

**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:** 13.01.2026

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

## Lait de vache ou lait chimique ?

L'an dernier, la revue belge «UFIDEIC», 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. Voici !» 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 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'UFIDEIC, qui a la particularité d'être clair :

**Lait entier :** substance intégrale 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/litre).

(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 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» à condition que sa teneur en protéine 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.

**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.

Un lait pasteurisé 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 ayant 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 complète que possible toutes les bactéries 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 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 upérisé). Après ce traitement, le lait est mis en flacons aseptiques.

**Lait homogénéisé :** 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 là l'obtention d'un lait sans bouchon de crème que le consommateur considère à tort comme un lait truqué.

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

### 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 Genève, avait été invité à décrire ses soucis dans ce domaine. En ce qui concerne le lait, M. Berner a pu déclarer 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.

Or, ces excès ont existé et certains existent encore. Cet état a obligé le SFHP à modifier les dispositions 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 suisses, 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 à raison de 60 % par des laits de la zone française.

Le tableau suivant permet d'apprécier l'évolution constatée. Les abréviations N. ODA sont les valeurs des limites pratiques temporaires, et N. P. les mêmes valeurs multipliées provisoirement par divers facteurs.

LAITS	Echantillons analysés		Lindane et isomères		Résidus Aldrine et dieldrine		DDT et isomères	
	Nombre	%	N. ODA	N. P.	N. ODA	N. P.	N. ODA	N. P.
% des échantillons contenant des résidus								
<b>Producteurs suisses</b>								
1969	69	100	61	39	21	39	2	1
1970	18	100	55	44	5	33	5	—
<b>Producteurs français</b>								
1970	214	100	12	88	32	36	1	—
1971	135	100	25	7,5	75	24	2	—
<b>Lait de mélange</b>								
1969	49	100	18	69	48	65	32	8
1970	51	100	58	41	13	45	2	—
1971	80	100	56	43	—	56	—	40

Les conclusions qui peuvent être tirées de ce tableau sont :

Pour les laits de mélange, en 1971, 43 % présentent encore des concentrations en lindane et isomères supé-

rieures aux normes prévues à l'article 6.

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 ?

En 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 consommateurs — 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 produire en Suisse ?

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

— ou alimentaire, par exemple — nous assistons à un véritable éclatement du marché ; à peu près tous les jours sortent de nouveaux produits. Dans ces conditions, comment envisager un contrôle efficace ? L'hexachlorophène, dont les propriétés bactéricides sont reconnues, est autorisé par

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 attaqué dans son intégrité : par la publicité. Publicité qu'il 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 déodorant qui rend la secrétaire indispensable, moi j'appelle cela plutôt du rêve...

Il y a plus grave. Prenez l'enquête menée en Suisse sur les cigarettes à bout filtre. Très scientifiquement, pourcentages extrêmement 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 cigarette «légère». Curieuse coïncidence. Voyez enfin cette publicité absolument scandaleuse 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 exportent le font tout de même. Mais en anglais. Ou en allemand...

Récemment, les ménagères découvriraient 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...

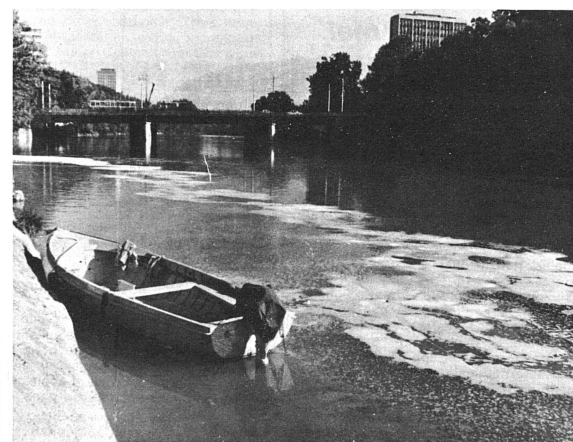
— Et en Grande-Bretagne ?

— L'association des consommateurs regroupe 600 000 personnes. Elle dispose d'un journal puissant et d'environ 20 millions de francs suisses par année. Elle peut donc se permettre, par exemple, d'acheter six voitures et de 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'ombudsman (médiateur) 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 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 litiges.

— En Suisse, nous avons la guerre du cervelas.

— Bien sûr, et c'est très important. Mais, au-delà de la teneur en polyphosphates, c'est le pouvoir absolutiste des producteurs qui est mis en question. Et là, les fabricants ne sont plus d'accord. Faudrait-il arriver à un article constitutionnel protégeant le consommateur ?



(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 surgissent 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 :

### 1. 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 ;
- 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 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.

### 2. Nous priions les ménagères :

- d'utiliser uniquement la quantité vraiment nécessaire de produits à lessive, car aucun produit n'est «favorable à la protection de l'environnement» ;
- de contrôler une fois, à l'aide d'une balance, si les quantités normales de lessive remplissent bien entièrement la machine à laver ;
- une machine à laver pleine représente le meilleur emploi que l'on

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

- 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 produits à lessive. Plutôt pas assez que trop ;
- d'exiger des fabricants et vendeurs de produits lessive des renseignements précis sur l'emploi de leurs produits.

### 3. Nous priions les fabricants de produits à lessive :

- de faire une publicité objective, compréhensible et correcte ;
- d'indiquer sur l'emballage des produits 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'évaluer l'influence des phosphates ;
- de fournir à l'utilisateur des renseignements compréhensibles sur le dosage correct, en tenant compte 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 bouillir, par exemple) ? Pourtant, le maintien d'un milieu vital où l'on puisse vraiment vivre passe par des sacrifices que doivent accomplir aussi bien les fabricants que les consommateurs.



«La nouvelle 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 neufs à travers l'arôme de son tabac brun. Essayez-la demain matin.»