

# Renvoyez les bons

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): **51 (1963)**

Heft 32

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-270381>

## **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.

## la page de l'acheteuse

qui veut connaître ses produits, ses prix, son pouvoir d'achat

### Les acheteuses nous demandent ...

Nous avons reçu les questions suivantes auxquelles nous ne pouvons pas répondre :

- ★ Pourquoi n'y a-t-il pas de dates sur les œufs ? On me vend plus cher les œufs du jour. Quelle garantie puis-je avoir qu'ils n'ont pas plus de huit jours (délai légal pour l'œuf « du jour ») ? En effet, laquelle ?
- ★ Pourquoi les producteurs au marché vendent-ils leurs œufs beaucoup plus cher que dans les magasins ? L'Office fédéral du contrôle des prix a annoncé que le prix des œufs ne devait pas dépasser 23 à 25 centimes l'œuf. Mais au marché les payannes les offrent à des prix variant entre 3 fr. 20 et 4 fr. la douzaine. Pourquoi ?
- ★ J'ai acheté une bouteille d'huile d'olive Morgia. Elle coûtait, il y a quelque temps 5 fr. 20 le litre. Aujourd'hui, elle coûte 6 fr. 90, soit 1 fr. 70 de plus. Le comble c'est que l'étiquette portant 6 fr. 90 est collée sur celle portant 5 fr. 20. N'est-ce pas malhonnête de vendre une marchandise étiquetée 5 fr. 20 au prix de 6 fr. 90 ; la marchandise a-t-elle changé ou seulement le prix ?

Nous posons la question à Morgia et publierons sa réponse au mois de septembre.

### Miel et vitamines

Nombreux sont les consommateurs qui s'imaginent que le miel est riche en vitamines. Il n'en est rien, d'une manière générale. L'examen des tables de composition des aliments montre que 100 g. de miel ne nous fournissent que 3% de notre besoin journalier en vitamine B 2 et un pourcentage encore plus faible pour les autres vitamines.

Exceptionnellement on peut toutefois trouver des miels riches en vitamines. C'est ainsi qu'on a trouvé dans un miel de menthe une teneur en vitamine C de 1,62 mg. par gramme de miel (sur sec). Il suffirait de 50 g. d'un tel miel pour satisfaire notre besoin quotidien en vitamine C et il mériterait donc bien le qualificatif « riche en vitamine C ».

Mais il importe de signaler qu'il s'agit d'une exception. 15 miels différents examinés en même temps que ce miel, ne contenaient pas de trace dosable de vitamine C.

Le nectar de la menthe et celui du thym sont eux-mêmes riches en vitamine C et c'est l'origine la plus probable de la richesse en vitamine C de ce miel de menthe.

Ces observations récentes viennent confirmer scientifiquement cette affirmation que nous trouvons dans un commentaire du « régime de santé de l'école de Salerne » : « Plus les plantes sur lesquelles les monches cueillent les roses sont exquises, plus aussi le miel est exquis. Le meilleur à ce que l'on dit, se recueille sur le thym ».

### Renvoyez les bons

La Commission romande des consommatrices a entrepris une campagne de renvoi systématique des bons trouvés dans les boîtes aux lettres. Elle engage toutes les acheteuses à retourner sous enveloppe non affranchie les bons qu'elles reçoivent en y joignant un petit mot disant simplement : **Nous préférons une baisse de prix durable.** Les associations membres de la Commission romande ont reçu un modèle de lettre de renvoi qu'elles ont été invitées à multiplier et à distribuer à leurs membres.

Cette page a été fournie par la Commission romande des consommatrices.

## Parlons pommes de terre

Nous avons reçu d'une acheteuse, la lettre ci-dessous ; il s'agit évidemment ici des pommes de terre anciennes. Depuis que nous avons reçu cette lettre, la situation a rapidement évolué et nous avons à disposition des pommes de terre nouvelles à prix intéressants. Il nous paraît cependant utile de revenir à la situation du début de juin.

Madame

Depuis quelque temps, lorsque je me plains des affreuses tubercules molles et bleuâtres qu'on nous vend sous le nom de pommes de terre mères interloctrices partageant mon dégoût, entonnent un chœur de lamentations et... continue à en acheter. Longtemps j'ai fait comme elles, puis je me suis dit que cela ne pouvait plus continuer. Nous, Suisses, sommes beaucoup trop soumis ; dans d'autres pays, il y a belle lurette que les ménagères refusaient de servir pareilles choses à leur famille. Aussi, ai-je décidé de faire la grève des pommes de terre et de m'adresser à vous pour me renseigner.

Pourquoi les consommateurs de Suisse, pays qui se pique de n'être pas sous-développé, doivent-ils se nourrir de marchandises d'aussi mauvaise qualité ? On importe bien des légumes et des fruits. Pourquoi pas des pommes de terre, base de notre alimentation ?

Pourquoi les pommes de terre nouvelles, qui étaient jadis à des prix abordables en mai déjà, ne le sont-elles plus encore en juin, cette année ? Du reste, leur prix baisse, plus tard, d'année en année, pourquoi ?

Il est vrai que ce matin, au marché, j'en ai vu à 95 ct., mais pour un kilo de pommes de terre, c'est encore cher.

Excusez mon cri de révolte, mais s'il pouvait servir à quelque chose pour le printemps 1964, afin que nous ne revoyons plus ces affreuses denrées, je vous en serais infiniment reconnaissante, ainsi que des milliers d'autres femmes.

Veillez agréer, Madame, mes compliments les meilleurs.

H. Burnier

Voici la réponse de la Régie fédérale des alcools à qui nous avons soumis la lettre de Mme Burnier :

Nous ignorons où Mme Burnier s'approvisionne en pommes de terre et ne cherchons nullement à contester qu'une partie des magasins mettent malheureusement en vente de la mauvaise marchandise. En revanche, prétendre que les pommes de terre étaient mauvaises ce printemps, est une généralité qui doit être considérée comme exagérée. En fait, d'importantes quantités de Bintje de très bonne qualité, provenant d'entrepôts frigorifiques, doivent encore à l'heure actuelle être transformées en fougère parce qu'elles ne peuvent pas être écoulées sur le marché. Cette situation est due en partie au fait que, en automne 1962, de nombreux producteurs, notamment en Suisse romande, ont gardé leurs Bintje dans l'espoir de les vendre plus cher au printemps. Toutefois, comme le commerce avait constitué lui aussi des réserves suffisantes, les producteurs virent leurs espoirs s'anéantir et durent vendre leur stocks, au printemps, à des prix bien inférieurs à ceux qui furent pratiqués pour la marchandise de qualité provenant des frigorifiques du commerce. Malheureusement, une partie des maisons de distribution n'ont pas hésité à se faire l'intermédiaire dans ce commerce de pommes de terre de qualité souvent inférieure, alors que la bonne marchandise un peu plus chère est restée entresposée dans les frigorifiques et doit aujourd'hui passer à la transformation.

Il n'est pas question d'importer des pommes de terre entresposées, le commerce indigène disposant de stocks suffisants. De plus, il aurait été impossible de se procurer à l'étranger des pommes de terre d'une qualité supérieure à celle des lots qui, provenant des frigorifiques, sont actuellement transformées.

Les pommes de terre nouvelles, dont l'importation est autorisée chaque année, doivent être considérées comme article de primeurs tant que des pommes de terre de bonne qualité de l'ancienne récolte sont disponibles en quantités suffisantes. Le prix d'achat varie selon l'état du marché européen, celui de vente se calcule d'après les prescriptions de l'office fédéral du contrôle des prix. Le prix à la production des pommes de terre nouvelles du pays a été l'objet d'une baisse extraordinairement rapide. Alors que les 5 et 6 juin marqué le début de la récolte, le prix à la production était, le 19 juin déjà, à 20 fr., seulement par 100 kilos, c'est-à-dire notablement inférieur au prix de l'automne dernier pour les pommes de terre de garde des variétés préférées. Le 19 juin 1962, le prix à la production était de 70 fr. par 100 kilos.

Il ressort du rapport annexé, rédigé par le soussigné, que notre administration vous une grande attention à l'encouragement de la qualité des pommes de terre de table. Malheureusement, il existe toujours des commerçants qui cherchent à réaliser un certain profit au détriment de la qualité. Nous sommes, par conséquent, reconnaissants à votre organisation et à vos membres, lorsqu'ils soutiennent nos efforts et refusent des pommes de terre mal stockées ou mal triées, comme l'aura probablement fait, avec raison, Mme Burnier. Il appartient en effet aux ménagères de choisir et de favoriser, lors de leurs achats, les fournisseurs qui offrent de la marchandise de qualité.

Tout en espérant que ces renseignements vous donnent satisfaction, nous vous prions d'agréer, Mesdames, l'assurance de notre considération distinguée.

C'est nous qui soulignons.

Subdivision des pommes de terre  
Section commerciale  
W. Robbi

#### Une enquête sur les pommes de terre

M. Robbi joignait à sa lettre un opuscule intitulé « La vente des pommes de terre de table dans le commerce de détail ». Cette brochure fait état d'une enquête poursuivie en automne 1961 et au printemps 1962 auprès de 2877 magasins de détail afin d'y connaître les méthodes de vente de la pomme de terre. Nous ne pouvons ici citer que quelques chiffres. Nous suggérons aux personnes intéressées de se faire envoyer par la Régie fédérale des alcools le texte complet.

Voici quelques points particulièrement intéressants de cette enquête :

#### Variétés offertes à la clientèle

Il ressort des chiffres que le 94% des pommes de terres vendues dans les magasins sont des Bintje. Le 86% des magasins visités n'offrent à leurs clients que cette seule sorte de pommes de terre.

La Régie fédérale des alcools déplore cette situation qui va à l'encontre des efforts des Stations fédérales d'essais agricoles, lesquelles s'efforcent au contraire d'introduire de nouvelles espèces pouvant remplacer ou compléter les Bintje en cas de récoltes déficitaires.

#### Présentation

Au printemps 1962 et en Suisse romande, le 60% des commerçants vendaient leurs pommes de terre en vrac, tandis que le 40% les préemballaient. La moyenne suisse est légèrement différente puisque le 53% des commerçants vendent de la marchandise préemballée et le 47% la vend en vrac.

Le 70% des emballages utilisés sont des sacs en plastique ou des filets permettant de voir la marchandise, le 30% des sacs en papier ordinaire. Le 82% des magasins ne vendaient qu'un seul type de conditionnement, les autres offrant un choix entre pommes de terre en vrac non lavées et pommes de terre lavées.

#### Qualité

Au printemps 1962, le 4% des échantillons examinés ont été déclarés « insuffisants » ou « mauvais ». Cependant, il faut remarquer que le 41% seulement des échantillons étaient déclarés « bons » ou « très bons », la majorité d'entre eux (55%) étant classés comme « moyens » ou « suffisants ». Il semble donc — et c'est la conclusion de la Régie fédérale — que le commerce de détail n'accorde pas encore toute l'attention désirable à la qualité de la marchandise ». Nous rejoignons ici la lettre de Mme Burnier !

### En septembre

Participez toutes à notre GRANDE ENQUÊTE SUR L'ÉTIQUETAGE DES TEXTILES !

Vous nous ferez part de vos désirs, de vos observations, de vos déceptions aussi.

Ainsi, nous pourrions transmettre aux autorités le point de vue des acheteuses.

### On nous écrit :

Madame,

Particulièrement intéressé aux questions touchant le textile, je me suis demandé si la réponse donnée à Mme H., à Lausanne, sur la rubrique « Vos questions, nos réponses », dans votre n° 30, du 18 mai 1963, pouvait lui donner entière satisfaction.

Il s'agit d'une chemise en matière synthétique, soi-disant infroissable, qui n'a pas pu être mise dans un état de fraîcheur parfait. Je note que Mme H. ne dit pas ce qu'elle a fait de la chemise entre le moment où son mari l'a enlevée et celui où elle fut lavée. Il est notoire qu'une telle chemise, serrée dans un sac à linge par exemple, garde en elle une certaine humidité. Le tassement du tissu synthétique qu'est le « térylène » dans ces conditions fixe pour toujours chaque faux-pli. Le lavage ne peut plus les éliminer.

Une chemise synthétique, après avoir été portée, doit être mise sur un cintre, avant le lavage comme après. Il n'est donc pas nécessairement juste de prétendre que le lavage fut mal effectué, mais l'erreur peut être commise à la manipulation. Une chemise synthétique mal traitée une première fois ne peut plus être mise en bon état ; les plis se sont marqués définitivement.

Si nous prenons l'exemple d'une jupe plissée, la femme exige bien que les plis soient permanents, ce n'est qu'avec les fibres synthétiques que cela peut être assuré. Cette matière est comme une arme à deux tranchants qu'il faut absolument manipuler avec précaution.

Espérant que ce petit complément d'informations puisse aider Mme H. à résoudre la question qu'elle se pose, je vous serais reconnaissant de bien vouloir communiquer ces quelques lignes par l'intermédiaire de votre journal.

Veillez agréer, Madame, l'expression de mes sentiments distingués.

La Mercière

### Ne vous jetez pas sur le sucre

Personne ne risque de manquer de sucre. Les prix montent, il est vrai, à toute vitesse, mais n'oublions pas que plus nous achetons, plus les prix augmenteront. Si nous souhaitons que les prix se stabilisent, n'achetons pas au-delà de nos besoins.



### Nous comparons les petits pois fins

Marques	Indications de l'étiquette	Poids brut	Poids net égoutté	Nombre et qualité	Prix de détail	du kg. net égoutté
Estavayer Migros	Petits pois fins au naturel	1000 g.	525 g.	2116 bien calibrés très fins	1,75	3,25
Hero Lenzbourg	Petits pois des gourmets, fins	1010 g.	550 g.	1982 bien calibrés fins	2,30 5% rabais	4,—
Rocco Bonne ménagère	Petits pois fins	1040 g.	525 g.	1856, bien calibrés réguliers, goût fin.	2,30 5% rabais	4,20
Famco Sargans	Petits pois fins	1050 g.	545 g.	1763, réguliers un peu moins fins.	1,50	2,90
Hero Lenzbourg	Petits pois fins	1000 g.	525 g.	1785, moins beaux trop mûrs.	2,—	3,80
Rival Coop U.S.C.	Pois fins	1030 g.	540 g.	1726, réguliers, bien calibrés	1,60 5% rabais et ristourne	2,80
St-Gall	Pois fins	1010 g.	525 g.	1713, réguliers, plus fermes.	1,60 5% rabais	2,85
Arma s/marque Lenzbourg	Petits pois fins	1020 g.	500 g.	1612, moins fins	1,60 5% rabais	3,—

#### Remarques

Les marques sont classées ci-dessus d'après le nombre de petits pois que contiennent les boîtes. De l'avis des dégustatrices, cette classification correspond à la qualité, les meilleurs petits pois étant les premiers. Si les petits pois de la Migros son les plus fins et les plus délicats, ils ne sont cependant pas les plus avantageux au kilo ; les petits pois Rival ou St-Gall reviennent 50 ct. de moins au kilo. Quant aux petits pois des gourmets et aux petits pois Bonne ménagère, ils sont certes fins et délicats, mais vraiment chers par rapport aux autres marques.