Verre perdu

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

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **55 (1967)**

Heft 74

PDF erstellt am: **19.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-271713

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

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

Petites nouvelles d'ailleurs

ROYAUME-UNI

Indication de date sur le beurre

Les membres de la fédération professionnelle des entreprises de fabrication et de conditionnement du beurre mettent en vigueur à effet du 1er janvier 1967 un code standard d'indication de la date d'empaquetage de leurs produits.

On estime que cette initiative encouragera les grossistes et les détaillants à accorder davantage d'intérêt au facteur date dans toutes les marques de beurre dont ils assurent la distribution, afin de veiller à ce que le client le reçoive à son tour dans le meilleur état possible, et de favoriser ainsi les ventes.

* * *

FRANCE

Le langage des étiquettes

L'Union fédérale de la consommation a publié un dictionnaire pratique des étiquettes des produits alimentaires, présenté en dix chapitres à feuillets mobiles, qui constitue un précieux instrument de référence pour les consommateurs.

Le « Langage des Etiquettes » devrait en outre rendre les plus grands services aux commerçants qui le mettront à la disposition de leurs vendeurs auxquels les clients reprochent souvent de ne pas connaître ce qu'ils vendent. Il peut aussi servir à tous les professionnels de l'alimentation, en traduisant en langage simple une réglementation souvent complexe.

Ce document sera périodiquement mis à jour par l'Union fédérale de la consommation dans son Bulletin d'information.

* * *

NEW YORK

Une étiquette pour les vêtements inflammables

Une importante conférence sur le thème des accidents provoqués par « les vêtements qui prennent feu » a réuni à New York, voilà quelques semaines, plusieurs médecins et chirurgiens spécialistes du traitement des « grands brûlés », des techniciens des industries chimiques et des industries de l'habillement, des fonctionnaires etc... Il en est ressorti, d'abord, que les brûlures provoquées par des « incendies de vêtements » sont généralement très graves. Dans 37 % des cas, il faut pour soigner ceux qui en sont atteints, recourir à une « chirurgie extensive » et à des greffes de la peau, alors que, dans le cas de brûlures provoquées par d'autres causes, 6 % seulement des patients doivent être hospitalisés.

Un technicien californien de la Prévention du feu, M. Louis Segal, a alors indiqué qu'une action est actuellement menée pour obtenir que la loi impose de faire figurer une étiquette portant les mots « vêtements inflammables » ou « tenir loin des flammes » sur tous les vêtements dont on a de bonnes raisons de penser qu'ils pourraient en se consumant, contribuer à rendre plus graves les brûlures. « Il est urgent, a-t-il dit, d'éduquer le public et le meilleur moyen de le faire, est, me semble-t-il, de lui signaler, par une étiquette adéquate, les vêtements dangereux. De telles étiquettes n'apparaîtraient naturellement pas sur les vêtements de laine ou sur les vêtements qui, faits d'autres fibres, auraient été soumis à un traitement «ignifuge» efficace. Les fabricants qui mettent sur le marché des vêtements dangereux seraient ainsi amenés à faire mieux qu'ils n'ont fait jusqu'à présent.

Verre perdu

Quoi de plus beau que le verre ? Il a été chanté par les poètes et il est loué par les chimistes et les ménagères. On s'extasie devant un Murano ou un Daum. On se réjouit de pouvoir conserver du plasma sanguin dans un récipient de verre. Et l'on donnera toujours sa préférence au yoghourt en verre, dont le goût ne s'altère point, alors qu'au bout de cinq jours, le yoghourt détenu dans du plastique prend une saveur de carton mâché. Quoi d'étonnant à cela ? L'art des verriers n'est-il pas vieux de cinq mille ans au moins ? Et tout n'est-il pas créé par le feu dans l'usine du verre, un feu qui, à 1560° C purifie masse de sable, carbonate et sulfate de soude, dolomie, calcaire, feldspath et calcin ?

Même cette sympathique fantaisiste radiophonique qu'est Colette Jean a rendu hommage, en vers, à cette création du feu qu'est le verre, et cette nouvelle œuvre à la gloire du travail des verriers a été récemment mise en images par Pierre Bataillard.

Mais alors que le verre est roi, pourquoi cette soudaine mode du verre perdu, des bouteilles non reprises, dites « à un seul usage », qu'on jette à la poubelle dès qu'elles sont vides ? Pourquoi ce gaspillage ?

Le point de vue de la ménagère

La ménagère, qui avait une prédilection pour les récipients en verre parce qu'ils lui semblaient plus propres et plus hygiéniques, et surtout parce qu'ils étaient transparents et qu'elle voyait ce qu'elle achetait, ne paraît pas avoir vu d'un bon œil cette étrange réforme. Jadis, on était quand même plus économe, surtout dans le canton de Vaud puisque, après avoir acheté du sel, on rapportait le cornet... Chez le pharmacien, on faisait remplir à nouveau toujours le même flacon. Chez l'épicier, c'était la bouteille d'huile ou de vinaigre... C'était quand même plus rationnel, non ?

En ce qui concerne le vin et les jus de fruits, la ménagère s'était habituée à ce petit magot bienvenu dont on lui faisait cadeau lorsque, en fin de semaine, elle rapportait toutes ses bouteilles vides. A présent non seulement elle doit renoncer à ces précieux petits sous, mais encore elle perd beaucoup de temps et de papier à emballer chaque bouteille, l'une après l'autre, avant de les jeter dans le dévaloir. Et si elle n'a pas le courage de préparer ainsi de véritables « paquets fragiles », ou bien elle aura sa cuisine encombrée, ou bien elle devra descendre tout exprès au rez-de-chaussée pour déposer délicatement son chargement dans les énormes poubelles communales. Quoi qu'il en soit, c'est bien ennuyeux. A la campagne, c'est encore pis : il faut enterrer ces litres, donc faire le travail d'un fossoyeur.

Le point de vue de l'Usine d'incinération...

— Que pensez-vous, messieurs, de tout le travail supplémentaire que l'on vous donne en vous envoyant toutes ces bouteilles non reprises par les commerçants ?

le gaz est indispensable

— Tranquillisez-vous, madame. Chez nous, pas de répercussions. Des litres par milliers à la fois, on verrait quelque chose, mais le fait que chaque ménagère en particulier dépose sa bouteille quotidienne à la poubelle ne se remarque pas. Sur 54 000 tournées, que sont un ou deux litres de plus ou de moins ? Une réforme ? Un travail supplémentaire ? Ni vu, ni connu...

... et celui d'un « récupérateur tout genre »

— Que faites-vous de ces soudaines forêts de bouteilles vides ?

— Mais nous ne les récupérons pas ! Nous reprenons tout, sauf les bouteilles...

Les explications des Verreries de St-Prex

Un chef de vente a eu l'amabilité de se déplacer de St-Prex à Lausanne, pour nous apporter documentation et renseignements.

— Alors, que désirez-vous savoir ?

— Le pourquoi de ces bouteilles vides non reprises. Cela nous semble peu économique, irrationnel...

— Et pourtant, le nouveau système ne représente pas une perte, mais une rationalisation justement. Pour éviter le gaspillage, nous avons allégé le « verre perdu », vous en êtes-vous rendu compte ? Il y a quelques années, une bouteille de vin de 7 décis pesait dans les 750 grammes. Aujourd'hui, la technique moderne, par une adaptation meilleure de la forme et sans que l'aspect général et la ligne en aient souffert, nous amène à un poids moyen de 650 gr. Et une bouteille en verre léger « non repris », à parois plus minces, est d'un poids de 380 à 400 grammes. En fait, la diminution a été portée sur l'épaisseur des parois et du fond (rappelez-vous les fonds énormes de jadis !). Le verre a d'ailleurs été réparti avec autant de soin que de raison aux points les plus vulnérables.

— Cet allègement spectaculaire du poids a-t-il entraîné une baisse sensible des prix de revient ?

— Evidemment. De là le succès de la diffusion des verres « non repris », sans une trop grande majoration des prix.

— Et quels sont les autres avantages du nouveau système ?

— Grâce au verre allégé et perdu, plus de manipulations, plus de comptabilité des « retours », mais une économie de poids dans les transports et, surtout, gain considérable pour les grossistes et détaillants, en surface de stockage, tant il est vrai que, chez eux, chaque cm³ compte... Les caisses à bouteilles ont été remplacées par des cartons. Les courses des manutentionnaires sont plus rapides, les transports plus avantageux. Le distributeur de litres n'a plus à attendre, à compter et à reprendre.

— Certes, vous voyez la chose du point de vue du commerçant, mais le consommateur, alors, quels avantages a-t-il ?

— Au stade du consommateur, plus de problème de consigne ou de dépôt, plus de temps perdu ni de dépense momentanée. Le prix de la bouteille est incorporé dans celui du vin.

Vers la forme idéale

— Comment cela ?

— Le rapport de l'emballage est moindre que jadis. La bouteille a très peu augmenté sur les prix d'avant-guerre. Son prix n'a pas suivi l'augmentation du coût de la vie, vu l'amélioration des moyens de fabrication et l'automatisation toujours plus poussée. Les placards de la ménagère ne sont plus encombrés de bouteilles vides, sales le plus souvent. Il y a gain de temps avant et pendant les courses en ville. La consommation étant plus grande (le chiffre de production a passé de 1 à 20, voire à 30 dans certains domaines), on a perfectionné les machines et l'on recourt à une standardisation toujours plus poussée. Tenez, on va, en verrerie, vers la bouteille idéale. L'empirisme ayant prouvé que, du point de vue de la résistance, la sphère constituerait le modèle idéal, parce qu'elle offre un rapport minimum entre sa superficie et sa contenance, on se base sur ce principe que, plus une bouteille allégée ressemblera à la sphère, plus elle sera résistante. Petit à petit, on trouvera la forme idéale. Les progrès accomplis dans ce sens sont déjà très grands. Connaissez-vous la nouvelle bouteille à bière à un seul usage ?

— La bouteille Vetropack St-Prex ?

— Oui.

— J'en ai entendu parler. En bien ! Mais je n'en ai encore jamais vu.

— Parce qu'elle n'est pas encore dans le commerce. Mais elle ne tardera pas à sortir. Que de chemin parcouru depuis les débuts du verre d'emballage. Dans le temps, il n'y avait que les bonnes années qu'on mettait le vin en bouteilles. Le vin courant, lui, était en tonneaux. Puis, le vin a été débité du tonneau en carafes.

Au cours de ces quarante dernières années pourtant, on a commencé à introduire la bouteille à mesure (litres, demi-litres, etc.), et maintenant, le restaurant n'a plus son tonneau, mais il transvase ses vins de la bouteille en carafe. Cela va quand même plus vite... Mêmes procédés pour la bière. Jadis, dans les restaurants elle était fournie en petits tonneaux d'une vingtaine de litres, qu'on devait percer.

Progrès toujours

A présent, la bouteille de circulation est combien préférable ! Et combien plus hygiénique aussi ! Et depuis qu'elle n'est plus reprise, elle offre encore plus de sécurité. Dans le temps, les verres étaient repris, lavés et remis en circulation. On ne savait jamais ce qu'ils avaient contenu. Ils pouvaient avoir été emplis de pétrole. Comment pouvait-on être sûr qu'ils avaient été suffisamment nettoyés ?

Non, je suis résolument pour le nouveau système. Il n'est d'ailleurs pas nouveau, puisque certaines bouteilles comme celles de liqueurs, de champagne, et d'alcools de grandes marques n'ont jamais été ni consignées ni reprises. On y viendra pour tout, vous verrez, à ce système-là. Dans les magasins libre-service, c'est idéal. Depuis 1962, et en Suisse allemande surtout, on vend des pots à yoghourt en verre, de même que café, confitures, crème et condiments comme les cornichons et les concombres. En Amérique, tout ce qui est alimentaire et pharmaceutique est en verre, les Américains étant persuadés que le plastique n'aurait pas les mêmes propriétés d'hygiène que le verre.

— Et dans les autres pays ?

— En Allemagne de l'Est, c'est plutôt la course aux cornets ! Aussi fait-on souvent passer des cornets européens à travers le rideau de fer... Mais là c'est une autre histoire.

Ce qu'il faut, c'est que le système du verre d'emballage non consigné et non repris gagne du terrain chez nous. On y parviendra, vous verrez. Il faut simplement s'y habituer. Dans le temps, on vendait les pâtes alimentaires au détail, de même que la farine. Quel manque d'hygiène et quelle perte ! Alors, on s'est habitué aux cornets. Avec les années il y a accoutumance. Nous ne nous sommes pas encore « faits » à la viande emballée, par exemple. Mais nos jeunes de 20 ans trouvent cela naturel.

En matière de bouteilles, l'augmentation de la production ne se fera pas du jour au lendemain, évidemment. Mais tout y converge. La diminution de poids a été de l'ordre de 20 à 30 % au minimum pour une bouteille à un seul usage. Et les nouvelles formes adoptées se distinguent par leur élégance et leur harmonie. Tous les angles aigus ont disparu. L'ensemble a été étudié avec soin et goût. On est arrivé à la simplicité des formes, la forme simple répondant à un véritable besoin. Et l'exemple du plastique a aidé à l'acceptation du verre perdu. Les nettoyages des récipients de verre étaient trop coûteux et risqués. Tandis que toute bouteille neuve est propre. Il n'y a rien au dedans. Et l'on va même jusqu'à l'emballer... Non, croyez-moi, nous pensons faire au mieux. Toutes ces décisions ont d'ailleurs été prises par beaucoup, et à la majorité. Il y a eu le Congrès international d'embouteillage (sans jeu de mots, s'il vous plaît !) de Lisbonne, en 1965, et l'Exposition de l'emballage, à Paris, en 1964 et 1966.

— Qu'en disent donc nos amis français, qui ont un sens critique aigu ?

— Ils n'aiment pas l'expression « verre perdu ». Ils lui préfèrent la notion de « non consigné ». Mais ils y viennent plus rapidement que les Allemands, par exemple, et presque aussi rapidement que les Américains. Ils y ont, en ce qui concerne la bière, gagné 20 % de la clientèle. Aussi ne s'arrêteront-ils pas là puisqu'une bouteille d'eau minérale en verre non consigné va voir le jour incessamment.

En somme nous assistons, en France, à la naissance du marché de la commodité, vu le besoin des Français de trouver à tout prix ce qui est commode et pratique. Mais puisque nous en sommes au prix, lui aussi a été abaissé en France puisque nos voisins ont allégé de beaucoup l'emballage de verre perdu. En tout cas, il paraîtrait que même des commerçants indépendants, n'appartenant à aucune grosse organisation de vente, ont équipé leur magasin de rayons de libre service, et ont été forcés d'adopter le système de verres non consignés pour éviter l'encombrement de leur boutique, et par souci d'économie de la manutention (dans les conditions du marché suisse, par exemple, on comptait que le nombre de réemplois d'une bouteille de bière consignée était de l'ordre de 80 à 100 ! Après quoi, elle était, à force d'être ébréchée, mise au rebut).

Quoi qu'il en soit, la Chambre syndicale du verre creux mécanique a organisé une série de réunions auxquelles furent conviés les organismes les plus importants de la distribution française et au cours desquelles fut examiné dans le détail le problème du conditionnement des liquides alimentaires. Les conclusions auxquelles parvinrent les participants sont les suivantes : le verre consigné disparaîtra progressivement. Pour certains secteurs, cette prévision est pratiquement réalisée : huile champagne, eau-de-vie et liqueurs, apéritifs anisés. Pour d'autres secteurs, l'évolution est en cours et doit se poursuivre naturellement : lait pasteurisé, vinaigre.

— En ce qui concerne la destruction finale du verre perdu, n'est-elle pas plus difficile que celle du plastique ?

— Bien au contraire ! A l'incinération, le verre est préféré au plastique, pour la bonne raison que le verre se ramollit à 600° environ et fond à 1100 ou 1200°, alors que le plastique se recroqueville et rend corrosive toute la tuyauterie, puisque la matière plastique dégage des gaz nocifs. D'ailleurs, dans les cendres, on retrouve simplement des boulettes et petits morceaux irréguliers qui constituent les résidus du verre. En Amérique, point d'usines d'incinération, mais des creux dans lesquels le verre demeure tel quel.

— Le verre perdu est-il en forte proportion dans les ordures ménagères actuelles ? Pouvez-vous me le dire ?

— Le verre est, actuellement, dans les déchets ménagers, seulement en neuvième position. On pourrait en apporter six fois plus sans qu'il y ait dérèglement aux usines d'incinération. Le seul problème est celui du restaurateur, vu le volume de verre dont il doit se débarrasser. Mais il existe, dans le commerce, des broyeurs de verre, pour concasser le verre en petits graviers.

— Et pour les ménagères dont la famille boit abondamment, qu'a-t-on prévu ?

— Des sacs pour poubelles.

— Sont-ils prévus pour être jetés dans le dévaloir ?

— Ah ; non ! D'ailleurs les dévaloirs n'existeront bientôt plus du tout. Ils sont si peu hygiéniques ! On en trouve de moins en moins dans les nouvelles constructions. En revanche, la ménagère moderne emplit son sac en plastique et s'en va le déposer dans la poubelle Ochsner de son immeuble.

— Et si elle habite le dixième étage ?

— Il y a l'ascenseur !

— Allons, vous m'avez persuadée ! Je suis pour le verre perdu. Mais est-il vraiment perdu à jamais ?

— Pas tout à fait, puisque les verreries ont besoin d'une quantité notable de débris de verre, lesquels sont aussi utilisés dans la fabrication de fibres minérales (laine de verre), dans l'industrie céramique, dans la construction des chaussées, dans la fabrication du papier de verre, l'industrie des émaux, et en tant que matériaux de remplissage pour les barrages, et dans la lutte contre les mulots et les taupes.

L'Helvétie

Journée de la pomme

Au cours de la séance organisée le 14 mars dans le cadre de la lutte contre la vie chère, la Fédération des consommatrices avait invité un très large public à se documenter sur les pommes. La Régie fédérale des alcools assumait une importante partie de cette journée, puisqu'elle offrait un exposé bien documenté, un film et une dégustation substantielle.

Mme Deslarzes, porte-parole des consommatrices, sut mettre en valeur les qualités de ce fruit, connu depuis la plus haute antiquité : pensons au jugement de Pâris et à notre aïeule à tous, Eve, qui offrit cette trop fameuse pomme à son compagnon Adam.

Ce fruit est riche en sucre naturel, en vitamines, en sels minéraux, en pectine et en cellulose. Il est facilement assimilable. En Europe occidentale il forme, avec le pain et le lait, une alimentation assez complète.

Production accrue

Il appartenait à M. Grandjean, de la Régie fédérale des alcools, de nous apporter des chiffres intéressants. En Suisse, sur 17 millions d'arbres fruitiers, 7 millions sont des pommiers, qui sont plus particulièrement cultivés en Thurgovie, en Valais et dans le bassin lémanique.

L'arbre à basse tige a rendu cette culture plus facile et l'entretien du verger plus simple. Les Stations arboricoles s'appliquent à étudier et à sélectionner les espèces.

Dans ce domaine-là, il faut tenir compte des goûts des consommateurs, ces goûts peuvent fortement varier en un quart de siècle. Les pommes se divisent en trois catégories : en septembre, les précoces (Gravenstein, etc.), les mi-tardives en octobre (pomme Raisin, Rose de Berne), les tardives, en janvier (Boscop et Golden delicious).

L'écoulement des fruits n'est pas facilité par les consommateurs qui, trop souvent, se laissent influencer par l'aspect extérieur. Il faut absolument que les ménagères prennent l'habitude d'acheter les pommes de belle apparence pour la table seulement et les pommes un peu tachées et plus petites, mais très sélectionnées tout de même, pour les desserts confectionnés.

Au cours de la discussion qui suivit, quelques auditrices dirent qu'elles achèteraient volontiers des pommes de 2e choix si on les leur présentait. M. Grandjean nous laissa entendre qu'il y a encore beaucoup à faire dans la surveillance et l'écoulement des pommes depuis les producteurs jusqu'au consommateur, en passant par des intermédiaires inévitables. Un fait est là : la production de ce fruit augmente, il faut donc en manger davantage. En plus des multiples avantages qu'il présente, il évite la carie dentaire, car il fortifie les gencives et joue le rôle d'une brosse à dents naturelle.

Un charmant film, « L'Horloge du Roi-Pomme », complétait ce riche exposé. M. Froideveaux, chef de cuisine, fit d'intéressantes démonstrations de plats aux pommes et sut nous montrer tout le parti que l'on peut tirer de ce fruit.

M. L.