La page de l'acheteuse : journée d'information de la Commission romande des consommatrices

Autor(en): **Roulet, Emma**

Objekttyp: **Article**

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

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

Heft 6

PDF erstellt am: **19.09.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-269714

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

La page de l'acheteuse

Journée d'information
de la Commission romande des consommatrices

Samedi 4 mars a eu lieu, à Neuchâtel, la 2me journée d'information de la Commission romande des consommatrices, présidée par Mme Ariane Schmitt, de Prilly. Une soixantaine de personnes, représentant trente-quatre associations, participaient à cette séance.

Il appartenait à M. Philippe Clottu, chimiste cantonal adjoint, de parler des *«Moyens modernes de conservation des aliments »*.

De cet exposé si riche, si complet, nous extrayons les quelques renseignements suivants :

Qu'elles soient d'origine végétale ou animale, les matières alimentaires sont extrêmement altérables, au moins tant que leur teneur en eau n'est pas tombée en dessous de 12 %. On peut dire sans exagération que toutes les denrées alimentaires sont toujours en état d'altération plus ou moins accusée et une grande incertitude règne au sujet de leur exacte valeur hygiénique au moment de la vente.

La question fondamentale à résoudre est de déterminer quelle est la cause de l'altération des denrées alimentaires.

Or, il suffit de faire tomber le pourcent de l'eau autour de 12, pour que la consommation du produit soit assurée. A cet état de dessication, les matières alimentaires sont parfaitement stables. Le séchage ne s'est pas généralisé pour la viande si ce n'est aux Grisons. Le salage demeure un des procédés les plus répandus de conservation des viandes et des poissons. L'enfumage est très employé pour les viandes.

Bientôt les rations atomiques !

La conservation par l'alcool permet de préparer des fruits à l'eau de vie. Il y a aussi la conservation par l'acide acétique, par fermentation lactique (la choucroute) par la chaleur ou le froid, et enfin la conservation des denrées alimentaires par irradiation nucléaire.

Actuellement les puissances atomiques étudient une nouvelle méthode de conservation des denrées par irradiation aux rayons gamma. Dès 1954, les recherches dans ce domaine coûtaient aux Américains dix millions de francs par année. Pour ce prix, ils avaient déjà acquis deux certitudes : quelques minutes d'irradiation et les pommes de terre ne germent plus, certaines viandes ne se gâtent plus. Les pommes de terre irradiées peuvent se conserver deux ans en tout cas. Les Russes en vendent sur le marché. En la matière, beaucoup de recherches sont encore nécessaires, les applications ne sauraient être proches. Il paraît cependant que l'intendance américaine compte alimenter régulièrement les troupes en « rations atomiques » dès 1963.

Puis notre éminent conférencier nous parla des limites de conservation des denrées alimentaires les plus utilisées, *le lait, le beurre, la crème, les yoghourts, les œufs, et les conserves de viande*. Une discussion intéressante suivit ce brillant exposé.

*

Un forum réunissait autour de Mme Schmitt, des personnalités représentant les milieux du commerce alimentaire les plus divers. Il faut féliciter le bureau de la commission d'être arrivé à s'entourer de personnalités si différentes et même concurrentes.

M. P. Butzberger, directeur de la Société coopérative Migros, Neuchâtel, *M. Ch. Furer*, directeur du Centre d'études suisse de l'alimentation à Veytaux-Chillon, *M. Samuel Michelin*, directeur de Bell S.A. à Neuchâtel, *M. F. Spirig*, chef du service de boulangerie-pâtisserie de la Société coopérative de consommation de Lausanne, et expert de la Minoterie coopérative du Léman à Rivaz.

M. Neuenschwander, de la Centrale laitière de Lausanne, ainsi que deux consommatrices. **L'une d'elles** avait posé des questions bien précises : « Face aux marchandises emballées, nous désirons connaître le poids exact, le prix par une étiquette bien en vue et lisible, plus une date, pour certains produits, de fabrication, ou alors une date limite de conservation. Nous aimerions également connaître le temps de conservation dans et hors de l'armoire frigorifique, etc. ».

Le débat fut extrêmement vivant, plusieurs auditrices y ayant pris part. Cette discussion aura été des plus utiles.

Mme Carrard, Lausanne, se déclare enchantée de cette journée, car toutes les idées émises seront profitables en fin de compte aux ménagères.

Emma Roulet.

L'acheteuse demande à savoir de quand date la marchandise qu'elle achète et combien de temps elle peut, après l'achat, la conserver chez elle. Une date ultime de consommation, immédiatement compréhensible, paraît à première vue plus pratique pour l'acheteuse. Cependant, elle n'est pas une garantie absolue de la fraîcheur du produit, celui-ci pouvant avoir été mal entreposé. L'acheteuse risque d'attribuer une importance trop absolue à cette date et de renoncer à consommer une denrée encore parfaitement bonne parce que la date est juste atteinte. Cependant, l'indication d'une date de fabrication ne renseigne qu'imparfaitement l'acheteuse sur la durée de conservation normale et le mode de conservation qui est préférable.

Le point de vue des entreprises opposées aux dates

Le représentant de la Centrale laitière, de Lausanne, M. Neunschwander, se déclare opposé aux dates pour les produits laitiers. Ceux-ci son livrés aux magasins tous les jours, la ménagère ne doit pas en faire de stock, mais les acheter au fur et à mesure de ses besoins. Les yoghourts invendus sont retirés au bout de quelques jours, le lait invendu est repris chaque soir. Le renouvellement constant des marchandises garantit leur fraîcheur. L'indication d'une date provoquerait des pertes sensibles de marchandises.

Les thèses en présence

Le représentant des détaillants, M. Furer, est également opposé aux dates qui donneraient aux acheteuses une illusion dangereuse de sécurité. Ce n'est pas la date qui compte, mais les conditions d'entreposage. Le datage des marchandises en élèverait le prix de 10 à 20 %, d'une part, parce qu'il exigerait des opérations supplémentaires, d'autre part, parce que d'excellentes marchandises seraient refusées sans raison.

Le point de vue des entreprises favorables aux dates

M. Butzberger, de la Migros, nous apprend que depuis 35 ans, cette entreprise indique systématiquement sur tous ses produits une date de fabrication. Ces dates consistent le plus souvent en chiffres qu'il faut savoir interpréter (609 = 6e jour de la 9e semaine de l'année). Ces dates n'élèvent aucunement le prix de la marchandise et l'acheteuse, une fois informée, les comprend facilement.

M. Spirig, de la Société coopérative de consommation de Lausanne, est partisan d'une date lisible d'échéance ; ces dates sont indiquées depuis quelques années sur tous les produits de petite boulangerie de la Société coopérative. Pour M. Spirig, les acheteuses ont le droit de connaître ces dates, qui d'ailleurs rendent service aux vendeuses en leur permettant de retirer elles-mêmes à temps, la marchandise qui n'est plus fraîche. Le fabricant qui met des dates évite de produire à l'avance de grosses quantités de denrées périssables ; le magasin de son côté se garde d'en accumuler de trop grands stocks. Il y a donc avantage sur toute la ligne et les acheteuses en bénéficient doublement.

M. Michelin, directeur de Bell S. A., Neuchâtel, parle des expériences faites avec la viande préemballée. Celle-ci ne se conservant que très peu de temps, une date est absolument indispensable. Bell indique une date de fabrication et ajoute une indication imprimée sur la durée de conservation.

Ce débat n'a pas abouti à une conclusion précise, chacun étant resté sur ses positions. Les représentants des diverses entreprises ont toutefois été fortement impressionnés — **ils** nous l'ont dit — par l'unanimité des acheteuses, et par la passion avec laquelle **plusieurs** d'entre elles sont intervenues dans le débat. Cette question de date n'était donc pas pour elles un problème théorique, mais une exigence à laquelle elles tenaient.

le gaz
est indispensable

Que mangeons-nous?

Le 27 février, au local de l'Union des femmes, a été ouvert par Mme Bonardelly, présidente de la Commission économique, le premier **cours pour acheteuses,** organisé par le Centre de liaison de Genève.

L'orateur était M. Jean Deshusses, chimiste cantonal, qui traitait ce sujet : « **Ce que l'étiquette d'un produit alimentaire peut nous apprendre** ».

Tout au long de son exposé, M. Deshusses a relevé les articles de l'« Ordonnance fédérale pour le contrôle des denrées alimentaires », en les commentant. Il a volontairement laissé de côté ce qui concerne la viande, ce sujet devant être repris l'an prochain.

Les aliments vendus aux consommateurs sont soumis à de nombreux contrôles :

1. par les douanes d'abord, pour les produits importés.
2. par l'Office fédéral de Berne, qui contrôle toutes les denrées.
3. par les chimistes cantonaux et leurs aides. Les bureaux cantonaux sont chargés d'enquêter, de contrôler et de faire respecter les décrets de l'Ordonnance fédérale.

Les enquêteurs vérifient :

Si, dans les magasins, les produits alimentaires ne sont pas en contact avec des produits toxiques.

Si les produits ne sont pas des imitations (par exemple, des grains de poivre formés d'un aggloméré de poivre fin et de farine présenté sous forme de grains).

Si les étiquettes ne portent pas d'inscriptions ou d'images trompeuses (par exemple, une abeille sur du miel artificiel ou un fruit sur un liquide parfumé à l'arôme synthétique).

Si l'étiquette porte bien la dénomination spécifique du produit, car on ne peut tromper ni sur sa nature, ni sur son origine, ni sur son poids. Cependant, l'indication du poids n'est plus obligatoire en dessous de 50 grammes et en-dessus de 2 kilos.

Les aliments ordinaires n'ont pas le droit de se prévaloir de vertus thérapeutiques, droit réservé aux aliments diététiques.

L'adjonction des vitamines est également contrôlée par l'Office fédéral.

Le lait en vrac et le pain, produits d'écoulement quotidien déjà très contrôlés, ne portent pas d'étiquettes ; les fromages gras non plus ; par contre les fromages maigres, quart-gras et demi-gras, doivent être étiquetés.

Les huiles doivent porter le nom de la graine qui a servi à leur confection (par exemple : pure arachide). Les huiles dénomées « huiles comestibles » sont un mélange.

Dans la pâtisserie et dans la boulangerie on ne peut afficher : « Tout au beurre » que si l'article est vraiment préparé tout au beurre. Toute contrevenance à ces décrets est passible d'amende. Malheureusement, on découvre toujours des abus.

En principe, les œufs dits « du jour », « à gober », « pour la coque », ne doivent pas avoir plus de huit jours, mais les œufs dits « frais », peuvent avoir quatre mois de frigo. Passé ce laps de temps, ils sont dénommés « œufs de conserve ».

Agents conservateurs

L'adjonction d'agents conservateurs dangereux à la consommation est interdite. Cependant, on n'a pu interdire l'emploi du metabisulfite indispensable à la conservation du vin, et il peut s'en trouver dans des sirops.

Les confitures et les cornichons contiennent toujours des agents conservateurs. Les poudres à lever, les poudres à crèmes, les poudres à poudings contiennent également des produits artificiels. Le sirop de grenadine est entièrement chimique. Le vinaigre n'est naturel que s'il porte la mention « vinaigre de vin » ; la moutarde dépend du vinaigre employé.

Attention : Le terme « d'arôme » désigne toujours un parfum synthétique.

Après cet exposé, des questions furent posées sur : les glaces (une enquête va se faire), les yoghourts, qui devraient être parfumés naturellement, ce qui n'est pas toujours le cas, les légumes reverdis(le reverdissement est interdit en Suisse, sauf pour les épinards).

Certains articles de l'Ordonnance fédérale permettent de combattre les tromperies ou abus, mais il reste beaucoup à faire en ce qui concerne les indications portées par les étiquettes. Les agents conservateurs et les colorants devraient être indiqués, comme c'est obligatoire dans d'autres pays ; de même, les dates de fabrication ou de consommation.

Espérons que les revendications des consommatrices viendront soutenir les chimistes dans leurs discussions avec les industriels de l'alimentation et aideront encore à la législation sur le contrôle alimentaire. R.

Prenez votre temps

J'étais en train d'admirer, dans une vitrine, une adorable robe de fin lainage couleur caramel, portée par une jeune demoiselle de cire aux cheveux de soie, quand j'ai vu Henriette sortir du grand magasin l'air absorbé, je dirais même consterné. Elle n'était pas gaie, ce matin-là, Henriette : « Imagine-toi, me dit-elle sans préambule, que je viens d'acheter un ensemble de jersey de soie corail et que je suis sûre d'avoir fait une gaffe. Je ne sais pas ce qui m'a pris. J'avais absoolument besoin d'un tailleur marron ou beige « pour courir » et me voilà à la tête d'une robe habillée dont j'aurais très bien pu me passer ».

J'ai timidement suggéré à Henriette une solution que j'aurais été moi-même incapable d'accepter, celle de retourner instantanément dans le magasin pour faire un échange.

Non, non, jamais de la vie, je ne veux pas passer pour une folle. Je mettrai cette robe ce soir pour aller au concert et demain je passerai chez Ariane pour essayer de la lui refiler.

Henriette a eu toute ma compassion. L'année passée, j'étais entrée dans le même magasin pour faire l'achat d'un deux pièces en lin bleu marine passe-partout et ne l'ayant pas trouvé j'en suis ressortie avec une robe jaune sans manche que je détestais déjà avant de l'avoir mise. Je n'aime pas le jaune. Mais la vendeuse m'avait persuadée que cette robe m'allait à ravir, qu'elle était faite pour moi... et puis, j'étais très pressée.

Mon cousin Serge répète à qui veut l'entendre qu'il est incroyable de constater à quel point les femmes dites « intelligentes » peuvent être bêtes.

N'empêche que ce n'est pas simple d'aller s'acheter la robe, le manteau qui vous feront des années et dont jamais on ne regrettera l'acquisition. Je parle d'un de ces vêtements qui deviennent des amis et font partie de vous-même.

Tout d'abord, je suis persuadée qu'on achète trop vite. On s'emballe ou on est trop pressée. On s'y prend très souvent à la dernière minute, alors que, pour bien faire, l'achat d'un tailleur et même d'une jupe, devrait se faire après mûre réflexion.

Ensuite, je pense que nous avons tort de ne pas avoir le courage de sortir du magasin sans acheter si décidément rien de ce qui vous a été proposé n'a convenu. C'est quelquefois très ennuyeux, surtout si la vendeuse a été gentille, tout à fait à la hauteur, et s'est donnée beaucoup de peine pour vous aider à faire votre choix. Mais, en aucun cas, vous ne devez vous laisser persuader qu'une robe est à votre taille quand vous voyez parfaitement qu'elle « pend » ou qu'elle « plaque trop ». Ne vous laissez jamais séduire par une coupe sous prétexte qu'elle est du dernier cri, ni par une couleur parce qu'elle est à la mode, quand vous savez pertinemment que vous avez les jambes trop courtes pour porter une robe droite qui se termine juste au-dessous du genou et que votre mari a horreur du mauve.

Surtout, ne faites pas comme Henriette ou comme Baladine. N'achetez pas une veste de daim (sous prétexte que c'est une occasion tellement formidable) quand vous avez le besoin urgent d'un manteau de pluie. Et encore moins une jupe de velours lorsque vous avez décidé de faire sans tarder l'acquisition d'un pantalon pour arracher les mauvaises herbes de votre jardin.

Sachez ce que vous voulez et n'en démordez pas.

Ne faites cependant pas comme la dame qui songeait depuis des mois à une robe noire, longue et moulante dans laquelle elle aurait l'air d'un long serpent élégant et perfide. Comme elle avait de la suite dans les idées, celle-la, elle a fini par mettre le cap sur l'enveloppe du reptile en question, noire, longue et moulante. Malheureusement elle ne s'est pas rendu compte lorsqu'elle l'a essayée qu'elle avait été transformée en boa constrictor.

Baladine