**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:** 61 (1973)

Heft: 4

**Artikel:** Lait de vache ou lait chimique?

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-273342

### 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: 25.11.2025** 

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

### Lait de vache ou lait chimique?

L'an dernier, la revue belge « UFIDEC », qui avait consacré plusieurs de ses pages à la question de savoir si les Belges boiraient encore du vrai lait, mettait en exergue un extrait de « L'Assiette au Beurre » dans lequel le ministre décorait le meilleur des laitiers en lui déclarant : « Monsieur, vous n'êtes pas chimiste, vous êtes un honnête homme. L'analyse de votre produit a donné 95 % d'eau pure sur 5 % de lait de vache, mixture qui n'a jamais empoisonné personne. Vous êtes donc un bienfaiteur de l'humanité et l'Etat vous doit quelque chose. Voic! ) » Et ce n'était pas sans raison que nos amis belges s'inquiétaient de la situation, vu que, depuis plusieurs mois, l'étiquetage du lait évoluait d'étrange façon, ce lait prenant les noms les plus variés, la grande astuce étant de ne plus faire figurer le mot « lait » sur les récipients, de manière à pouvoir contourner les dispositions légales relatives au lait.

Evidemment, ceci ne nous concerne Evidemment, ceci ne nous concerne pas encore puisque nous avons la chance, en Suisse, de voir écrit en toutes lettres, sur nos berlingots et nos briques qu'il s'agit bien de lait et de quel lait il s'agit. Mais il y a encore de nombreuses acheteuses qui ignorent les différentes sortes de lait et comment ces boissons ont été préparées. A leur intention nous reproduisons ici cet extrait du petit répertoire laitier d'UFIDEC, qui a la particularité d'être clair: d'être clair:

Lait entier: substance intégrale de

Lait entier: substance integrale de la traite complète de la vache.

Lait de ferme: lait entier vendu ou destiné à être vendu directement au consommateur en dehors de l'exploitation où il a été produit (teneur minimum graisse butyrique 32 gr/litre).

Lait de laiterie : lait entier traité dans une laiterie agréée à cette fin (teneur minimum en graisse butyrique 32 gr/

remarquer que, chez nous, le lait (A remarquer que, chez nous, le lait de laiterie porte le nom officiel de lait entier et qu'il contient, en proportion bien équilibrée au point de vue biologique, les substances indispensables, telles que protéines, hydrates de carbone, matière grasse, les sels minéraux que sont le calcium et le phosphore, et d'autres compléments nutritifs précieux.)

Lait demi-écrémé : lait entier dont la Lait demi-écrémé: lait entier dont la teneur initiale en graisse butyrique a été abaissée jusqu'à un minimum de 15 gr et un maximum de 18 gr de graisse butyrique par litre, traité dans une laiterie agréée à cette fin. Le lait demi-écrémé peut être additionné de matières sèches dégraissées provenant du lait. Ce lait peut être vendu sous la dénomination « lait demi-écrémé additionné de poudre de lait écrémé a condition que sa teneur en proviéne atteigne 3,7 % au minimum.

Lait écrémé: lait entier dont la te-

atteigne 3,7 % au minimum.

Lait écrémé: lait entier dont la teneur initiale en graisse butyrique a été
abaissée et qui n'est ni du lait de laiterie, ni du lait demi-écrémé. Cette
appellation désigne généralement du
lait dont la teneur en graisse butyrique
est inférieure à 0,5 gr/litre, mais, étant
donné l'ambiguïté de la définition, il n'est pas exclu qu'elle puisse désigner non seulement un lait dont la teneur en graisse butyrique soit inférieure à 15 gr/litre mais également comprise entre 18 et 32 gr/litre.

entre 18 et 32 gr/litre.

Lait pasteurisé: lait ayant subi le traitement thermique appelé pasteurisation. Ce traitement consiste à chauffer le lait à une température maximum de 80° C durant quelques secondes, de façon à tuer toutes les bactéries pathogènes (dangereuses pour l'homme) tout en conservant la saveur typique et la structure du lait cru.

me) tout en conservant la saveur typique et la structure du lait cru.
Un lait paseturisé peut être consommé tel quel sans aucun risque, mais sa durée de conservation est limitée (48 heures au maximum au frigo). La pasteurisation évite la cuisson domestique toujours préjudiciable à la qualité.

Lait stérilisé : lait avant été soumis pendant 3 à 5 secondes à une température de 135 à 140° C (procédé UHT) et ensuite à une stérilisation en flacon hermétique de 110-115° C durant 20 minutes environ. Ce chauffage élevé a pour but de détruire de façon aussi comptèle que possible toutes les bac-téries présentes dans le lait. La durée de conservation du lait stérilisé est théoriquement illimitée, mais l'intensité du chauffage modifie assez largement ses caractères gustatifs.

Lait UHT (Ultra-high-Temperature)

Lait UHT (Ultra-High-Temperature):
Lait ayant subi une stérilisation à ultra
haute température (de 135 à 150° C)
durant 0,5 à 2 secondes, soit indirectement (par appareils à plaques ou
tubulaires), soit directement en insufflant de la vapeur dans le lait (lait upérisè). Après ce traitement, le lait est
mis en flacons aseptiques.

Lait homogénéise : lait ayant subi le
traitement d'homogénéisation dont le
rôle est de disperser finement les globules gras et de rendre ainsi leur décantation impossible. De la l'obtention
d'un lait sans bouchon de crème que
le consommateur considère à tort comeun lait truqué.

(A noter que tous nos laits pasteurisés, upérisés ou non, sont homogénéisés avant d'être mis en berlingots
ou en briques.) Lait UHT (Ultra-High-Temperature)

#### L'AVIS D'UN CHIMISTE CANTONAL

Lors des Journées bernoises de mai dernier consacrées à la contamination des denrées alimentaires, M. Ch. Berner, chimiste cantonal de Genéve, avait été invité à décrire ses soucis dans ce domaine. En ce qui concerne le lait, M. Berner a pu déclarer ce qui suit.

ie iait, M. Berner a pu deciarer ce qui suit :

"La fraude grossière a pratiquement disparu si ce n'est le cas du pauvre berger qui ajoute de l'eau à son lait parce qu'il a renversé le seau à traire... Mais l'un des problèmes d'actualité, dans notre alimentation, est certainement celui des résidus de pesticides. L'utilisation des pesticides, dans l'état actuel des choses, est une nécessité évidente. Cela doit être redit. Des critiques se sont élevées de la part des milieux agricoles contre la réaction de certains chimistes cantonaux ou municipaux. Ces critiques se sont ensuite atténuées en reconnaissant que des excès avaient peut-être été\_réels.

sant que des exces avalent peut-ette été réels.

Or, ces excès ont existé et certains existent encore. Cet état a obligé le SFHP à modifier les disposition de l'article 6 et, de plus, à promulguer la liste des concentrations maximales admissibles. A la suite de l'affaire dite des fromages et sur le vu des résultats des analyses effectuées sur les laits suisess, il a même fallu adopter des limites pratiques temporaires multipliées par certains facteurs. Des dispositions assez sévères ont été prises à l'égard de la production. Dans le cadre de la Centrale régionale de Genève, nous devons enregistrer une amélioration certaine. Je tiens à rappeler que cette centrale est alimentée peler que cette centrale est alimentée à raison de 60 % par des laits de la zone française. Le tableau suivant permet d'ap-

Le tableau suivant permet d'ap-précier l'évolution constatée. Les abré-viations N. ODA sont les valeurs des limites pratiques temporaires, et N. P les mêmes valeurs multipliées provi-soirement par divers facteurs.

LAITS		itillons ysés	Lindane et isomères			Résidus Aldrine et dieldrine			DDT et isomères			
	Nombre	%	< N. ODA	N. ODA	Z G	N. ODA	N. ODA	Z.	N ODA	N. ODA	∨ N. P	
	% des échantillons contenant des résidus											
Producteurs												
<b>suisses</b> 1969 1970	69 18	100 100	61 55	39 44	21 5	39 33	2 5	1	35 44	4 38	=	
Producteurs												
<b>français</b> 1970 1971	214 135	100 100	12 25	88 7,5	32 75	36 24	1 2	_	3 5	_	_	
Lait de m	rélange											
1969	49	100	18	69	48	65	32	8	10	_	-	
1970	51	100	58	41	13	45	2		52	10	-	
1971	80	100	56	43	_	56			40	3	_	

Les conclusions qui peuvent être tirées de ce tableau sont : Pour les laits de mélange, en 1971, 43 % présentent encore des concen-trations en lindane et isomères supé-

rieures aux normes prévues à l'arti-

Dans notre région, le problème du DDT est pratiquement résolu. »
L'Helvétie.

# Après un dossier à la TV romande La Constitution pour protéger les consommateurs?

Il y a la publicité abusive, les produits dont on ignore les composants, les produits nocifs. Que fait-on pour protéger les consommateurs?

B. Suisse, pas grand-chose. Sur le plan fédéral, UN bureau, avec UN fonctionnaire s'occupe de la question. Ainsi qu'une commission, consultative, bien sûr. De plus, la Confédération alloue annuellement une somme de 150 000 francs aux deux principales associations de consommateurs: la Fédération suisse des consommateurs — dont fait partie la Fédération romande des consommatices — et la Fondation pour la protection des consommateurs. Quand on pense aux

consommateurs — dont fait partie la Fédération romande des consommatrices — et la Fondation pour la protection des consommateurs. Quand on pense aux millions qu'engloutit la publicité, c'est peu de chose.

« La loi, pourtant, n'est pas mauvaise», nous dit Marc Schindler. Il est, avec Christian Mottier, l'auteur du dossier « La défense du consommateur » diffusé par Temps présent, le 12 avril, à la Télévision romande. « Le problème, c'est le contrôle de son application. »

 L'été passé, 42 enfants sont morts, en France : on les avait talqués avec un produit contenant de l'hexachlorophène. Ce drame pourrait-il se pro-duire en Suisse?

duire en suisse r

Oui, je le pense. C'est justement sur cette affaire que nous avons démarré. Dans le domaine cosmétique

ger un contrôle efficace? L'hexachlo-rophène, dont les propriétés band rophène, dont les propriétés bactéri-cides sont reconnues, est autorisé par

ou alimentaire, par exemple nous assistons à un véritable éclate-ment du marché; à peu près tous les jours sortent de nouveaux produits. jours sortent de nouveaux produits Dans ces conditions, comment envisa-

la loi dans un pourcentage de 0,3%. Or, si vous utilisez toute une gamme de produits contenant ce 0,3%, vous obtenez une concentration qui peut se révéler dangereuse.

Ici, le consommateur est menacé dans sa santé. Il peut être aussi atta-qué dans son intégrité : par la publi-cité. Publicité qu'il paie d'ailleurs, et crie. Publicité qui l'paie d'ailleurs, et de son propre porte-monnaie — 2 à 8 % du prix de vente d'un produit! Il paraît que la publicité informe... L'eau neuve de vos cellules, le déo-dorant qui rend la secrétaire indis-pensable, moi j'appelle cela plutôt du

Il y plus grave. Prenez l'enquête menée en Suisse sur les cigarettes à bout filtre. Très scientifiquement, pourcentages extrémement précis à l'appui, elle concluait à la plus grande nocivité des « brunes ». Plus grande par rapport à quoi ? Et je m'étonne de constater que cette enquête est venue à point pour le concurrent le plus agressif sur le marché helvétique ; au même moment, il lançait une cigaretue «légère». Curieuse coïncidence. Voyez «légère». Curieuse coïncidence. Voyez enfin cette publicité absolument scanentin cette publicité absolument scan-daleuse pour la «cigarette du matin ».

— Que fait-on dans les autres pays?

— Nous sommes allés enquêter en France, en Grande-Bretagne et en Suède. En France, par exemple, il n'est pas nécessaire d'indiquer la composition des produits. Les maisons qui experentie de l'ont tout de même.

qui exportent le font tout de me Mais en anglais. Ou en allemand... Récemment, les ménagères décou-vraient un fromage à pâte molle bien connu dans les supermarchés. Le même emballage — vert au lieu de bleu — coûtait 20 % moins cher que dans le commerce de détail. Malheureusement, son contenu était 25 % plus léger. Voilà pour la bonne affaire...

#### - Et en Grande-Bretagne?

— L'association des consommateurs regroupe 600 000 personnes. Elle dis-pose d'un journal puissant et d'environ 20 millions de francs suisses par an-née. Elle peut donc se permettre, par exemple, d'acheter six voitures et de les tester sur plusieurs mois.

les tester sur plusieurs mois.

Mais c'est en Suède que la protection des consommateurs est la plus efficace. Il y a trente ans qu'existe une politique officielle dans ce domaine. Récemment le gouvernement a créé le poste d'ombudøman (médiarteur) des consommateurs. Tout peut lui être soumis. Si la loi donne raison au plaignant, il négociera avec le producteur afin de faire cesser l'abus. En cas de non-accord, le conflit passe devant la Cour du Marché, qui tranchera sans appel. Le fabricant qui ne veut toujours pas entendre raisons sera chera sans appel. Le l'admontal qui lie veut toujours pas entendre raison sera condamné par une cour civile à des amendes non pas symboliques, mais fort lourdes. Ce qui me paraît particulièrement important, c'est que l'agence de presse officielle (leur ATS) a accès à tous les dossiers concernant les liti-

- En Suisse, nous avons la guerre du

— Bien sûr, et c'est très important. Mais, au-delà de la teneur en poly-phosphates, c'est le pouvoir absolutiste des producteurs qui est mis en question. Et là, les fabricants ne sont plus d'accord. Faudra-t-il en arriver à un article constitutionnel protégeant la consomateur. 2



La nouvelle cigarette du matin. « La nouveire cigarette du matin. Celle qui garde vierge votre appétit de vivre. (...) Retrouvez la joie de respirer la vie... toute la vie. (...) Vous pourrez à nouveau apprécier l'odeur des matins neuls à travers l'arôme de son tabac brun. Essayez-la demain matin.»

### Environnement et lessive! Halte à la publicité pseudo-informative!



(photo Interpresse)

La Société suisse pour la protection du milieu vital pose, une fois de plus, le problème de la pollution des rivières par les produits à lessive. Ces flots de mousse qui surnagent peu poétiquement aussi bien sur les lacs que dans presque tous les cours d'eau nous sont - malheureusement — familiers.

Aussi, les fabricants et les distributeurs de produits à lessive se sont-ils lancés dans une guerre de la publicité. C'est à qui contiendra le moins de phosphates, sera le moins pollueur. C'est mieux que rien, certes. Mais cela ne satisfait nullement la Société suisse pour la protection du milieu vital qui relève notamment que la protection des eaux ne peut être assurée uniquement par une diminution de la teneur en phosphates. Voici d'ailleurs ce qu'elle dit :

Nous constatons que la publicité pour les produits à lessive simule la protection de l'environnement : quand elle donne l'impression que les problèmes en relation avec la protection des eaux peuvent être résolus uniquement avec une teneur en phosphates réduite des produits à lessive : quand elle abuse de la morale avec des expressions telles que « conscience pure » et « aimer la patrie » et quand elle met sur le même pied lessive propre et ruisseaux, rivières, lacs propres ;

lacs propres; quand elle utilise des sceaux « officiels » avec le texte : « limitation de la teneur en phosphates aux nécessités de l'eau suisse » qui mène à la fausse conclusion que les eaux suisses ont besoin d'une certaine

suisses ont besoin d'une certaine teneur en phosphates provenant de produits à lessive; quand elle renonce à dire que des produits à lessive favorables à la protection de l'environnement n'existent pas mais qu'on peut tout au plus distinguer entre des produits plus ou moins nuisibles à l'environnement; quand une information compréhensible et servant réellement à la protection de l'environnement de la part des fabricants est inexistante.

#### Nous prions les ménagères :

d'utiliser uniquement la quantité vraiment nécessaire de produits à lessive, car aucun produit n'est « favorable à la protection de l'en-

de contrôler une fois, à l'aide d'une de contrôler une fois, à l'aide d'une balance, si les quantités normales de lessive remplissent bien entiè-rement la machine à laver; une machine à laver pleine repré-sente le meilleur emploi que l'on

puisse faire du produit à lessive, mais également de l'eau; une ma-chine à moitié vide coûte cher en argent et, plus que nécessaire, à l'environement;

l'environement; si la lessive n'est pas assez grande pour remplir une machine, et qu'il faut néanmoins la laver, il faut alors réellement utiliser moins de pro-duits à lessive. Plutôt pas assez que

trop ; d'exiger des fabricants et ven-deurs de produits lessive des ren-seignements précis sur l'emploi de leurs produits

## Nous prions les fabriquants de pro-duits à lessive :

de faire une publicité objective, compréhensible et correcte; d'indiquer sur l'emballage des pro-

d'indiquer sur l'emballage des pro-duits la quantité de phosphates qui, lors d'un dosage juste, arrivent dans les égouts, ceci par kilo de linge sec; c'est uniquement avec ce chiffre qu'il est possible d'éva-luer l'influence des phosphates; de fournir à l'utilisateur des ren-seignements compréhensibles sur le dosage correct, en tenant compte du degré hydrotimétrique dans sa région;

du degré hydrotimétrique dans sa région;
— d'offrir à l'utilisateur des moyens en vue d'un dosage simple des quantités de linge.
Voilà un texte qu'on ne peut qu'approuver. Mais qui suppose une discipline extraordinaire de toutes celles pour qui la lessive est une corvée quasi-journalière. Qui renoncera à utiliser le produit qui donne un résultat meilleur pour une perte de temps moins grande (les lessives sans bouilir, par exemple)? Pourtant, le maintien d'un milleu vital où l'on puisse vraiment vivre passe par des sacrifices que doivent accomplir aussi bien les labricants que les consommateurs.