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: La confectionneuse de vêtements de dames

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-272618

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



ALLO LA VILLE, ICI LA CAMPAGNE

L'orientation de la production agricole n'est pas aisée dans un pays comme le nôtre : ses dimensions restreintes et un marché ra-pidement saturé entraînent les stons restreintes et un marche na-pidement saturé entraînent les entreprises les plus raisonnables vers une rapide surproduction. L'amélioration des méthodes de travail, la sélection et la spécialisation augmentent le rendement en même temps que les difficultés d'écoulement. La récente crise laitière en était un exemple. Le secfruitier connaît, lui aussi, les problèmes que posent l'abondance et les goûts changeants des con-

sommateurs. Quelle que soit l'activité marginale dans laquelle s'orientera le producteur (fruits, légumes, œufs ou volaille), il constatera, amer, que l'industrie l'y a devancé avec des prix de production défiant toute concurrence (voir parcs optigal, vergers industriels, etc.). Quel secteur inexploité lui restera désormais accessible en vue d'améliorer sa situation financière, sans exiger un trop grand investissement financier?

PRODUIRE EU VUE DE LA SURGÉLATION

Au cours de ces dernières années, la consommation de produits surgelés se généralise dans notre pays. S'il n'y a pas de commune mesure entre les 32 kilos de produits surgelés consommés par an et par habitant aux Etats-Unis et les 9,1 kg absorbés par bouche helvétique, nous constatons toutefois que notre pays est le deuxième (après la Suède avec 14,8 kg) dans la liste des pays européens con-sommateurs de produits surgelés. Le succès de la toute jeune entre-prise du froid va-t-il permettre à l'agriculture de considérer avec un nouvel intérêt les cultures maraîchères et de petits fruits, cultures réservées jusqu'alors aux zones ru-rales proches d'un marché urbain? Les résultats parfaitement pro-bants d'une expérience entreprise ouns a une experience entreprise en Suisse orientale m'amènent à vous parler de quelques exploita-tions agricoles visitées ces jours derniers dans la vallée du Rhin saint-galloise.

Ces exploitations se sont spécialisées dans la culture des épinards dont la prise en charge est assurée par des fabriques de produits sur-

La Suisse compte actuellement 40 ha réservés à cette culture. Les plus grandes surfaces se trouvent dans la vallée du Rhin et dant le canton de Thurgovie. Les terres favorables à ce genre d'entreprises sont les sols minéraux profonds. Et grâce à des analyses, il est posd'y ajouter les éléments fertilisants nécessaires au succès de la

Production spécialisée

LES CRITÈRES DE QUALITÉ

Si la quantité est ainsi assurée, la qualité nécessite, elle aussi, des recherches. En effet, l'industrie de la surgélation exige des produits de hautes qualités et donne la préférence aux épinards à grandes feuilles, lisses et d'un vert pronon-cé, portées par des tiges aussi courtes que fines et dont l'arôme est harmonieux. Il fallait donc, par sélection, obtenir des variétés présentant ces différents critères et surtout parvenir à une espèce qui ne fleurisse que très lentement ou même pas du tout. Car la production des fleurs marque non seule-ment l'arrêt net de la croissance des feuilles mais exige un tri plus intense avant la transformation en produit surgelé. En plus, la disposition des feuilles doit être telle que la récolte puisse se faire mécaniquement.

AU PRINTEMPS **OU EN AUTOMNE**

Les épinards destinés à la surgélation peuvent être cultivés au printemps ou en automne. Après la récolte de printemps, il est possible de planter des choux, des carottes ou des haricots en vue de la transformation industrielle. L'ensemencement d'automne se fait avec succès après des cultures de pommes de terre précoces ou de carottes parisiennes.

Les semences sont livrées aux producteurs par les entreprises de

fabrication qui suivent les cultures, de l'ensemencement à la récolte, et déterminent la date de celle-ci.

Des machines entièrement automatiques, en majeure partie pro-priété des fabricants, sont louées aux partenaires contractuels. Ces machines coupent les feuilles à des hauteurs variables selon la qualité recherchée: pour les épi-nards en branche, on utilise les petites feuilles aux tiges très petites feuities aux tiges tiges tres courtes tandis que pour les autres préparations surgelées, on utilise les plantes de grandeur normale. Au bout d'une quinzaine de jour, il est possible d'effectuer une

deuxième coupe. La récolte des épinards se fait de nuit ou aux premières heures du jour afin que la rosée qui les recouvre préserve leur fraîcheur.

SURGELÉS DANS LES PLUS BREFS DÉLAIS

Orientés immédiatement vers les entreprises de transformation. les épinards sont surgelés quatre à sept heures au plus après la récolte. Il est important que ce laps de temps soit le plus bref possible afin de conserver intact la valeur nutritive et les qualités de fraî-cheur désirées.

Dès leur arrivée, ils sont soumis à un tri méticuleux et à un lavage énergique (30 litres d'eau par kilo d'épinards).

Enfin, après le blanchiment et un rapide refroidissement, les épi-

nards sont emballés puis surgelés au cours d'un passage dans le tun-nel à air froid (-40°).

RENTABILITÉ D'UNE CULTURE D'ÉPINARDS

Ne bénéficiant ni de subvention ni de prix de soutien, la culture des épinards est cependant intéressante grâce aux garanties contractuelles: prise en charge de la pro-duction et prix fixe. Aucune mé-vente n'est à redouter ni l'effon-

drement des prix. Les rendements bruts moyens s'élèvent environ à 5000 francs l'hectare. Si l'on estime les frais de production à 3500 francs pour une double récolte mécanique, le revenu net sera donc de 1500 francs l'hectare. Selon les calculs de rentabilité effectués par l'Union suisse des paysans, peu de secteurs de production atteignent ce

L'AVIS DUNE PRODUCTRICE

Pendant que la merveilleuse machine, ne nécessitant qu'un seul homme à bord fauche, happe, char-ge en un temps record la récolte d'épinard, voici le temps d'échanger quelques mots avec l'épouse de l'exploitant, afin de découvrir au-delà des chiffres et des rapports techniques l'avis des principaux

« Voici quatre ans que nous nous sommes lancés dans l'aventure et nous constatons qu'elle est valable pour nous parce que la topographie de notre domaine s'y prête et que l'usine de surgélation est proche. Cette culture ne nous impose

pas de main-d'œuvre supplémentaire mais chaque membre de la famille est largement mis à contribution pour maintenir les champs en parfait état de propreté.

Nous avons l'avantage de pos-séder en propre la machine à ré-colter. Nos autres collègues la louent à la fabrique. La culture touent à la fabrique. La cutture perd alors de son intérêt financier car la marge de bénéfice n'est pas énorme. Les épinards nous sont payés 30 centimes le kilo pour la première coupe et 20 centimes pour la seconde.

Et la prise en charge étant assurée, nous n'avons pas de pro-blème de commercialisation. Ce mode de culture-là nous paraît donc valable pour une petite ex-ploitation familiale comme la nôtre. »

Yv. Bastardot.



- fortifie le milieu buccal
- diminue les dépôts de tartre
- arrête le saignement des gencives insensibilise les collets
- prévient le déchaussement

dentifrice Asba,

conseillé par votre dentiste

a confectionneuse de vêtements de dames

Elle confectionne des vêtements féminins consistant en majeure partie en tissu.

APTITUDES REQUISES

Bonne vue, habi-leté et force ma-nuelle, tempéra-ment calme, bonne représentation spa-tiale, sens des for-mes et des cou-leurs, propreté, ima-gination, goût pour la mode, méthode, ordre.

rordre.
Formation nécessaire avant l'apprentissage: avoir terminé sa scola-

Age minimum d'entrée en apprentissage : 16 ans.
Durée de l'apprentissage : deux

APPRENTISSAGE

APPRENTISSAGE

Programme de première année. — Initiation au maniement, à l'emploi et à l'entretien des outils, des instruments, des machines à coudre et des machines spéciales, par collaboration de l'apprentie à l'exécution des divers travaux. Exercices de couture à la machine. Exécution de travaux de détail, tels que coutures droites à des vêtements, bordures, roulottés, pose de parements, fronces. Piquage de ceinture. Pose des agrafes, boutons-pression, boutons et attaches. Exécution de nervures et de plissés simples. Confection de bouton-nières retournées en étoffe, de pattes, de poches retournées type gilet et de poches appliquées. Assemblage de vêtements. Repassage initial des vêtements exigeant un tel travail. Pose des manches et du col. Exécution d'ourlets et contrôle des mesures des vétements terminés pour détermination de la et contrôle des mesures des vêtements terminés pour détermination de la

at controle des mesures des vetements termines pour determination de la taille.

Programme de deuxième année. — Couture de vêtements simples coupés. Couture de pièces plus difficiles des différentes grandeurs. Moulage des pièces sur mannequin. Repassage final de pièces simples. Initiation aux principes fondamentaux de la coupe d'après commande.

Connaissances professionnelles. — Dénomination, propriétés, signes distinctifs et utilisation des dérôfes, doublures et fournitures les plus communément utilisées. Utilisation et entretien des machines et des instruments. Les diverses manières de coudre, les méthodes et les techniques de travail. La prévention des accidents et des maladies inhérents à l'exercice de la profession. Dessin professionnel, croquis.

Certificat de capacité. — La candidate qui a subi avec succès l'examen de fin d'apprentissage reçoit le certificat fédéral de capacité attestant que sa titulaire est une confectionneuse qualifiée de vêtements de dames.

L'OFFRE ET LA DEMANDE

L'OFFRE ET LA DEMA
La demande. — Très
grande, car il y a pénurie dans le métier.
Perspectives d'avenir. — La confectionneuse habile et qui a
du métier peut, si elle
fait preuve d'initiative,
devenir contremaîtresse, coupeuse, gradueuse-patronnière, modéliste, ou directrice-adjointe, directrice d'atelier ou d'entreprise de
confection. Les ateconfection. Les ate-liers de haute couture tendant à disparaître, elles sont, quoi qu'il elles sont, quoi qu'il en soit, presque tou-jours dirigées vers les

cadres.

Syndicat défendant
la profession: Union féminine suisse arts et métiers.

L'offre. — Un métier qui plaira à toutes celles que la mode intéresse particulièrement de même que tout ce qui touche aux vêtements féminins, lesquels sont très variés.
CONDITIONS
DE TRAVAII

DE TRAVAIL Horaire. En movenne, 45 heures par semai-

Vacances — Trois se-

Vacances. — Trois semaines par an.
Salaire. — Pendant l'apprentissage, 80 francs par mois durant le premier semestre; 100 francs durant le deuxième; 120 francs durant le troisième et 140 francs durant le quatrième. Après quoi, la confectionneuse gagne entre 3 fr. 30 et 5 francs l'heure, environ.

Avantages sociaux. — Assurance-maladie (le patron payant les primes) et accidents.

