

Les grands mystères des boîtes de conserves

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): **56 (1968)**

Heft 89

PDF erstellt am: **25.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-272073>

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

Réponse à une lectrice

Les poêles à revêtement spécial présentent-elles un danger ?

Il était question, il y a quelque temps, du danger éventuel que présenterait, pour les consommateurs, l'utilisation de poêles munies d'un revêtement de résine synthétique. Comme l'Institut suisse de recherches ménagères IRM avait confié la chose à la sous-commission de toxicologie en matière de produits synthétiques, le Dr E. Baumgartner, chimiste cantonal à Berne, en attendant les résultats des recherches entreprises, fit connaître à cet institut ce qui suit :

« Le problème toxicologique des poêles à revêtement de PTFE peut prêter encore à discussion, mais néanmoins, même dans les conditions extrêmes qui peuvent se présenter lors de l'utilisation courante de ces ustensiles, il n'y a absolument pas lieu de craindre des effets nuisibles à la santé et l'on peut même compter, au contraire, sur un important facteur de sécurité. »

Nous voici donc rassurées. Cependant, le Ministère fédéral allemand pour la santé publique ayant d'ailleurs fait procéder à des essais avec les ustensiles de cuisine munis d'un revêtement de polytétrafluoréthylène, et ces essais étant maintenant terminés, nous attendons avec impatience les résultats, qui seront communiqués cet automne et publiés dans le bulletin de l'IRM. Nous vous en donnerons d'ailleurs connaissance ici même.

le gaz est indispensable

Opinion

Rendez-vous des produits naturels !

Dans le No 86 du journal *Femmes suisses*, page 2, j'ai sous les yeux l'article concernant beurre, viande, fromage. Je ne discuterai pas le fond de l'article qui est remarquable par sa compétence. On se plaint du manque d'écoulement du beurre, de la viande, du fromage !...

Pourquoi, dans ces conditions mettons-nous le lait au centrifuge, le pasteurise-t-on, le stérilise-t-on, tant et si bien, qu'il n'est pas complet ?

Pourquoi ne nous donne-t-on pas le lait avec la bonne crème que l'on pouvait prélever pour en faire notre beurre pendant la guerre 1939-1945, tandis que maintenant, le lait n'a plus rien de commun que la couleur !

Si le lait nous était vendu complet, il me semble qu'il y aurait moins de montagne de beurre et de fromage ; il serait meilleur et moins cher pour la collectivité.

Ceci me mène pour la production des poulets. Parce qu'ils sont élevés pour en augmenter la quantité, la viande de poulet, qui était autrefois recommandée aux personnes délicates et aux malades, ne convient plus à certains estomacs. La même chose pour la viande de boucherie, le veau spécialement.

Alors ? Où est l'avantage ? Détérioration du goût, interdiction aux personnes malades ou délicates.

Ceci vaut également pour les viandes et les aliments congelés ; on ne met pas assez en garde le public sur les réactions que provoque chez beaucoup de personnes les aliments congelés.

Sous sa signature, l'Helvétie fait la louange, à tous les points de vue, de la congélation. Par expérience, je ne suis pas du tout de son avis de même que bien des médecins.

Si la congélation conserve, elle ne convient pas à tout le monde ; il serait bien de ne pas généraliser.

Z. Villet.

Les grands mystères des boîtes de conserves

EN FRANCE...

L'une des campagnes de l'Union fédérale de la consommation a été le marquage en clair de la date de fabrication des conserves et semi-conserves, avec ses deux codes pouvant être utilisés au choix des fabricants de conserves pour indiquer la date de fabrication des conserves et semi-conserves françaises. C'est le bulletin HECJF qui nous donne la clé de ces codes :

Premier code : La lettre désignant l'année de fabrication est suivie d'un nombre compris entre 1 et 366, caractérisant le jour de l'année.

Deuxième code : Trois lettres ou chiffres caractérisant la date de fabrication. Il faut les découvrir parmi tous les signes propres à chaque fabricant et qui symbolisent tantôt la référence de l'atelier de fabrication, tantôt le numéro du lot de conserves. L'une des lettres du code désignant l'année, pour désigner le mois, on peut ici utiliser une lettre qui varie tous les deux ans, sans ordre logique.

Evidemment, pour le consommateur, le premier code est combien préférable au casse-tête qu'est le second !

EN ALLEMAGNE...

La revue allemande « Die industrielle Obst- und Gemüseverwertung » — qui fait autorité — a publié, dans son No 20 du 15 octobre 1964, sous le titre « La date de fabrication sur les boîtes de conserves serait trompeuse », un article qui peut nous intéresser personnellement, vu que les membres de l'Association des fabricants suisses de conserves, de conserves de lait, de potages et de produits diététiques et fortifiants sont d'accord sur ces explications, lesquelles sont, paraît-il, valables également en ce qui concerne la Suisse. En voici d'ailleurs la teneur :

« Des cercles de consommateurs et leurs organisations demandant souvent que la date de fabrication soit indiquée en clair sur les boîtes de conserves. Le consommateur aurait ainsi l'assurance de ne pas acheter des conserves qui ont été « stockées trop longtemps ». Mais il ne devrait pas être accédé à un tel désir, ne serait-ce que parce que ceux qui l'expriment méconnaissent totalement l'état réel des choses. Contrairement à de nombreuses allégations, la durée de garde des conserves est pratiquement illimitée. Aussi, l'indication de la date de fabrication sur une boîte de conserves serait non seulement superflue, mais créerait encore une confusion qui se répercuterait au désavantage du consommateur. »

Comment le consommateur accueille-t-il les publications de la presse, tel, par exemple, l'extrait ci-après d'un article qui a paru dans un grand quotidien de l'Allemagne occidentale ? « Il a été continuellement question de mauvaise humeur et de mécontentement à cause de conserves. On sait que chaque famille devrait toujours en avoir une petite réserve. Ce n'est un secret pour personne que les conserves ne se gardent pas éternellement. C'est pourquoi on recommande de remplacer toutes les boîtes au bout de six à huit mois. Les ménagères consciencieuses agissent ainsi. Malheureusement, des accidents peuvent parfois se produire avant ce délai. Des couvercles ne bouclent pas correctement. En ouvrant la boîte, le profane constate que le contenu est juste bon pour être jeté aux ordures. Or, qui est-ce qui échange sans réticence des conserves achetées il y a un certain temps déjà ? Pour qui — demande-t-on — les fabricants n'impriment-elles pas la date de remplissage sur les boîtes, comme les associations de consommateurs et les organisations de ménagères le réclament depuis longtemps ? »

Il va de soi que même les conserves que l'on stocke à longue échéance comme réserve de ménage doivent être remplacées de temps en temps. Ce remplacement ne doit cependant en aucune façon avoir lieu « toutes les semaines » sous peine de détérioration. Au contraire, les conserves de légumes, par exemple, peuvent être gardées pendant quatre à cinq ans sans que la qualité en souffre sensiblement. Cette constatation, faite par le chimiste diplômé P. Nehring, directeur de l'Institut de technologie de la conserve à Braunschweig, vaut non seulement pour les conserves de légumes, mais également pour les conserves de viande et autres.

En outre, la date de fabrication ne signifie rien quant à la qualité du produit conservé. Au cours d'une interview, le Dr Nehring a déclaré, entre autres, que son institut avait procédé à des comparaisons entre des conserves qui provenaient directement de la production, et d'autres, de campagne de remplacement de la réserve de Berlin. Or, on n'avait constaté de différence ni quant au goût, ni quant à l'odeur, ni quant à l'aspect, ni encore quant aux caractères chimiques essentiels. Dans les limites extrêmes de la durée d'entreposage de quatre à cinq ans (les conserves dont le contenu est agressif se prêtent moins bien à l'entreposage que les conserves de légumes, par exemple), on ne saurait tirer de la date de fabrication éventuellement indiquée des conclusions valables en ce qui concerne la qualité des conserves.

Au cours de la même interview, le Dr Nehring a aussi traité de l'opinion, souvent émise dans les cercles de consommateurs, suivant laquelle le borbage des boîtes est la conséquence d'un entreposage trop long. Il a déclaré à ce propos que la durée de conservation de légumes ou autre préparés régulièrement n'est jamais limitée par un borbage dû à des causes biologiques. Les conserves menacées du point de vue biologique accusent d'importantes altérations le plus souvent déjà au bout de deux à trois semaines, au plus tard cependant au bout de trois à cinq mois. Or, si la date de fabrication figurait sur les boîtes, nombre de consommateurs croiraient que les conserves por-

tant une date de fabrication récente ne présentent absolument aucun danger.

Il a en outre déclaré textuellement ce qui suit : « Pratiquement, c'est la conserve qui tient au milieu du moment critique où le borbage se produit qui présente le degré de sécurité le plus élevé au point de vue biologique. »

Au demeurant, le pourcentage des boîtes bombées est extrêmement faible dans l'industrie de la conserve ; il y en a à peu près une sur mille, alors que la plupart des ménagères qui préparent encore elles-mêmes leurs conserves acceptent que 10 à 20 % de ces conserves en verres se gâtent prématurément.

En bref, on peut déceler dans la demande des consommateurs de voir la date de fabrication imprimée sur les boîtes de conserves une méconnaissance de l'état réel des choses. Il est d'autant plus regrettable qu'il se trouve encore maint journal pour admettre la publication d'articles qui jettent ni plus ni moins de l'huile sur le feu des préjugés. D'autres, en revanche — dont des périodiques illustrés au tirage élevé — ont publié à plusieurs reprises, ces derniers temps, des articles qui rendent justice à tous égards à la valeur de la conserve.

Le personnel de vente des magasins spécialisés devrait éclairer les clientes comme il convient quand elles en viennent à parler de la durée de conservation des denrées en boîtes ou de la date de leur fabrication. »

EN SUISSE...

Qu'en est-il chez nous ? Comme nous l'avons vu plus haut, l'Association des fabricants suisses de conserves, qui compte, parmi ses membres, les fabricriques de conserves Bichofszell, Hero, Lenzbourg et Roco, à Rorschach, pour n'en mentionner que quelques-unes, est de l'avis de ces messieurs d'outre-Rhin. Cependant, M. le secrétaire du Groupe des fabricants de conserves tient à compléter ainsi l'article précité :

1. Tous les produits de l'industrie suisse de la conserve sont pratiquement d'une **longue conservation**. Les conserves de légumes et de viande, les plats prêts à la consommation, tels que ravigolis, haricots blancs, lentilles, etc., peuvent être entreposés sans plus pendant trois à cinq ans. La plupart des conserves de fruits et des confitures se gardent également longtemps.

2. Lors du passage de la récolte de 1967 à celle de 1968, par exemple, on trouve aussi bien dans les fabricriques que dans le commerce de gros et de détail des articles de la production de l'année précédente à côté de ceux de la production courante. L'une des tâches les plus importantes de l'industrie de la conserve consiste précisément à constituer, dans les années de bonnes récoltes de fruits et de légumes, des réserves en vue d'éventuelles mauvaises années de récolte.

Comme déjà dit, la **qualité des conserves vieilles d'un à deux ans ne le cède en rien** à celle des conserves de la production la plus récente, en ce qui concerne l'aspect, le goût, la valeur nutritive, etc. Mais si la date de fabrication était indiquée en clair sur chaque boîte, on devrait craindre qu'une partie des consommateurs jette son dévolu par exemple sur des boîtes provenant de la nouvelle production de 1968. Quelle en serait la conséquence ? Des boîtes de la production de 1967 resteraient injustement invendues et il serait à craindre que le commerce renvoie aux fabricriques des marchandises d'une qualité absolument irréprochable, avec les complications et les frais que cela comporte.

Il n'est assurément pas nécessaire de souligner spécialement que cela équivaudrait pratiquement à un gaspillage de précieuses denrées alimentaires et à un enrichissement qui devrait à son tour être reporté sur le consommateur.

3. Tous nos membres nous confirment que les **réclamations sont extrêmement rares** de la part des consommateurs au sujet de la qualité des conserves. Ce fait réjouissant prouve à lui seul que les consommateurs sont satisfaits de la réglementation actuelle sans l'indication en clair de la date de fabrication et qu'ils peuvent être rassurés sous tous les rapports à ce sujet.

La concurrence de plus en plus âpre dans le commerce de détail a, en outre, pour conséquence que tant les succursales des grandes entreprises que les détaillants privés assainissent sans cesse l'assortiment et veillent à ce qu'il ne soit tenu que de petits stocks dans l'intérêt d'une mise à contribution aussi faible que possible des capitaux et d'une rotation aussi rapide que possible. De ce côté-là, le consommateur a, par conséquent, l'assurance de ne recevoir pratiquement, dans le commerce, que des marchandises fraîches en général, et des conserves en particulier.

CHEZ CHIRAT...

De son côté, la maison Chirat nous donne les renseignements suivants :

« Nous n'avons, jusqu'à ce jour, pas jugé utile de faire un marquage de date, à l'attention des consommateurs, pour l'ensemble de notre production. En effet, la plus grande partie de nos produits, que ce soit les vinaigres, moutardes ou conserves au vinaigre, ont une très longue durée de conservation, sans que le produit s'en trouve altéré. L'altération du produit provient essentiellement des conditions de stockage. Si les produits sont exposés à la chaleur, au soleil ou au néon, ils peuvent, dans un temps plus ou moins rapide, se décolorer et perdre leurs qualités gustatives. »

Le critère de la date de fabrication n'est nullement déterminant ; au contraire, les dégustations à l'aveugle, que nous faisons régulièrement sur nos produits, et particulièrement sur nos conserves au vinaigre en flacons, révèlent qu'un produit qui a macéré plusieurs années dans un vinaigre et dans les herbes est souvent meilleur qu'un produit frais.

Le critère de datage, pour les conserves pasteurisées, risque, d'autre part, d'induire en erreur le consommateur car, comme vous le savez, nous sommes une fabrique de conserves et sommes obligés, pendant la période de récolte qui ne s'étend que sur quelques semaines par année, de produire des quantités suffisantes pour couvrir les besoins de la consommation d'une année et souvent de plus d'une année, de façon à être à l'abri d'une mauvaise récolte.

Comme nous l'avons dit plus haut, le critère temps joue un rôle très minime dans l'altération des produits. En revanche, une mauvaise fermeture de l'emballage, une exposition à la chaleur ou à la lumière, un trouble du vinaigre, une mauvaise protection de la capsule ou de la boîte peuvent entraîner une altération assez rapide du produit. C'est pour cette raison que notre service de vente, qui visite régulièrement l'ensemble des magasins et des entrepôts de notre clientèle, contrôle systématiquement la qualité des produits et fait les échanges nécessaires lorsqu'un produit semble défraîchi ou altéré.

Pour notre référence interne des différentes fabrications, nous utilisons le **système international « CODEDGE »**, dont une carte de repérage (telle que la possèdent nos différents représentants et dépôts) permet de déterminer le mois et l'année de fabrication lorsqu'on l'applique en face des fentes de l'étiquette.

D'autres systèmes internes de repérage nous permettent de savoir exactement le jour et le numéro d'ordre de la fabrication. Nous avons adopté le système CODEDGE, car tout autre système de datage sur le flacon ou sur l'étiquette demande un travail énorme. En effet, si nous devons, à l'occasion de chaque fabrication, faire une surcharge sur les étiquettes, les paquets d'étiquettes se défont et ne peuvent plus être mis dans les magasins des étiqueteuses automatiques. Un marquage individuel de chaque flacon, sur la chaîne de fabrication, mobiliserait un grand nombre d'ouvrières, lesquelles nous font déjà cruellement défaut dans la fabrication elle-même.

Un marquage individuel de chaque produit, en clair, entraînerait un coût de production considérable, qui risquerait de se répercuter sur le prix de vente sans apporter la solution souhaitée par les consommateurs, puisque, même avec un datage précis, d'autres éléments beaucoup plus importants, qui ne sont pas fonction du datage, peuvent provoquer l'altération du produit avant la date limite. »

L'Helvétie.

Pollution des eaux

En ce qui concerne la pollution des eaux par certains produits de lessive qui avaient cours il y a quelque temps, nous avons questionné l'Institut de recherches ménagères (IRM) sur la situation actuelle dans ce domaine.

« D'après nos informations, nous a répondu la directrice de cet Institut, en Suisse, **toutes les matières premières synthétiques** employées pour la fabrication des produits de lessive se décomposent biologiquement bien dans l'eau et répondent ainsi aux exigences de la protection des eaux. Le fabricant peut faire examiner son produit, quant à sa décomposition biologique, par le LFEM. Et les membres de l'Union des fabricants suisses des produits de lessive font figurer sur leurs emballages, comme signe de la bonne décomposition biologique de leurs produits, deux lignes onduleuses, avec le numéro de l'attestation du LFEM. De même que les produits MIGROS présentent, sur leurs emballages, un poisson stylisé, ainsi que le numéro de l'attestation du LFEM. »

L'HELVETIE.