

Vous croyez les connaître et pourtant... : les pâtes alimentaires

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Femmes suisses et le Mouvement féministe : organe officiel des informations de l'Alliance de Sociétés Féminines Suisses**

Band (Jahr): **49 (1961)**

Heft 3

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-269650>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

SOLDÉ !... SACRIFIÉ !

Les soldes ou le règne de la confusion... voulue !

Toutes les acheteuses se précipitent aux soldes et pourtant elles éprouvent souvent une sorte de malaise dans la bousculade des magasins. Il leur semble que les ventes de soldes ne sont plus ce qu'elles étaient autrefois : la liquidation à bas prix des marchandises non vendues de la saison en cours. Que sont-elles donc aujourd'hui ?

Il est utile de se rendre clairement compte que les ventes de soldes actuelles recouvrent trois opérations très différentes :

1. *Ecoulement d'articles non vendus.* Les magasins cherchent à écouler, en abaissant le prix, les articles non vendus, qui risquent à la saison prochaine d'être démodés (chapeaux, souliers, articles de haute couture, modèles excentriques dont l'attrait ne sera qu'éphémère etc.). Ces articles de bonne qualité, offerts à un prix avantageux, peuvent être, si on les déniche, d'excellentes affaires.

2. *Ecoulement d'articles soldés par les fabricants.* En fin de saison, les fabricants offrent aux commerçants à des prix très bas, des articles qu'ils n'ont pu normalement vendre en cours de saison. Ces articles qui peuvent être en tous points semblables à ceux qui se sont trouvés pendant plusieurs mois en magasin sont achetés en vue des soldes à des prix avantageux ; ils n'ont jamais été en vente auparavant et pourtant ils porteront deux prix, le prix barré, étant le prix « normal » hors du temps des soldes. Ces articles sont avantageux, mais peuvent être de plus ou moins bonne qualité ; le prix barré n'est en tout cas pas un critère sûr de leur qualité.

3. *Ecoulement d'articles très bon marché, de qualité discutable, en vue de stimuler les ventes.* Pour prévenir la morte saison, certaines fabriques préparent de grandes quantités d'objets de faible qualité spécialement destinés aux ventes de soldes. Il arrive également que ces articles sortant tout droit de fabrique portent deux prix dont un est barré. Les acheteuses de ce fait sont amenées à surestimer leur qualité réelle.

Fin de saison ou vente au rabais ? C'est ce que nous voudrions savoir

La première opération citée plus haut est une vente de fin de saison, les deux autres, des ventes au rabais. L'ordonnance fédérale sur les liquidations et opérations analogues distingue très nettement ces deux types d'opérations, afin que le public ne soit pas induit en erreur. Malheureusement, les cantons de Genève et Vaud n'ont pas cru devoir suivre le législateur fédéral dans cette distinction. Les deux cantons au lieu d'accorder deux permis différents et d'obliger les commerçants à annoncer publiquement la nature de leur vente (fin de saison ou vente au rabais), accordent un seul permis général pendant 12 jours, laissant aux commerçants totale liberté de faire les ventes qui leur conviennent.

De là naît, pour l'acheteuse, une extrême confusion. Elle n'a plus aucun moyen de dis-

Lisons les étiquettes

Tous les produits de petite boulangerie préemballés par la Société coopérative de consommation de Lausanne portent désormais une date ultime de consommation, soit sur un ticket glissé dans l'emballage, cakes, pain, toast, coques de vol-au-vent, soit au dos de l'étiquette agrafée au cornet de cellophane (biscuits en tout genre) soit à l'intérieur de l'emballage (pâte à gâteau). Au moment de l'achat il est utile de vérifier cette date (surtout après les fêtes !)

Dans le commerce, en France, on commence à trouver des poulets portant l'étiquette « garantis courants », c'est-à-dire élevés en liberté.

Ecole Lémania
LAUSANNE

Maturité, baccalauréats
Diplômes de commerce et de langues
Classes préparatoires
des l'âge de 10 ans

tinguer les magasins pratiquant de réelles ventes de fin de saison (lesquelles demeurent tout de même les plus avantageuses) de ceux pratiquant des ventes au rabais. Dans un même magasin, elle n'a aucun moyen de distinguer à quelle catégorie appartiennent les objets « soldés » et cela d'autant moins qu'ils portent tous deux prix.

Quand on voit l'abus qui est fait du mot « soldes », on a l'impression que cette confusion est voulue. Il s'agit de faire croire à l'acheteuse que tous les articles se trouvaient depuis longtemps en magasin et qu'ils ont été sérieusement baissés de prix.

Ce qui nous amène à une nouvelle confusion. A lire la publicité, à voir « les sacrifices énormes » les « tout doit être balayé », les « prix pulvérisés », les « 70 % de rabais », l'acheteuse est amenée à croire que les magasins vendent à perte. C'est très rarement le cas ; il peut arriver exceptionnellement que des articles de haute couture soient liquidés en dessous de leur prix d'achat, mais le plus souvent, même sur les articles soldés, le magasin vend avec bénéfice, soit parce que l'article était vendu en début de saison avec une très grosse marge, soit parce qu'il a été obtenu de la fabrique à un prix très bas, ce qui explique les frais de publicité consentis à ce moment.

L'essentiel :

donner l'impression d'un avantage

Le but essentiel de la publicité en temps de soldes est de donner à l'acheteuse l'impression

que les prix sont extrêmement bas. Ceci est confirmé par la loi. On peut lire en effet dans le commentaire de l'Ordonnance fédérale : « Ce n'est point le fait que des avantages soient accordés aux acheteurs qui est décisif, c'est le fait que les acheteurs s'en voient offrir... Le Tribunal fédéral a considéré que l'élément décisif était l'impression purement objective que l'annonce éveillait chez les acheteurs ». Autrement dit l'essentiel est de donner l'illusion d'un avantage.

L'arme la plus redoutable pour créer et entretenir cette illusion est le prix barré. Toute acheteuse croit naturellement que le prix barré est véridique. Il est pour elle le signe même de la baisse de prix. Or il faut savoir que la véracité de ces prix barrés n'est jamais contrôlée par les autorités (sauf dans le canton de Neuchâtel où des sondages sont opérés), que le commerçant est absolument libre de fixer les prix à sa guise et de les modifier. Personne ne l'empêche d'indiquer un prix barré sur une marchandise n'ayant jamais été en magasin. A quoi correspond donc ce prix ? A la valeur de marchandises « analogues » ? C'est bien imprécis. Là, encore c'est le règne de la confusion, certains prix barrés étant certainement authentiques et d'autres étant purement fictifs et nous n'avons un fois de plus aucun moyen de les distinguer.

Le prix barré crée à tel point une illusion qu'il est même arrivé que des marchandises soient vendues pendant les soldes à un prix plus élevé qu'elles ne l'étaient auparavant. Bercée par le prix barré, l'acheteuse croit

quand même faire une bonne affaire.

Une dernière confusion à signaler : bien des acheteuses se précipitent au premier jour des soldes, croyant que les marchandises sont rares et vont disparaître. Cela est possible pour les pièces réellement soldées après un stage en magasin, mais non pour l'énorme masse des marchandises offertes. Il faut savoir en effet que tout au long de la vente, le commerçant est libre de se réapprovisionner, s'il fait une vente au rabais, ce qui est le plus souvent le cas. Au bout de trois ou quatre jours de soldes, on trouvera donc tout autant d'articles, ou d'autres articles tout aussi « intéressants ».

Alors, aucun avantage ?

Les soldes n'offrent-ils donc aucun avantage à l'acheteuse ? Ce n'est certes pas ce que nous voulons dire. Il est évident en effet que pendant une courte période, une masse énorme de marchandise à prix bas est jetée sur le marché. Cela peut permettre à des quantités de gens de se vêtir à bon compte. Il est certain que l'on peut faire de très bonnes affaires aux soldes, mais il y faut passablement de flair, précisément pour se dégager de la confusion régnant et arriver à distinguer les qualités réelles des marchandises. Le danger des soldes n'est pas que l'on risque de payer trop cher une marchandise, il est dans la tentation d'acheter trop de marchandises — et de marchandises dont on n'a pas besoin — parce qu'on s'imagine qu'elles sont particulièrement avantageuses, à cause du prix barré.

Nous pensons que pour les acheteuses il serait préférable que les soldes disent loyalement leur nom de « ventes au rabais » et que tout ne contribue pas à faire passer des articles sortant de fabrique pour des marchandises non vendues en début de saison. Le principe de ces ventes au rabais est parfaitement acceptable, c'est leur camouflage qui ne l'est pas.

Ariane Schmitt

Vous croyez les connaître, et pourtant...

La composition des pâtes alimentaires est des plus simples. Les seuls ingrédients nécessaires sont la semoule de blé, l'eau et éventuellement les œufs. Elles ne contiennent jamais ni colorants ni produits chimiques. La qualité des pâtes peut cependant varier dans une large mesure. Elle dépend de quatre facteurs :

1. **du choix du blé.** — Les pâtes peuvent être faites avec de la semoule de blé dur (riche en gluten) ou de la semoule de blé tendre (riche en amidon). En Suisse, on ne produit pratiquement que des pâtes de blé dur, alors qu'en Italie on fabrique beaucoup de pâtes de blé tendre. Le blé dur ne pousse pas chez nous ; il nous vient principalement du Canada.

2. **de la qualité de la semoule.** — La qualité de la semoule varie selon son degré de mouture. La semoule dite « spéciale », riche en gluten, donne des pâtes plus fermes et d'un goût plus fin que la semoule ordinaire appelée « fins finots ». Cette dernière est d'un calibre souvent irrégulier ; les pâtes de semoule ordinaire auront tendance à se défaire à la cuisson. Il y a la même différence entre ces deux semoules qu'entre la farine fleur et la farine mi-blanche.

3. **du choix des œufs.** — Il existe trois qualités de pâtes aux œufs : Les « pâtes aux œufs » sont faites avec de la poudre d'œufs importée ; cette dernière peut venir de Chine, mais la qualité en est faible, d'Argentine ou de Pologne (qualités supérieures).

Les « pâtes aux œufs frais » sont faites avec des œufs importés, cassés sur place et congelés. Ces œufs congelés, d'excellente qualité, nous viennent le plus souvent de Pologne.

Les « pâtes aux œufs spéciales » sont préparées avec un mélange d'œufs congelés et d'œufs en poudre.

En Suisse, on utilise rarement des œufs frais du pays, car la production indigène n'y suffirait pas, tandis que les fabriques françaises peuvent utiliser, à certaines saisons, la production indigène.

La loi exige un minimum de 150 gr. d'œufs par kilo de semoule, soit le 15 %.

4. **du séchage.** — Pour fabriquer les pâtes, on ajoute à la semoule de l'eau dans la proportion de 30 % pour 70 % de semoule. Cette eau doit être entièrement retirée par le séchage. Plus les pâtes sont sèches, meilleures elles sont et mieux elles se conservent. Ce séchage varie en intensité et en durée (entre 8

Les pâtes alimentaires

et 40 heures), selon la grandeur et l'épaisseur des pâtes.

Fabrication. — La semoule et l'eau sont d'abord intimement mélangées, puis la pâte obtenue est fortement comprimée (200 kg. par cm²) et obligée de passer à travers un moule qui lui donnera la forme désirée. Un couteau coupe automatiquement la pâte à la longueur voulue puis le délicat processus du séchage commence, soit dans des tambours rotatifs (pour les pâtes courtes), soit dans des armoires de séchage (pour les nouilles, spaghetti, etc.).

Choix et prix. — On trouve principalement sur le marché :

des pâtes de semoule spéciale sans œufs, des pâtes de semoule spéciale aux œufs frais,

des pâtes de semoule ordinaire sans œufs, des pâtes de semoule ordinaire aux œufs (en poudre),

des pâtes avec 50 % de semoule spéciale et 50 % de semoule ordinaire sans œufs ou avec œufs (en poudre).

Dans toutes ces « familles » de pâtes, on trouve toute la gamme des formes (macaroni, spaghetti, nouilles, cornettes, coquilles, etc.) et mêmes certaines formes en plusieurs calibres (nouilles plus ou moins étroites, spaghetti plus ou moins longs).

Les différences de composition énumérées ci-dessus ont une répercussion directe sur le prix des pâtes : les pâtes aux œufs sont plus chères que les pâtes sans œufs, celles aux œufs frais plus chères que celles aux œufs en poudre, celles de semoule spéciale plus chères que celles faites de semoule ordinaire. On peut en conclure que les pâtes vendues à des prix très bas sont des pâtes de semoule ordinaire sans œufs ou avec des œufs en poudre. Il faut insister sur le fait que ces pâtes ont pratiquement la même valeur alimentaire que les pâtes plus coûteuses. Simple-ment leur goût est moins fin et elles risquent davantage de se défaire à la cuisson.

Consommation. — Nous consommons en Suisse 4800 wagons de dix tonnes de pâtes par an (environ 9 kg par an et par habitant). Nous n'en importons qu'une infime partie, principalement d'Italie (230 wagons par an).

Les pâtes les plus vendues sont, chez nous, les pâtes sans œufs (70 %). L'Italien consomme exclusivement des pâtes sans œufs tandis que l'Allemand ne mange que des pâ-

tes aux œufs. En Suisse romande, on préfère les pâtes de petit format, en Suisse allemande et plus encore en Italie, les pâtes de grand format.

Conservation. — Les pâtes sans œufs, si elles sont entreposées dans un endroit frais et très sec se conservent indéfiniment.

Les pâtes aux œufs ne doivent jamais être conservées plus de 3 mois.

Etiquetage. — Les pâtes préparées avec des œufs conservés doivent être désignées par l'expression « pâtes aux œufs » ; les pâtes appelées « pâtes aux œufs frais » peuvent être préparées avec des œufs congelés dès leur ramassage.

L'emballage mentionne souvent que les pâtes sont faites de blé dur, renseignement peu intéressant, puisqu'en fait chez nous toutes les pâtes sont de blé dur. Par ailleurs, il est très difficile de distinguer la qualité de la semoule employée, vu l'abus qui est fait du mot « spécial », comme du mot « supérieur ». On trouve des pâtes de « qualité spéciale supérieure » qui sont précisément faites de semoule ordinaire !

Il est regrettable enfin qu'aucune date en clair ne figure sur les pâtes aux œufs puisque celles-ci ne se conservent en parfait état que trois mois.

Cuisson. — Le rendement des pâtes diffère selon l'épaisseur de la pâte : les pâtes de petit format grossissent proportionnellement beaucoup plus que les pâtes de grand format. Notons que la grandeur des pâtes n'est pas, comme autrefois, un critère de qualité. Les pâtes courtes sont exactement de même qualité que les pâtes longues. Il ne faudrait pas non plus s'imaginer que les pâtes à cuisson rapide sont inférieures aux autres. Le temps de cuisson est déterminé par l'épaisseur des pâtes. On parvient maintenant à fabriquer des pâtes d'un demi-millimètre d'épaisseur, donc très rapidement cuites.

En Suisse, on cuit en général trop les pâtes et on les cuit mal. La bonne méthode est de préparer peu de pâtes dans beaucoup d'eau (5 l. pour 500 gr. de pâtes) et de les cuire vivement pendant peu de temps. Il ne faut pas les laisser gonfler, ni les faire attendre, mais les apprêter aussitôt, en les mélangeant avec un morceau de beurre frais. La cuisson des pâtes les plus « épaisses » ne doit pas excéder 15 minutes.

Ces renseignements ont été recueillis par la Commission romande des consommatrices.