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: 56 (1968)

Heft: 89

Artikel: Pollution des eaux

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-272074

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: 26.11.2025

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

la page de l'acheteuse

ses produits, ses prix, son pouvoir d'achat

Réponse à une lectrice Les poêles à revêtement spécial

présentent-elles un danger?

Il était question, il y a quelque temps, du danger éventuel que présenterait, pour les consommateurs, l'utilisation de poêles munies d'un revêtement de résine synthétique. Com-me l'Institut suisse de recherches ménagères IRM avait confié la chose à la sous-commis-IRM avait confié la chose à la sous-commis-sion de toxicologie en matière de produits synthétiques, le Dr E. Baumgartner, chimiste cantonal à Berne, en attendant les résultats des recherches entreprises, fit connaître à cet institut ce qui suit: «Le problème toxicologique des poêles à revêtement de PTFE peut prêter encore à dis-cussion, mains néanmoins, même dans les conditions extrêmes qui peuvent se présenter lors de Putilisation courante de ces ustensiles.

lors de l'utilisation courante de ces ustensiles. il n'y a absolument pas lieu de craindre des effets nuisibles à la santé et l'on peut même compter, au contraire, sur un important fac-

compter, au contraire, sur un important fac-teur de sécurité. »

Nous voici donc rassurées. Cependant, le Ministère fédéral allemand pour la santé pu-blique ayant d'ailleurs fait procéder à des essais avec les ustensiles de cuisine munis d'un revêtement de polytétrafluoréthylène, et ces essais étant maintenant terminés, nous atten-dons avec impatience les résultats, qui seront communiqués cet automne et publiés dans le bulletin de l'IRM. Nous vous en donnerons d'ailleurs connaissance ici même.

le gaz est indispensable

Opinion

Rendez-nous des produits naturels!

Dans le No 86 du journal Femmes suisses, page 2, j'ai sous les yeux l'article concernant beurre, viande, fromage. Je ne discuterai pas le fond de l'article qui est remarquable par sa compétence. On se plaint du manque d'écoulement du beurre, de la viande, du fro-

Pourquoi, dans ces conditions mettonsnous le lait au centrifuge, le pasteurise-t-on, le stérilise-t-on, tant et si bien, qu'il n'est pas complet?

complet?
Pourquoi ne nous donne-t-on pas le lait avec la bonne crème que l'on pouvait prélever pour en faire notre beurre pendant la guerre 1939-1945, tandis que maintenant, le lait n'a plus rien de commun que la couleur!
Si le lait nous était vendu complet, il me semble qu'il y aurait moins de montagne de beurre et de fromage; il serait meilleur et moins cher pour la collectivité.
Ceci de même pour la production des pou-

moins cher pour la collectivité.
Ceci de même pour la production des poulets. Parce qu'ils sont élevés pour en augmenter la quantité, la viande de poulet, qui était autrefois recommandée aux personnes délicates et aux malades, ne convient plus à certains estomacs. La même chose pour la viande de boucherie, le veau spécialement.
Alors? Où est l'avantage? Détérioration

du goût, interdiction aux personnes malades ou délicates.

Ceci vaut également pour les viandes et les aliments congelés; on ne met pas assez en garde le public sur les réactions que provoquent chez beaucoup de personnes les aliments congelés.

quent chez beaucoup de personne ments congelés.

Sous sa signature, l'Helvétie fait la louange, à tous les points de vue, de la congélation. Par expérience, je ne suis pas du tout de son avis de même que bien des médecins.

Si la congélation conserve, elle ne convient pas à tout le monde ; il serait bien de ne pas conéraliser.

Z. Villet.

Les grands mystères des boîtes de conserves

EN FRANCE...

L'une des campagnes de l'Union fédérale de la consommation a été le marquage en clair de la date de fabrication des conserves et semi-conserves, avec ses deux codes pouvant être utilisés au choix des fabricants de conserves pour indiquer la date de fabrication des conserves et semi-conserves françaises. C'est le bulletin HECJF qui nous donne la clé de ces codes :

Premier code: La lettre désignant l'année de fabrication est suivie d'un nombre compris entre 1 et 366, caractérisant le jour de l'an-

Deuxième code: Trois lettres ou chiffres caractérisant la date de fabrication. Il faut les découvrir parmi tous les signes propres à chaque fabricant et qui symbolisent tantôt la référence de l'atelier de fabrication, tantôt le numéro du lot de conserves. L'une des lettres du code désignant l'année, pour désigner le mois, on peut ici utiliser une lettre qui varie tous les deux ans, sans ordre logi-

Evidemment, pour le consommateur, le remier code est combien préférable au cassetête qu'est le second!

EN ALLEMAGNE...

La revue allemande « Die industrielle Obst- und Gemüseverwertung » — qui fait autorité — a publié, dans son No 20 du 15 octobre 1964, sous le titre « La date de fabrication sur les boîtes de conserves serait ranneation sur les bottes de conserves serait rompeuse », un article qui peut nous intéresser personnellement, vu que les membres de l'Association des fabricants suisses de conserves, de conserves de lait, de potages et de produits diététiques et fortifiants sont d'accord sur ces explications, lesquelles sont, passit il such les fections et les conserves de la conserve de la con raît-il, valables également en ce qui concerne la Suisse. En voici d'ailleurs la teneur :

«Des cercles de consommateurs et leurs organisations demandent souvent que la date de fabrication soit indiquée en clair sur les boites de conserves. Le consommateur aurait ainsi l'assurance de ne pas acheter des conserves qui ont été « stockées trop longtemps ». Mais il ne devrait pas être accédé à un tel désir, ne serait-ce que parce que ceux qui l'expriment méconnaissent totalement l'état réel des choses. Contrairement à de nombreuses allégations, la durée de garde des conserves set pratiquement illimitée. Aussi, l'indication de la date de fabrication sur une boîte de conserves serait non seulement superflue, mais créerait encore une confusion qui se répercuterait au désavantage du consommateur.

Comment le consommateur accueille-i-il les publications de la presse, tel, par exemple, l'extrait ci-après d'un article qui a paru dans un grand quoitien de l'Allemagne occidentale? « Il a été continuellement question de mauvaise humeur et de mécontentement à cause de conserves. On sait que chaque famille devrait toujours en avoir une petite réserve. Ce n'est un sercet pour personne que les conserves ne se gardent pas éternellement. C'est pourquoi on recommande de remplacer toutes les boîtes au bout de six à huit mois. Les ménagères consciencieuses agissent ainsi. Malheureusement de délai. Des couvercles se bombent sinistrement. En ouvrant la boîte, le profane constate que le conserves achetées il y a un certain temps déjà? Pour quoi — demandel-ton — les fabriques n'impriment-elles pas la date de remplissage sur les boîtes, comme les associations de consommateurs et les organisations de ménagères le réclament depuis longtemps? »

Il va de soi que même les conserves que l'on stocke à longue échéance comme réserve de ménage doivent être remplacées de temps en temps. Ce remplacement ne doit cependant en aucune façon avoir luieu « tous les quelques mois sous peine de défériorations de ménagères le réclament depuis longtemps? »

Il va de soi que même les conserves de légumes, mais galement pour les conserves de légumes,

tant une date de fabrication récente ne présentent absolument aucun danger.

"I a en outre déclaré textuellement ce qui suit : "Pratiquement, c'est la conserve qui tient au-delà du moment critique où le bombage se produit qui présente le degré de sécurifé le plus élevé au point de vue biologique ».

Au demeurant, le pourcentage des boîtes bombées est extrêmement faible dans l'industrie de la conserve ; il y en a à peu près une sur mille, alors que la plupart des ménagères qui préparent encore elles-mêmes leurs conserves acceptent que 10 à 20 % de ces conserves en verres se gâtent prématurément.

20 % de Ces conserves en veries se gatein promiturément.

En bref, on peut déceler dans la demande consommateurs de voir la date de fabrication imprimée sur les boites de conserves une méconnaissance de l'état réel des choses. Il est d'autant plus regrettable qu'il se trouve encore maint journal pour admettre la publication d'articles qui jettent ni plus ni moins de l'hulle sur le feu des préjugés. D'autres, en revanche — dont des périodiques lilustrés au tirage élevé — ont publié à plusieurs reprises, ces derniers temps, des articles qui rendent justice à tous égards à la valeur de la conserve.

serve.

Le personnel de vente des magasins spécialisés devrait éclairer les clientes comme il convient quand elles en viennent à parler de la durée de conservation des denrées en boîtes ou de la date de leur fabrication.»

EN SHISSE...

Ou'en est-il chez nous? Comme l'avons vu plus haut, l'Association des fabri-cants suisses de conserves, qui compte, parmi ses membres, les fabriques de conserves Bises memores, les fabriques de conserves Bi-chofszell, Hero, Lenzbourg et Roco, à Ror-schach, pour n'en mentionner que quelques-unes, est de l'avis de ces messieurs d'outre-Rhin. Cependant, M. le secrétaire du Groupe des fabricants de conserves tient à complé-ter ainsi l'article précité:

1. Tous les produits de l'industrie suisse de la conserve sont pratiquement d'une lon-gue conservation. Les conserves de légumes et de viande, les plats prêts à la consomma-tions, tels que raviolis, haricots blancs, lentil-les, etc. peuvent d'are entreacte. les, etc, peuvent être entreposés sans plus pendant trois à cinq ans. La plupart des conserves de fruits et des confitures se gardent également longtemps.

2. Lors du passage de la récolte de 1967 à celle de 1968, par exemple, on trouve aussi bien dans les fabriques que dans le commerce de gros et de détail des articles de la production de l'année précédente à côté de ceux de la production courante. L'une des tâches les plus importantes de l'industrie de la conserve consiste précisément à constituer la conserve consiste précisément à constituer, dans les années de bonnes récoltes de fruits et de légumes, des réserves en vue d'éventuelles

de legimes, des reserves en vue d'eventuelles mauvaises années de récolte.

Comme déjà dit, la qualité des conserves vieilles d'un à deux ans ne le cède en rien à celle des conserves de la production la plus récente, en ce qui concerne l'aspect, le goût, la valeur nutritive, etc. Mais si la date de fabrication était indiquée en clair sur charge postre en departit ceraidre qu'une partie fabrication était indiquée en clair sur chaque boîte, on devrait craindre qu'une partie des consommateurs jette son dévolu par exemple sur des boîtes provenant de la nouvelle production de 1968. Quelle en serait la conséquence? Des boîtes de la production de 1967 resteraient injustement invendues et il serait à craindre que le commerce renvoie aux fabriques des marchandises d'une qualité absolument irréprochable, avec les complications et les frais que cela comporte. Il n'est assurément pas nécessaire de sou-

Il n'est assurément pas nécessaire de sou-ligner spécialement que cela équivaudrait pratiquement à un gaspillage de précieuses denrées alimentaires et à un renchérissement qui devrait à son tour être reporté sur le con-

3. Tous nos membres nous confirment que 3. Tous nos membres nous confirment que les réclamations sont extrêmement rares de la part des consommateurs au sujet de la qualité des conserves. Ce fait réjouissant prouve à lui seul que les consommateurs sont satisfaits de la réglementation actuelle sans l'indication en clair de la date de fabrication. rindication et dans de la date de la districtation et qu'ils peuvent être rassurés sous tous les rapports à ce sujet.

La concurrence de plus en plus âpre dans

le commerce de détail a, en outre, pour con-séquence que tant les succursales des grandes entreprises que les détaillants privés assainisentreprises que les detaillants prives assainis-sent sans cesse l'assortiment et veillent à ce qu'il ne soit tenu que de petits stocks dans l'intérêt d'une mise à contribution aussi faible que possible des capitaux et d'une rotation aussi rapide que possible. De ce côté-là, le consommateur a, par conséquent, l'assurance de ne recevoir pratiquement, dans le com-parte que des marchandises fratches en merce, que des marchandises fraîches en général, et des conserves en particulier.

CHEZ CHIRAT...

De son côté, la maison Chirat nous donne les renseignements suivants :

« Nous n'avons, jusqu'à ce jour, pas jugé utile de faire un marquage de date, à l'in-tention des consommateurs, pour l'ensemble de notre production. En effet, la plus grande partie de nos produits, que ce soit les vinai-gres, moutardes ou conserves au vinaigre, ont une très longue durée de conservation, sans que le produit s'en trouve altéré. L'altération du produit provient essentiellement des con-ditions de stockage. Si les produits sont ex-posés à la chaleur, au soleil ou au néon, ils peuvent, dans un temps plus ou moins ra-pide, se décolorer et perdre leurs qualités

Le critère de la date de fabrication n'est nullement déterminant; au contraire, les dé-gustations à l'aveugle, que nous faisons régu-lièrement sur nos produits, et particulièrement sur nos conserves au vinaigre en flaconnages, révèlent qu'un produit qui a macéré plusieurs années dans un vinaigre et dans les herbes est souvent meilleur qu'un produit

Le critère de datage, pour les conserves pasteurisées, risque, d'autre part, d'induire en erreur le consommateur car, comme vous le savez, nous sommes une fabrique de con-serves et sommes obligés, pendant la période de récolte qui ne s'étend que sur quelques. semaines par année, de produire des quan-tités suffisantes pour couvrir les besoins de la consommation d'une année et souvent de plus d'une année, de façon à être à l'abri d'une mauvaise récolte.

Comme nous l'avons dit plus haut, le critère temps joue un rôle très minime dans l'altération des produits. En revanche, une mauvaise fer-meture de l'emballage, une exposition à la chaleur ou à la lumière, un trouble du vinai-gre, une mauvaise protection de la capsule ou de la boîte peuvent entraîner une altération assez rapide du produit. C'est pour cette rai-son que notre service de vente, qui visite ré-gulièrement l'ensemble des magasins et des entrepôts de notre clientèle, contrôle systé-matiquement la qualité des produits et fait les échanges nécessaires lorsqu'un produit semble défraîchi ou altéré.

Pour notre référence interne des différentes fabrications, nous utilisons le système inter-national « CODEDGE », dont une carte de repérage (telle que la possèdent nos diffé-rents représentants et dépôts) permet de dé-terminer le mois et l'année de fabrication lorsqu'on l'applique en face des fentes de l'étiquette.

D'autres systèmes internes de repérage nous permettent de savoir exactement le jour et le numéro d'ordre de la fabrication. Nous avons adopté le système CODEDGE, car tout autre système de datage sur le flacon ou sur l'étiquette demande un travail énorme. En effet, si nous devons, à l'occasion de chaque fabrication, faire une surcharge sur les éti-quettes, les paquets d'étiquettes se défont et quettes, les paquets d'étiquettes se détont et ne peuvent plus être mis dans les magasins des étiqueteuses automatiques. Un marquage individuel de chaque flacon, sur la chaîne de fabrication, mobiliserait un grand nombre d'ouvrières, lesquelles nous font déjà cruel-lement défaut dans la fabrication elle-même. Un marquage individuel de chaque pro-duit en elle merganet un coût de pro-

Un marquage individuel de chaque produit, en clair, entraînerait un coût de production considérable, qui risquerait de se répercuter sur le prix de vente sans apporter la solution souhaitée par les consommateurs, puisque, même avec un datage précis, d'autres éléments beaucoup plus importants, qui ne sont pas fonction du datage, peuvent provoquer l'altération du produit avant la date limite. »

L'Helvétie.

Pollution des eaux

En ce qui concerne la pollution des eaux par certains produits de lessive qui avaient cours il y a quelque temps, nous avons ques tionné l'Institut de recherches ménagéres (IRM) sur la situation actuelle dans ce do-maine

"D'après nos informations, nous a répondu la directrice de cet Institut, en Suisse, butes les matières premières synthéliques employées pour la fabrication des produits elssives se décomposent biologiquement bien dans l'eau et répondent ainsi aux exigences de la protection des eaux. Le fabricant peut faire examiner son produit, quant à sa décomposition biologique par le LFEM. Et les membres de l'Union des fabricants suisses des produits de lessive font figurer sur leurs emballages, comme signe de la bonne décomposition biologique de leurs produits, deux lignes ondulées, avec le numéro de l'attestation du LFEM. De même que les produits MIGROS présentent, sur leurs emballages, un poisson stylisé, ainsi que le numéro de l'attestation du LFEM." D'après nos informations, nous a répondu

L'HELVETIE.