**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:** 58 (1970)

Heft: 6

**Artikel:** Et si l'on achetait la viande en gros ?

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-272602

### 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

# ET SI L'ON ACHETAIT LA VIANDE EN

Pourquoi pas ? Une ménagère, mère de famille nombreuse, posses-seur d'un congélateur et demeurant fort loin d'une boucherie a acheté, récemment, un demi-bœuf. Est-ce vraiment avantageux ?

L'AVIS D'UN FABRICANT-COMMERÇANT EN VIANDE

L'AVIS D'UN FABRICANI-COMMENÇANI EN VIANDE

— Pour les grandes familles paysannes habitant loin d'un centre et ayant à leur disposition un congélateur famillal ou communal, il y a l'avantage d'avoir toujours la viande sous la main. Mais dans toute bête il y a de 55 à 60 % au moins de bas mocraux, ne pouvant convenir que ny a de 35 à 00 % au nionis de bas morceaux, ne pouvant convenir que pour les bouillis, ragoûts, etc. Pour la grande majorité des ménagères qui, à notre époque, préfèrent réduire au minimum préparation et temps de cuisson et qui choisissent toujours, de préférence, biftecks, entre-côtes ou filets, un achat aussi important oblige à consommer une certaine proportion de viande qu'on n'aurait sûrement pas cherché à acquérir autrement.

- Pourtant ces morceaux ont une excellente valeur nutritive! Mais il faut découper tout cela je pense

 Là, il n'y a pas de problème, puisque c'est le boucher lui-même qui s'en charge. Car aucune mé-nagère, même très adroite, ne par-viendrait à manipuler 150 kilos de viande!

Le découpage d'une demi-bête diffère-t-il de celui des mor-ceaux plus petits qu'on débite en

magasin ?

— Non, même pas. Il faut aussi désosser, parer, enlever les déchets (graisse, os, nerfs). Mais cela prend évidemment plus de temps quand il s'agit d'un demibœuf, par exemple!

Ces déchets seraient-ils déduits du prix qu'un boucher ferait

pour ce gigantesque morceau?

— Non. Et cela n'est pas un avantage pour la cliente. En effet, quand le commercant « fait » son prix, quand il offre sa demi-bête à un prix forfaltaire variant entre 8 francs et 8 fr. 50 le kilo, par exemple, il sous-entend la demibête tout entière, avec sa propor-tion de 30 à 40 % d'os, de graisse et de nerfs, lesquels sont inutili-sables, et tous les bas morceaux, qui, eux aussi reviendront à 8 francs le kilo. Du bouilli à ce prixlà, cela ne fait pas l'affaire de la consommatrice!

- Tout compte fait, il n'y aurait

— Tout comple fait, if if y aurait donc, pour ainsi dire, aucun avantage au point de vue du prix?

— Certes, on peut dire que, en gros ou au détail, cela finit par revenir à peu près au même, mais évidemment mis à part le fait qu'un parte de la comple boucher fera quand même un prix plus avantageux si l'on prend une quantité importante à la fois.

- Mais n'y a-t-il pas une saison pendant laquelle le bœuf est meilleur marché?
- Pour le devant de bœuf, pendant la saison chaude peut-être. Mais la différence n'est pas très importante. importante.

- Vous-même, conseilleriez-vous clientes ces achats d'un demi-bœuf?

- L'avantage d'avoir pour longtemps de la viande sous la main vaut-il toute la peine qu'aura la ménagère à entasser et classer ses ménagère à entasser et classer ses morceaux dans le congélateur, et ensuite à cuisiner en s'efforçant de tirer parti de chacun d'eux au maximum? Et quand on pense à toute la place qu'il faut réserver à ces énormes pièces de viande, à la perte de poids à la congélation, aux frais d'emballage... De plus, il ne faudrait surtout pas que l'acheteuse d'une demi-bète se réjouisse en déclarant à qui veut l'entendre: « J'achète ainsi mon bœuf à 8 francs le kilo alors que les entrecôtes de mon boucher me les entrecôtes de mon boucher me revenaient à 22 francs le kilo!» Ce ne serait pas juste! Car, comme nous l'avons vu, cette dame, si elle paie ainsi ses entrecôtes 8 francs le kilo, verse tout autant d'argent pour les os, les nerfs, la graisse et tous les bas morceaux de son demi-bœuf...

### CELUI DE L'UNION SUISSE DES MAITRES BOUCHERS

— Que pense de la viande con-gelée l'Union suisse des maîtres bouchers?

La congélation de la viande. La congelation de la viande, c'est à la fols la prévision en temps utile des provisions à faire, prévi-sion rationnelle s'il en est, et le meilleur moyen de garder à la viande sa fraîcheur naturelle. Mais entendons-nous bien : tandis que des cristaux de glace se forment par froid modéré, alors qu'on leur laisse le temps d'atteindre une certaine taille, dans les cellules végétales ou animales, le suc celvegetales ou animales, le suc cei-lulaire se prend en petites étoiles de glace qui s'assemblent pour former des cristaux notoirement plus considérables. Une telle struc-ture perce et fait sauter les mem-branes cellulaires. Lorsque le produit réfrigéré réapparaît, il a per-du sa structure interne ; il est flas-que, aqueux, car les cellules ont

Justement par la congélation, c'est-à-dire par un refroidissement exceptionnellement rapide, excep-tionnelllement brusque dû à une

éclaté, leurs membranes sont rom-

Comment empêcher cela?

exceptionnellement rapide, exceptionnellement brusque dû à une chute de température considérable. Ainsi les étoiles de glace microscopiques qui se forment dans les cellules n'ont pas le temps de s'assembler en cristaux plus gros : les membranes cellulaires restent intactes; le produit congelé conserve sa structure.

— A quelle température faut-il soumettre la viande congelée pour qu'elle se conserve un certain temps au moins?

— A une température d'au moins — 6°, la viande congelée se conserve quelques jours, à au moins — 12° elle se conserve pendant environ trois semaines, à au moins — 18° elle se conserve durant des mois, et une température d'au moins — 28° est la condition idéale pour la congélation de viandes pour la congélation de viandes fraîches à la maison.

Et quelles sont les autres

conditions?

conditions?

— Toutes les sortes de viande se prêtent à la congélation, mais il convient de n'acheter que des viandes de qualité supérieure et de les emballer d'une manière touconsidere d'une maniere tout jours hermétique, voire sous vide. On éliminera par pression l'air du cac en plastique avant de fermer celui-ci. Surtout, pas de récipient en verre, mais des containers en plastique ou en aluminium, sachets en plastique avec fermeture métal-lique ou capalete en carton cirá lique ou gobelets en carton ciré. En tout cas, toujours du matériel neuf, l'usagé devant être jeté. De plus, on notera visiblement toute indication relative au contenu et à la date, les bouchers tenant à la a la date, les boucners tenant a la disposition des clientes des étiquettes qui facilitent grandement le contrôle des paquets de viande stockés. En outre, les paquets congelés et ceux garnis de marchandise fraîche ne doivent pas se toucher, mais être séparés, soit mis en casiers compartimentés.

Polds Prix usuels approximatif par kilo

20

15

45

18 8.50 à 9.-

7.— à 9.—

7.- à 9.-

6.50 à 8.—

7.50 à 8.-

40 9.50 à 10.— 18 6 3 2

N. B. — Il convient de remarquer que les déchets se paient au même prix que la viande.

Polds

Epaule de bœuf Côte couverte

Poitrine de bœuf

Cuisse de bœuf

Quartier sans épaule

Côte plate

Enfin, la viande cuite se conservant aussi bien que la viande fraî-che, lorsque la ménagère prépare un plat dont la cuisson réclame beaucoup de temps, elle aura avantage à faire cuire à la fois trois repas dont deux resteront au trois repas dont deux resteront au congélateur. Les plats congelés doivent être gardés naturellement constamment à une véritable tem-pérature de congélation, soit au minimum — 18 degrés. — Et quel doit être leur assai-

sonnement?

Tout plat congelé doit être un peu plus assaisonné que les au-

Elle a la même valeur nutri-tive que la viande fraîche et reste tout aussi saine.

— Mais qu'entend-on, en som-me, par viande fraîche ? La chair d'une bête nouvellement abattue?

Nullement. Car le spécialiste sait bien que la viande doit repo-ser un certain temps. Ce n'est qu'une fois qu'elle est « rassise » que sa qualité est parfaite.

 Mais n'existe-t-il pas des processus biochimiques se déroulant à l'intérieur des chairs ?

Tant que la viande reste con-gelée, tous ces processus restent

Intervalle

Empla-

### STOCKAGE DE LA VIANDE DE BŒUF

Morceaux	Poids Quantité	Emb	allage	Stock mois		18º C	Prépa	rer	congélateur et casserole	pour
		Vac.	Sachet PVC	Gobelet		Congeler	Dégeler	Dégeler compl.		
Viande de bœuf hachée	400 gr		×		6			×	1 heure	
Goulasch de bœuf cuit	500 gr			×	4	×			tout de suite	
Rumsteak de 120 gr	4	×			6		×		1 heure	
Rôti haché prêt pour la cuisson	1000 gr		×		3		×		1 heure	
Tripes cuites	600 gr			×	4				tout de suite	
Bouilli cuit en tranches	500 gr	×			5	×			tout de suite	papier interca!s
Pot au feu	1000 gr			×	6	×			tout de suite	
Tranches de bœuf	4	×			8		×		1 heure	
Entrecôte de 250 gr	2	×			8		×		1 heure	
Langue de bœuf cuite, en tranches	800 gr	×			6			×	3 heures	

Faut-il beaucoup de temps

pour le dégel ?

— Pour les gros morceaux de viande : 24 heures dans l'armoire viande: 24 heures dans l'armoire frigorifique. Les portions de vian-de, telles qu'entrecôtes ou filets mignons, seront très légèrement dégelées ou mises telles quelles à la casserole. On gagne du temps en les passant au four légèrement chaud.

- Quelle est la limite de conservation de la viande de bœuf, par

— De huit à dix mois.

A quel moment conseilleriez-

A quel moment conseilleriezvous un achat important?
 A l'occasion règne sur le marché une offre excédentaire. Alors les bouchers déclenchent une action à des prix particulièrement avantageux. Il faut profiter de la bonne affaire. Jamais un congélateur n'aura économisé plus d'argent à sa propriétaire.

— La viande congelée est-elle vraiment saine à 100 % ?

Il en résulte environ, au kilo :

hachée

Bouilli gras Déchets Viande

> 2 5

3 1,5 4,5

2

15 5 3 3 10

et os pour l'achat

3

moment

janvier-février

L'ACHAT DE MORCEAUX DE BŒUF PARTICULIÈREMENT RECOMMANDÉS POUR LA CONGÉLATION

6 3

5 4

au point mort. Evidemment, en règle générale, on évite de congeler à nouveau les viandes dégelées. La viande, toutefois, peut sans dommage être congelée à nou-veau, pourvu qu'elle ne se soit pas gâtée pendant qu'elle était dé-

- En somme, vous seriez de ceux qui conseilleraient aux ménagères l'achat d'un demi-bœuf...

- Il n'est pas nécessaire ce soit un demi-bœuf. Il suffirait d'acheter de gros morceaux de viande, cela revient moins cher et peut être casé facilement dans le congélateur. Sur la demande des clientes, le maître boucher débite le morceau et l'emballe tout prêt pour le congélateur. Il comptera peut-être un très léger supplé-ment pour le matériel d'emballage et sa peine. Mais il pourra aussi congeler le paquet en un rien de temps dans sa puissante installa-tion, ce qui n'est pas à dédaigner. Il vaut naturellement mieux commander les gros morceaux en dé-but de semaine, afin que le bou-cher puisse prendre ses dispositions, ou alors faire sa commande par simple carte postale en indi-quant exactement l'assortiment de viande qu'on désire pour le congé-lateur. Quoi qu'il en soit, un tel mode de procéder a du bon pour les mères de famille qui doivent parcourir des kilomètres, parfois sous la pluie ou la neige, pour aller quérir la viande quotidienne. Ainsi elles économisent du temps sur leurs courses et leurs heures de cuisine, elles évitent la cohue à la boucherie aux heures de pointe de la matinée (à l'intérieur du congélateur aux au l'intérieur du congélateur, aux environs de 11 h. 30, il n'y a ni affolement, ni

L'Helvétie



## Les édulcorants artificiels

La Fédération suisse des consommateurs, en collaboration avec la Fondation pour la protection des consommateurs a chargé l'Institut suisse de recherches ménagères de procéder à un examen comparatif des propriétés intéressant l'économie domestique de dix édulcorants artificiels. On constata, tout d'abord, d'importantes différences de prix pour des produits de composition chimique absolument semblable : Cent tablettes d'édulcorant artificifiel des produits suivants coûtent :

Assugrin Fr. 1.35
Sanarid Fr. 0.80
Sucramid Fr. 0.67
Zucrinet Fr. 0.60
Une comparation de prix est toujours en faveur du sucre. Une petite boîte de sucramid contient environ 200 tablettes qui correspondent à 800 gr de sucre.

de sucre

Sucramid coûte Fr. 1.30; 800 gr de sucre Fr. 0.80.

DES DOUCEURS SANS CALORIES?

Demeurer sveite grâce aux édulcorants artificiels? De minuscules tablettes ou un peu de poudre adoucissent notre tasse de café,, mais qu'en
est-il des tranches de gâteau et des
nátisseries.

est-il des tranches de gâteau et des pâtisseries?
Lorsque le dessert est préparé et uit avec un édulcorant artificiel, déclare le Service d'informations culinaires d'un fabricant d'édulcorants, «... vous pouvez vous délecter, vous et les vôtres sans craindre pour voir ligne...». Des bananes grillées à la tourte de la forêt noire, « les desserts sucrès sans sucre» peuvent être trouvés dans un livre de recettes distribué gratuitement.
Il faut le dire nettement, l'édulcorant

gratuitement.

Il faut le dire nettement, l'édulcorant
artificiel ne remplace que le sucre
raffiné, tandis que les calories et les
hydrates de carbone de la pâte feuil-letée, du chocolat, de la crème et d'autres adjuvants demeurent ce qu'ils
sont.

PRESCRIPTIONS LÉGALES SUR L'EMPLOI DES ÉDULCORANTS ARTIFICIELS EN SUISSE L'emploi d'édulcorants artificiels est

ARTIFICIELS EN SUISSE

L'emploi d'édulcorants artificiels est régié par l'article 328 de l'ordonnance sur le commerce des denrées alimentaires et objets d'usage.

A la suite de nouvelles alarmantes concernant les cyclamates, un groupe de travail constitué par la commission tédérale de l'alimentation a étudié l'aspect toxologique et biochimique des cyclamates ainsi que les problèmes juridiques que soulèverait une limitation ou même une interdiction d'utilisation de soyclamates. L'arrêté du Conseil tédéral modifiant l'ordonnance qui règle le commerce des denrées alimentaires se limite à étendre l'obligation de déclaration aux édulcorants artificiels à base de cyclamate. Elle exige l'indication quantitative de la le dose journalière acceptable lors d'une absorbition prolongée: « la quantité journalière considérée comme inoffensive (3,5 gr pour les adultes) est contenue dans ... comprimés gouttes, etc » On peut absorber en une journée, sans danger, 90 tablettes édulcorantes au cyclamate normalement sur le marché. Ce qui correspond, suivant les golts à 30 à 90 tasses de thé ou de caté.

Fédération suisse

Fédération suisse des consommateurs