau tableau, portant, cette fois uniquement sur les prix des articles de grosse consommation, vendus soit par les magasins les plus fréquentés de la place, soit par Migros, le même jour :

Poisson	Prix moyen par kg. Fr.	Prix Migros par kg. Fr.
Fillet de carrelat	env. 9.—	6.—
Cabillaud ou dorsch	5,80	4.—
Cabillaud en tranches	5,50	3,50
Colin norvég. en tranches	—	5.—
Merlan	4,50	3,50
Scampis (queues de langoustines)	25.—/35.—	28.—
d'Australie		
Langouste cuite	28.—	22.—
Baudroie	14.—	7,50
Fillet de sole	22.—	(ou dover-sole) 18.—

L'Helvétie

Poisson	Composition (en %)				Prix moyen par kg.	Prix Migros par kg.
	Eau	Protéines	Graisses	Cendres		
Anguille	60	13	25	—	8.— à 14.—	NFHS
Truite	77	19	2	1	16.—	7,50
Perche	82	15	0,5	1	4,50	NFHS
Brochet	80	18	0,5	1	10.—	NFHS
Carpe	77	22	1	—	8.—	NFHS
Saumon	67	19	10	1	20.—	12.—
Caviar	48	29	14	7	NFHS	NFHS
Raie	82,2—76,8	18,2—24,2	0,1—1,6	—	11.—	NFHS
Dorade	78,89—77	19—17,25	1—3,31	—	8.—	6.—
Sardine fraîche	78,34	16,3—21	2—12	—	5,50	4.—
Anchois	76,19	21,92	1,11	—	5,50	4.—
Bar ou loup de mer	77—79,94	18,53—19,96	0,84—2,5	—	21.—	10.—
Mulet	75,6	19,5	3,9	—	9.—	NFHS
Maquereau	68,84—74,27	17,59—23,10	5,14—8,36	—	4,50	2,50
Thon blanc en tranches	58,5	27	13	—	16.—	10.—

(NFHS = non fixé hors saison)

¹ En portion et en vente spéciale

² Saumon canadien en tranches

³ On ne peut la transporter en saison chaude : quelques heures après la pêche elle exhale une odeur d'iode

La Fédération romande des consommatrices répond aux reproches

La Fédération romande des consommatrices a exprimé le désir de répondre sur certains points à l'article de Mme Y. Bastardot. S'il nous a semblé juste et équitable de donner la plume à la très importante Union des paysannes suisses, membre de la Fédération romande des consommatrices, qui s'estimait lésée par la décision de déclenchement de la grève du beurre, il nous paraît normal d'accorder aux consommatrices le droit de réponse. Nous espérons qu'elles agiront avec le même fair-play en ouvrant leurs colonnes aux paysannes afin qu'elles puissent également s'exprimer.

En lisant les lignes ci-dessous, nos lecteurs, très partagés dans leur opinion, auront un élément de plus pour juger l'invitation à boycotter le beurre.

Une décision hâtive...

La Fédération romande s'est constituée en mars 1959. En mai de la même année, elle lançait sa première enquête sur la consommation des produits laitiers, du beurre en particulier. Cette enquête nous a révélé une sous-consommation de beurre particulièrement frappante dans les familles riches en enfants. En 1960, une nouvelle enquête sur le même sujet qui aboutit aux mêmes conclusions. Cette seconde enquête fut déroulée par la femme du Prof. Meynaud, elle-même économiste. Nous avons consacré plusieurs articles à nos constatations et convoqué une séance publique à laquelle prirent part M. Juri, président de l'Union suisse des paysans et Mme Détraz, présidente de l'Association vaudoise des paysannes. Nous leur avons fait part de nos soucis devant la montée constante de prix des produits laitiers alors qu'il y avait sous-consommation manifeste. Dans toutes les commissions officielles où siégeaient des consommatrices, nous avons fait état de nos enquêtes. Personne ne nous a jamais écoutées. (A noter qu'on en trouve aussi dans le lait, les œufs, les céréales complètes et les légumes à feuilles, mais en très faible quantité.)

Dans l'huile de foie de morue, on trouve la vitamine A, anti-infectieuse, qui stimule la croissance et protège la peau et les muqueuses. On la trouve aussi dans l'huile de poisson. Elle prévient les troubles de la vue, les ulcères variqueux et l'hypertension artérielle.

Le poisson contient aussi de la vitamine B₆ (syn. pyridoxine adéméride), indispensable à l'assimilation des protidés, et qui prévient la chute des cheveux, l'anémie, la surcharge graisseuse du foie, les vomissements incoercibles de la grossesse, l'urticaire et l'eczème du nourrisson.

Et toujours le poisson — le saumon surtout — contient enfin, de même que les huiles de foie de poisson et particulièrement l'huile de foie de morue, la précieuse vitamine D, antirachitique, qui assure une bonne utilisation du calcium et du phosphore et une saine formation des dents et des os. (A noter qu'il n'est pas absolument nécessaire de l'introduire dans l'alimentation lorsque le corps est suffisamment exposé aux rayons du soleil, assimilateur du calcium par excellence.)

**le gaz
est indispensable**

...et contraire aux usages

Le 12 avril, quand fut connue la décision du Conseil fédéral, la convocation à notre assemblée générale était imprévue et déjà expédiée. Nous avons décidé, même s'il ne figurait pas à l'ordre du jour, de porter le problème devant l'assemblée tant il nous semblait important, mais nous nous sommes présentés devant elle sans qu'aucune résolution ou communiqué ne soit préparé à l'avance. Nous n'avions aucune idée de la réaction de l'assemblée et de la décision qu'elle prendrait. Celle-ci nous paraît donc avoir été démocratiquement votée.

Les consommatrices mal informées

Nous avons cité des chiffres incomplets et nous ignorons certaines décisions de l'administration fédérale, nous ne nous nions pas. Nous sommes des acheteuses, nous ne nous piquons pas d'être des économistes. Nous avons constaté depuis huit ans, qu'en ce qui concerne le prix des produits laitiers, les consommatrices sont profondément lésées, nous constatons aussi que personne ne les défend et que les seules subventions fédérales effectivement rayées du budget sont celles qui étaient à l'avantage des consommatrices. Nous reprocher de ne pas connaître à fond les données agricoles et de ne pas tout juger en fonction des intérêts des agriculteurs est ridicule quand ceux-ci ont de puissantes organisations à leur service. NOUS SOMMES LA POUPE DEFENDRE LES CONSOMMATEURS.

Cependant sincèrement nous pensions pas faire tort aux agriculteurs et nous continuions à être persuadées que nous leur faisons pas tort pour la bonne raison que leurs intérêts sont les mêmes que les nôtres.

Vende davantage

L'article de Mme Bastardot repose sur le vide pour la bonne raison qu'elle passe totalement sous silence le fait principal, à savoir la faible consommation de beurre. Voilà huit ans que nous la dénonçons. Je cite ici un article publié dans « Coopérative » le 24 mars 1959 et rendant compte de notre première enquête. « Des médecins ont établi que dans une alimentation équilibrée, la ration de beurre devrait être en moyenne de 20 gr. par jour, ce qui donne 600 gr. par mois (...). Il est frappant de constater que le 75 % (des personnes ayant répondu) n'atteint pas la moyenne de 600 gr. par mois et par personne. Le 37 % n'atteint même pas 400 gr. par mois et par personne. (...) En comparant les cinq familles consommant le moins de beurre et les cinq familles en consommant le plus, on obtient les chiffres suivants :

Beurre par mois et par personne

95 gr. 11 enfants	1 400 gr. 0 enfant
100 gr. 6 enfants	1 200 gr. 1 enfant
110 gr. 5 enfants	1 100 gr. 1 enfant
110 gr. 4 enfants	1 000 gr. 2 enfants
130 gr. 4 enfants	900 gr. 1 enfant

(Suite en page 3)

DANS LES CANTONS ROMANDS

GENÈVE

Genèse de deux organisations sociales à Onex

En six ans, la population d'Onex, petit village du canton de Genève, a déculpé : au nombre d'un millier en 1961, ses habitants atteignent douze mille en 1967. Ils seront seize mille dans un an. A titre de comparaison, Onex dépasse donc une ville telle que Nyon.

PROBLÈMES DE CROISSANCE

Cette croissance extraordinairement rapide a posé, on s'en doute, de multiples problèmes d'organisation. Les incidences sociales de cette évolution sont rendues plus aiguës encore par le fait que la Cité Nouvelle d'Onex compte 80% de HLM, 10 à 15% de HBM (habitations bon marché plus simples, que les HLM) et un 5% seulement de logements libres. On peut, certes, déplorer qu'un sociologue n'ait attiré l'attention des pouvoirs publics sur le déséquilibre qu'engendre inévitablement une telle uniformité. Les nouveaux-venus disposent pour la plupart des revenus moyens, voire modestes. Les cas sociaux abondent. Pour la location des appartements la priorité a été donnée aux familles comptant plusieurs enfants. Il en résulte qu'Onex se trouve promue au rang de commune « la plus jeune » du canton (13% d'enfants en âge scolaire). Si l'on ajoute à la modicité des salaires les problèmes que posent une famille nombreuse, si l'on tient compte de la multiplication des besoins qu'engendre la publicité actuelle (on est surpris de compter tant d'autos et de postes de télévision), on ne s'étonnera plus d'apprendre que le 30% des mères travaillent au dehors.

Les autorités communales ont trouvé des solutions à cet état de fait. Elles ont créé un service social qui est certainement un modèle du genre. Elles ont en outre encouragé la fondation d'institutions sociales qui se révèlent urgentes et patroñent l'amélioration de celles qui existaient déjà.

LES CUISINES SCOLAIRES

Il faut insister sur le fait que l'initiative est partie de groupements privés. Pour les Cuisines scolaires, c'est le comité de l'Association des intérêts de la Ville d'Onex qui, las de se borner à enregistrer les revendications de quelques habitants, a décidé d'orienter son activité vers un but social.

Un groupe fut chargé d'effectuer un sondage auprès des maîtres et un questionnaire fut adressé aux parents des enfants d'âge scolaire. Les résultats prouvaient au-delà de toute attente, l'urgence d'une telle création : des enfants, la clé au cou, erraient dans la Cité avant et après l'école ; certains, jeunes encore, mangeaient seuls à midi, les parents ne pouvant rentrer à cause de la distance et de la pause trop brève de midi. Ce premier sondage donna plus de cent vingt réponses positives.

Dès lors, le comité, en une année à peine, allait lancer une souscription publique, établir des contacts avec le Département de l'instruction publique, visiter les Cuisines scolaires du canton pour s'inspirer des différentes méthodes qu'on y pratiquait, acheter le matériel indispensable, recruter des économies — anciens fourriers à l'armée et des commissaires, tous bénévoles — dont le rôle est de surveiller et de servir les enfants — engager enfin une cuisinière et deux aides-cuisinières.

En automne 1966, les Cuisines scolaires s'ouvriraient dans l'enthousiasme général. Subventionnées par la Commune et le Département de l'instruction publique, elles servent pour une somme modique de cinquante à soixante repas par jour, repas simples, mais bien équilibrés et excellents.

Parallèlement à cette amélioration sociale, il convient de souligner un aspect moins spectaculaire, mais remarquable à notre avis : la création d'une équipe de commissaires bénévoles. Il y a les « lundistes », les « mardistes », les « mercredistes », etc. Ce sont des hommes pour la plupart, mais on compte aussi des dames seules et des couples d'un certain âge, heureux de se dévouer, de s'occuper d'enfants, heureux de se retrouver entre amis, semaine après semaine. Après le repas des enfants, ils mangent ensemble. Ils sont près de septante et forment une véritable confrérie. Les contacts établis sont d'autant plus précieux que dans une cité en gestation les habitants souffrent généralement d'un sentiment d'isolement.

Alice Wiblé-Gaillard

LA CRÈCHE-GARDERIE

La Garderie, elle, existait déjà depuis quelques années, mais de manière fort modeste et temporaire. Au sein des paroisses, des mères de familles avaient accepté de prendre soin à tour de rôle, un jour par semaine, des enfants de leurs voisines. Puis les dames des paroisses catholiques et protestante ont décidé d'unir leurs efforts et d'augmenter le nombre des jours de garde.

Les autorités communales leur ont donc accordé un local qui s'est rapidement révélé trop exigu. C'est alors qu'un bâtiment a été prévu dans un complexe scolaire en construction. On entend dire fréquemment que notre Crèche-Garderie est la plus belle du canton : de forme octogonale, avec un vestibule central où coule une claire fontaine, elle est, certes, originale dans sa conception. Deux salles sont réservées à la Crèche, qui accueille de 6 h. 30 à 19 h. les bébés de 2 mois à 2 ans ; les enfants de 2 à 3 ans sont reçus pour la matinée ou l'après-midi. Un tarif d'abonnement a été prévu : il est dégressif selon le nombre d'enfants et la situation sociale de la famille.

Un personnel diplômé, nurses et jardiniers d'enfants, travaille sous les ordres de la directrice, elle-même infirmière et assistante sociale. Des médecins sont attachés à l'institution qu'ils contrôlent régulièrement.

Une commission administrative gère l'insti-tution. Elle se compose du conseiller administratif chargé du service social, de la directrice du service social, de plusieurs conseillers municipaux, de représentants des paroisses et de délégués de l'Association des intérêts de la Ville d'Onex. La municipalité subventionne la Crèche-Garderie et lui offre la jouissance des locaux.

Pour conclure, nous désirons insister sur le fait que des initiatives privées ont donné l'impulsion à la création des Cuisines scolaires et de la Crèche-Garderie d'Onex. Des citoyennes, des citoyens conscients des besoins de leur ville, sans attendre que les pouvoirs publics, déjà fort sollicités, en prennent la décision, se sont unis pour étudier et pour créer des organisations sociales urgentes. Ce faisant, ils ont non seulement rendu service à la communauté, mais ils ont encore approfondi les liens qui les unissent.

Monique Bauer-Lagier

Réd. — Est-il nécessaire d'ajouter — ce que fait avec modestie notre correspondante — que la présence féminine au sein de la commission a été décisive pour cette belle réalisation sociale ?

Madame A. Wiblé-Gaillard

(Suite de la page 1)

dans l'état actuel des choses, on ne peut les aborder et les résoudre que sur le plan des affaires publiques : qu'il s'agisse du prix et de la qualité des denrées alimentaires, des vaccinations des enfants, des cliniques et hôpitaux, des écoles, des programmes scolaires, des équipements universitaires, des logements et de leur prix, de la qualité des matériaux, de l'aménagement urbain, des assurances maladie, invalidité, accident, vieillesse, etc. Tout, absolument tout passe par les pouvoirs publics. Ce n'était pas ainsi jadis, il y avait de nombreux secteurs réservés. Si les femmes ne surveillaient pas au fur et à mesure les décisions qu'on prend, elles se trouveront victimes de décisions hâtives, mauvaises ou absurdes.

Pour moi, le rôle du journal est là, d'accrocher l'intérêt des femmes les plus indifférentes et, une fois cela accompli, les amener par toutes sortes de procédures pédagogiques, à comprendre la défense de leurs intérêts. Mais le journal, à mon avis, ne saurait plus être uniquement le bulletin des groupes suffragistes de pointe. Assurément on doit avoir de larges échos de leurs activités, mais l'essentiel c'est de gagner des électrices, celles-ci n'exerçant pas d'influence tant qu'elles ne sont pas une masse électorale suffisante.

N'oublions pas que Mlle Gourd avait voulu que le Mouvement féministe fît l'organe de l'Alliance de sociétés féminines suisses, qui embrasse l'ensemble des intérêts féminins.

Cependant, dans l'immédiat, il importe de former l'opinion publique féminine pour que la majorité comprenne la nécessité d'obtenir le droit de vote, véritable clé de l'action générale, et d'avoir la volonté de s'en servir.

Alice Wiblé-Gaillard

Vaud

Suffrage féminin

L'Association vaudoise pour le suffrage féminin a tenu le 27 mai à Pully une intéressante séance consacrée d'abord aux affaires administratives, rapidement expédiées, et à la présentation de rapports de trois commissions d'étude, constituées l'an passé, consacrées à la vie politique, à l'instruction publique et à la vie professionnelle ; ces rapports ont donné lieu à des discussions animées.

Mme G. Girard-Montel (Le Tour-de-Peltz), présidente, a rappelé les charges communales et canoniales assumées par des femmes, notamment plusieurs présidences de conseils communaux, dans les cantons de Vaud, de Genève, de Neuchâtel. En Suisse allemande, les progrès sont lents.

M. A. Gardiol, maître au Collège de Béthuy, déplore la persistante discrimination dont sont victimes les filles, à l'école ; l'enseignement du français du canton sont sacrifiés au profit de la couture. Les programmes doivent être revisés et une campagne entreprise auprès des familles. Une enquête de l'Alliance de sociétés féminines suisses a abouti à la même constatation dans tous les cantons.

La Commission politique, a dit Mme M. Boulangier, étude l'abstentionnisme, suggère de lancer une pétition générale pour soutenir la motion en faveur du suffrage féminin déposée au Conseil national par M. Schmitt (Genève), s'occupe de la révision du droit de famille. A ce propos, disons que le groupe de Lausanne du Suffrage féminin a créé à l'Ecole normale un fonds de 200.— pour un travail sur l'Instruction civique.

Mme M.-C. Lebrun, chef du Service général des programmes et des relations publiques à la Radio romande, avec une équipe soigneusement composée, s'occupe de la vie professionnelle et ne cache pas les difficultés de cette tâche : tous les cas ou presque sont différents, les circonstances diffèrent d'une femme à l'autre. Une enquête sera faite auprès des ménagères, terme bien vague, sur la situation des femmes dans les administrations, où leur situation est nettement inférieure, sur les emplois offerts aux femmes.

S. B.

Les aides familiales

Afin d'améliorer et d'étendre leur activité d'aide aux familles, deux associations au travail parallèle et complémentaire ont fusionné récemment. Il s'agit du Cartel vaudois des services d'aide familiale et de la Fédération vaudoise des associations d'entraide familiale, qui forment désormais le « Cartel vaudois des associations d'aide à la famille ».

Ainsi les nombreux services existants dans le canton, aides familiales, garderies d'enfants, vestiaires, pour ne citer que les plus importants, sont groupés.

Un intéressant spectacle-démonstration

Une fois encore, le Centre de chorégraphie musicale de Béthuy-Bellevue, Villamont et Renens a prouvé, par son spectacle annuel au Théâtre d'Orient-Ville, que les enfants d'âge préscolaire peuvent interpréter avec toute leur âme une ouverture de l'œuvre d'Egmont, plus grandes peuvent danser en solistes un mouvement de la Septième Symphonie, et qu'à l'âge des dernières années d'école, on peut improviser ou créer des ballets comme le Sacré du Printemps, de Stravinsky.

La directrice de ce Centre, Mme Jacqueline Thévoz, qui eut une vingtaine de maîtres de danse classique, en Suisse, à Paris et à Moscou, et qui au cours de ses voyages en Europe, en Asie et en Afrique, n'a jamais cessé d'étudier les diverses chorégraphies locales, a tenu à compléter ses études de danse par des études musicales complètes et un stage à l'Institut Jaques-Dalcroze, rêvant de faire de la musique et de la danse un seul art, chaque pièce étant traduite par le geste approprié.

Successivement maîtresse de rythmique aux écoles de Lausanne, directrice des ballets de La Paternelle au Théâtre municipal, fondatrice du Studio du théâtre de Fribourg et

du corps de ballet international « Présence humaine », Mme Thévoz, après de nombreuses tournées en Suisse et à l'étranger, s'est établie à Lausanne où elle a donné, à l'Exposition nationale, des démonstrations de sa méthode chorémusicale et audiovisuelle. Ses meilleurs élèves — et ils furent nombreux, l'autre soir, à nous étonner et à nous émouvoir, car chacun a gardé sa personnalité propre — obtiennent régulièrement des engagements au dehors.

On a plaisir à découvrir chez les très jeunes, les moins jeunes enfants et les adultes — car il y en avait aussi — un tel époussettement par l'art. A noter que ces disciples de Terpsichore ne font leurs exercices à la barre que sur de la musique symphonique et que leurs « exercices au milieu » sont toujours des ballets complets.

J. C.

NEUCHATEL

Une femme à la tête d'un Conseil général

Mme Suzanne Haussmann, membre du Conseil général de Hauterive, a été nommée présidente du dit Conseil, lors d'une séance où elle fut fleurie et fêtée par ses collègues.

C'est la troisième femme du canton qui confie la direction de l'autorité législative à une femme. Les deux premières furent La Chaux-de-Fonds et Chêzard.

M. P.

La Fédération des consommatrices répond

(Suite de la page 2)

Nous rappelons que la consommation normale est de 600 gr. par mois et par personne et que ces chiffres datent de huit ans. Depuis lors, il est certain que les choses n'ont fait qu'empirer puisque la consommation de beurre par habitant n'a cessé de baisser. C'est là qu'est le scandale et non pas dans notre « grève », car nous savons que le beurre est un produit de choix que tous les enfants suisses devraient pouvoir manger sans restriction. Si notre grève a réussi au-delà de ce que nous espérions, c'est précisément parce qu'elle reposait sur une base réelle : le scandale d'une sous-consommation de beurre dans un pays qui en regarde.

Si toutes ces familles privées de beurre pouvaient en manger, les paysans n'auraient pas de « retenues » à payer pour cause de surproduction. La Confédération abaissant artificiellement le prix du fromage pour l'exporter, est-il impensable qu'elle fasse un geste similaire pour les consommateurs suisses qui, alors que les Suédois payent leur beurre fr. 7.— et les Autrichiens fr. 6,72 (ainsi que nous l'apprend Mme Bastardot) doivent le payer fr. 14.— le kilo. Nous n'avons pas fait la grève pour nuire aux paysans mais pour qu'enfin les difficultés des consommateurs soient reconnues. Le seront-elles cette fois ?

Pour la Fédération romande des consommatrices :

Ariane Schmitt

OUVROIR DE L'UNION DES FEMMES

AUX PETITS LUTINS

9, rue de la Fontaine - Tél. 25 35 66

GENÈVE

Le vêtement d'enfant pratique et seyant



INSTITUT DE BEAUTÉ
LYDIA DAÏNOW

Ecole d'esthéticiennes

Place de la Fusterie 4 Genève
Tél. 24 42 10 Membre de la FREC

INSTITUT DE BEAUTÉ
LYDIA DAÏNOW

Ecole d'esthéticiennes

Place de la Fusterie 4 Genève
Tél. 24 42 10 Membre de la FREC