Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 13 (1983)

Heft: 1

Rubrik: SOS : consommateurs : des fraises en janvier

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

SOS consommateurs

Des fraises en janvier

Bien des lecteurs, nous en sommes sûrs, se souviennent encore de «l'orange» unique, présent précieux du Noël de leur enfance. Parfois, dans une petite fente, Saint-Nicolas ou le Père Noël avait glissé une pièce de quatre sous. Les oranges, c'était rare, cher et on n'en voyait pas souvent, surtout à la campagne où le Bon Enfant, avait plutôt l'habitude de distribuer des pommes rouges et des noix.
Et aujourd'hui? On a des oranges toute l'année en multiples variétés: des sanguines et des blondes, avec fine ou grosse pelure, venant des 2 hémisphères, car quand c'est l'hiver chez nous, c'est l'été ailleurs et vice versa.
Grâce aux transports rapides, aux bateaux et avions réfrigérés, aux méthodes de conservation, » «il n'y a plus de saisons», et voilà pourquoi, en y mettant le prix, vous trouverez des fraises à nouvel an, des haricots verts fins (à Fr. 16.— le kilo) sur les marchés d'hiver, des fruits exotiques (mangues, grenades, kakis) et aussi des poissons frais, pêchés la veille et mille autres aliments.

— Sais-tu que j'ai commencé hier à suivre mes cours de coupe?
(Dessin de Raynaud-Cosmopress)

Un avantage pour le consommateur?
A première vue cela semble être le cas: ce choix immense à longueur d'année et pourtant, si cela favorise les importations, ce n'est pas toujours en faveur de nos producteurs indigènes. Les fraises en masse arrivent... en avril, et les nôtres en été. Les abricots de Naples en mai déjà parfois, et les nôtres en août... en août nous avons du raisin espagnol, mais là il n'y a pas de concurrence, car il n'y a pas de raisins suisses de table: une exception dans l'immense production de notre pays.

Manger fruits et légumes de saisons... en saison!
C'est un conseil que la FRC répète depuis des années: ils sont plus savoureux, moins chers, puisque produits ici (mais pas tous, car ailleurs la main-d'œuvre *est très bon marché*). Savez-vous que les haricots verts extra-fins venant en plein hiver de Haute-Volta en Afrique, sont payés moins de **20 ct le kilo** au producteur indigène et qu'ils sont revendus ici: **14 à 16 francs le kilo,** et que de plus on a pris à cet Africain ses meilleures terres pour produire un légume qu'il ne mangera pas?
Un autre avantage des légumes et fruits de saison indigènes c'est qu'ils nécessitent bien moins de traitements. Une salade pommée de serre, c'est-à-dire d'hiver contient bien plus de résidus qu'une salade pommée de pleine terre, venue à sa saison. Lors de la journée du n° 100 de «J'achète mieux», en mars 1982, un des jeux présentés consistait à replacer fruits et légumes du pays en leur juste période: que de difficultés, surtout chez les plus jeunes!

Importer comment?
Il est certain cependant que pour bien des variétés la production suisse ne suffit plus aux besoins et nous sommes obligés malgré tout d'importer à certains moments ce qui nous manque. Mais pour empêcher l'anarchie et les abus, *la réglementation suisse a institué le système assez original des 3 phases* (qui n'existe pas chez nos voisins français, par exemple, ce qui a amené tous les problèmes de l'été dernier chez les producteurs français).
1re phase: *pas de production du pays,* car fruits et légumes ne sont pas arrivés encore à maturité. On importe tout.
2e phase: *les premiers produits du pays arrivent sur le marché:* par exemple les tomates du Tessin. *On importe ce qui manque* selon une clé de répartition. L'importation est *contingentée* et les commerçants doivent par exemple acheter deux parts de produits indigènes pour une part du même produit importé. Ce système est appliqué aussi bien aux légumes (haricots, courgettes, tomates) qu'à certains fruits (abricots, pommes) et aux pommes de terre nouvelles.
3e phase: *la production du pays bat son plein,* l'importation est *interdite.*
Il est obligatoire de signaler la provenance «étranger» ou «imp» (= importés) d'un légume ou d'un fruit, par un étiquetage bien *visible,* sur le sachet préemballé ou sur le cageot. La FRC souhaiterait en plus le nom du pays de provenance.
Ajoutons encore que l'ODA (Ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires) *interdit formellement* que des cageots ou des étalages soient tapissés de papier journal et que des fruits, légumes ou autres denrées soient **enveloppés dans du papier journal** pour le client. Quant aux sacs plastiques, ils doivent être en plastique dit «alimentaire».
Il est évident que les privilégiés qui bénéficient encore d'un marché et qui connaissent bien leurs fournisseurs auront plus de facilité pour trouver des produits frais du pays. Mais au marché aussi il faut faire la différence entre le marchand de primeurs qui présente tout un assortiment étranger même en plein hiver, et le producteur indigène qui vous offrira l'assortiment restreint des légumes du mois.
Il ne s'agit nullement de boycotter les produits importés indispensables d'ailleurs à notre approvisionnement normal, mais simplement d'attirer l'attention des consommateurs sur le fait qu'en mangeant des produits de saison à leur saison, ils retireront 3 avantages au moins:
prix plus bas;
moins de traitements (les rares, hélas, pêches suisses, principalement vaudoises, ne sont *pas traitées du tout)*;
et aussi l'encouragement et le maintien d'une production indigène de qualité.

J. C.

Les personnes qui le désirent peuvent nous demander un tableau-calendrier des fruits et légumes du pays, et des fiches couleur sur les pommes, les poires et les pommes de terre du pays. Le tout gratuitement, bien sûr.

Prochain article:
«Avoir bon chaud!»