

Zeitschrift: Zivilschutz = Protection civile = Protezione civile
Herausgeber: Schweizerischer Zivilschutzverband
Band: 36 (1989)
Heft: 3

Werbung

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

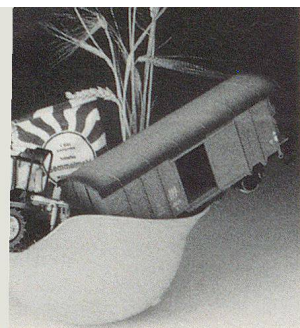
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 16.02.2026

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



les besoins journaliers minimums d'énergie alimentaire atteignent 2300 calories par personne (à proprement parler, kilocalories, kcal). La consommation actuelle par habitant n'est vraiment pas beaucoup plus élevée puisqu'elle atteint 2600 à 2700 calories. Ce qui est déterminant, ce sont les déchets. En effet pour acheminer 2700 calories dans l'estomac de chacun de nous, ce ne sont pas moins de 3400 calories qui sont préparées. Par jour et par tête de pipe, 700 calories au moins sont dilapidées pour rien, pour les chats! (à propos de chats, pourrions-nous encore nous offrir le luxe de fourrager nos animaux



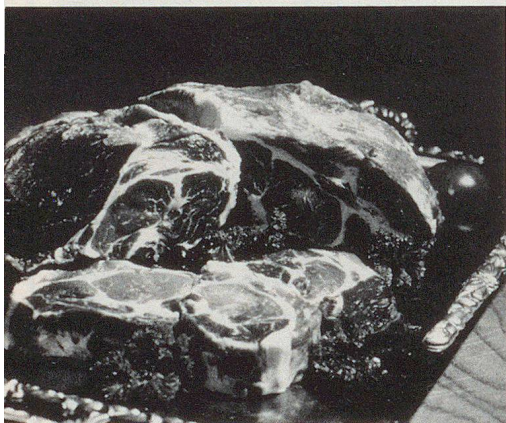
Sur 10 calories que nous consommons, 4 sont importées de l'étranger. (Roulier)

domestiques avec des tonnes de viande par jour?)

Un premier pas devrait dès lors consister à éviter le gaspillage inconsidéré de nourriture que nous pratiquons aujourd'hui. Il est indubitable à cet égard qu'un rationnement strict – dûment préparé – serait très judicieux. Le deuxième point a déjà été mentionné: moins de viande par contre davantage de céréales, de pommes de terre, de légumes, etc... la vieille recette du professeur Wahlen donc! Il serait indispensable à cet effet d'étendre largement les terres cultivées au détriment des pâturages et de réduire en conséquence les effectifs de bétail. Dans les étables, on pourrait ainsi donner à nouveau des places aux chevaux, ces fidèles quadripèdes qui, en tirant la charrue, pour-

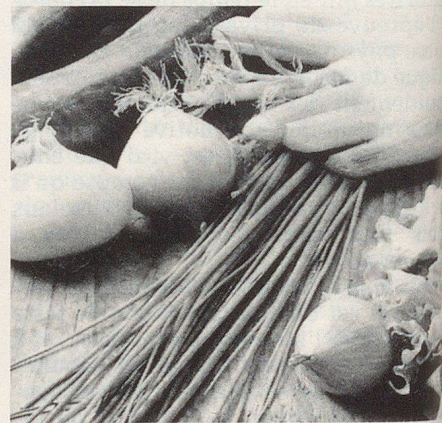
raient nous économiser d'importantes quantités de carburant.

Mais la condition pour une telle mutation de l'agriculture dans les périodes de troubles d'approvisionnement, c'est le maintien du nombre le plus grand possible d'exploitations paysannes fiables. Ainsi que le mentionne le PA 90 en conclusion: «Ce n'est que si l'on maintient une structure de production variée et un nombre suffisant d'exploitations fonctionnelles et efficaces que le plan d'alimentation pourra fonctionner comme prévu. Dès lors le plan d'alimentation constitue, jusqu'à un certain point un cadre d'orientation pour la politique agricole en temps normal. Ne l'oublions pas au moment où les discussions sur le marché unique européen mettent notre agriculture sous les feux de la rampe. En effet quoiqu'il en soit le jour où les frontières seront fermées nous devons bien nous nourrir par nos propres moyens.



Moins de viande...

(Keystone)



...mais à la place, davantage de légumes.

(EAV)

Pour prévenir des dégâts d'eau onéreux:

Déshumidificateurs

Gamme étendue d'appareils efficaces, d'un emploi très varié – caves, entrepôts, habitations, installations de protection civile, etc. Exploitation entièrement automatique, consommation d'énergie minimale. Demandez-nous la documentation détaillée.

Krüger + Co.
1010 Lausanne, Tél. 021 32 92 90
Succursales: Münsingen BE,
Hofstetten SO, Degersheim SG,
Dielsdorf ZH, Gordola TI
Küssnacht am Rigi, Samedan

KRÜGER