Les citoyennes veulent être au clair sur les textiles qu'elles achètent

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): **51 (1963)**

Heft 36

PDF erstellt am: **28.03.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-270490

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

Les prix du fromage

Nous avions demandé à nos correspondantes de relever les prix du kilo de Gruyère de première qualité, le 4 septembre dernier.

Voici les prix qui nous été indiqués :
Fr. 6,80 - 6,95 - 7,— - 7,05 - 7,20 - 7,30 - 7,40 - 7,50 7,80 - 7,90 - 8,— - 8,50

Au premier abord, nous avons été extrêmement surprises de ces variations. Le prix du fromage n'est-il pas imposé comme celui du beurre et du lait ? Renseignement pris, **il n'en est rien.** Le prix du fromage évidemment est établi à partir du prix du lait et au cours de ces dernières années, il s'est élevé d'une façon constante. Cependant, ce prix n'étant pas imposé, **il varie suivant la qualité du fromage** et les possibilités d'achat et d'écoulement du commerçant.

Les ventes-actions de fromage au-dessous de 7 fr. permettent d'écouler des fromages âgés (qui n'en sont parfois que meilleurs) et souvent fendus.

Le prix normal d'un fromage courant devrait s'établir entre 7 fr. et 7 fr. 50. Au-dessus de 8 fr., il devrait s'agir de fromage de qualité tout à fait supérieure.

Ainsi donc, l'achat de fromage ne doit pas se faire à la légère. C'est un domaine où nous devons comparer les prix et les qualités offertes par différents commerçants. Pour prendre quelques exemples, on nous a signalé, à Genève, les prix suivants : 6 fr. 80 et 7 fr. 50. A Moutier : 7 fr. et 7 fr. 50. A Neuchâtel : 7 fr. et 7 fr. 90. A la Chaux-de-Fonds : 7 fr. 05 et 7 fr. 40. A Lausanne : 6 fr. 95, 7 fr. et 7 fr. 20.

A nous toutes de faire l'effort de trouver les prix et la qualité qui nous conviennent.

Le prix des Golden Delicious a déjà changé

En date du 2 décembre, l'Office fédéral du contrôle des prix nous communique que les prix maxima des Golden Delicious sont désormais de 1 fr. 90 le kilo pour la première catégorie, 1 fr. 55 pour la seconde catégorie pour toute la Suisse romande sauf le Jura bernois. En Suisse allemande et dans le Jura, ces prix sont respectivement de 1 fr. 95 et 1 fr. 60.

Ces prix sont des maxima ; ils ne doivent pas être dépassés.

Petites nouvelles

Sardines et conserves

Saviez-vous que les sardines à l'huile sont délicieuses après trois ou quatre ans de boîte, les petits pois après deux ans et les maquereaux marinés après six mois ? Mais saurons-nous jamais quelle est la date de naissance de nos boîtes de conserve, et, sauf dans des régions reculées et peu habitées — en existe-t-il encore ? — a-t-on quelque chance de trouver des sardines vieilles de quatre ans ? Il se fait dans le monde une telle consommation de boîtes de conserves !

Self-service et distribution automatique

La Coopérative de Zurich a ouvert le premier distributeur qui soit entièrement automatique. Il s'agit d'une invention et d'une installation suisses. On peut choisir une cinquantaine d'articles dont le prix est indiqué automatiquement. L'argent versé est compté par l'automate qui rend la monnaie et délivre les timbres escompte.

Moscou aura bientôt, dit-on, un grand magasin entièrement automatique, organisation encouragée par l'Etat pour améliorer les procédés de vente. Les appareils encaissent et rendent la monnaie ; ils rendraient même l'argent aux clients qui veulent rendre la marchandise.

En Allemagne, les usines Volkswagen procèdent à l'installation de distributeurs automatiques de collations et de boissons pour leurs 45 000 ouvriers. Sont déjà en fonction cinquante kiosques automatiques dont le coût est de 2 500 000 DM.

En Allemagne encore, on estime que deux ménagères sur trois font leurs achats dans des « supermarkets ». Elles apprécient que tout soit emballé, étiqueté. Mais au cours d'une enquête faite dans cette clientèle, elles ont été nombreuses à réclamer qu'on mette des balances à leurs disposition pour vérifier de temps à autre les poids des marchandises.

Le coût de la vie en 1962

D'après une statistique de l'Institut fédéral d'Allemagne occidentale, la Suisse vient derrière les Etats-Unis pour l'indice du coût de la vie et serait le pays d'Europe où la vie est la plus chère, devant la Suède, l'Italie, l'Allemagne fédérale et la France. Voilà un privilège dont nous nous passerions bien.

Ce sont les sages Pays-Bas qui ont le taux de vie le moins élevé.

Textiles

L'industrie lainière suisse emploie 11 000 personnes occupées dans quatre-vingts fabriques ; 165 000 broches et 2200 métiers assurent une production qui, pour 1962, a été d'environ 450 millions de francs.

Le personnel indigène a diminué d'un tiers au cours de ses dix dernières années et le nombre des travailleurs étrangers a passé de 8 % en 1953 à 40 % actuellement. L'industrie lainière suisse produit non seulement les draperies, mais aussi les couvertures, tissus d'ameublement, tapis. Malgré les difficultés actuelles de production, elle a maintenu et même dépassé ses ventes l'an passé.

Les fabricants de conserves répondent à nos questions

A fin novembre, quatre déléguées de la Commission romande des consommatrices et une déléguée du Konsumentinnenforum de Suisse allemande ont rencontré, à Berne, une délégation de l'Association suisse des fabricants de conserves ; les fabriques Rocco, Lenzbourg et Véron étaient représentées. Le but de cette rencontre était d'élucider les problèmes soulevés par nos comparaisons de boîtes de haricots et de petits pois. Les représentants des fabriques ont répondu avec beaucoup de courtoisie et de patience à toutes nos questions.

Pourquoi les boîtes de conserves suisses ne portent-elles pas l'indication du poids du légume égoutté, comme cela se fait en France ou en Italie ?

Parce que, nous répond-on, il est impossible de savoir quel sera exactement le poids du légume après la stérilisation. En effet, le légume est mis cru dans les boîtes qui sont remplies au maximum. On met également une certaine proportion d'eau pour que le légume ne se dessèche ni ne brûle durant la stérilisation. Au cours de cette opération, le légume change de poids c'est-à-dire qu'il absorbe une quantité plus ou moins grande de liquide. Le choix des espèces, le degré de maturité influent sur ce pouvoir d'absorbtion. Impossible donc de dire à l'avance quel sera le poids du légume dans les boîtes. La fabrique ne met pas un poids donné de légume dans les boîtes. En fait, elle ne se préoccupe pas du poids, les boîtes de conserves étant normalisées. Cette pratique de la mise en boîte explique les nombreuses différences que nous avons constatées entre les poids de légumes égouttés. Ces différences sont réelles et connues des fabricants. Ils jugent qu'avec les machines utilisées, elles sont impossible à éviter, qu'il ne leur est donc pas possible d'indiquer le poids du légume égoutté.

Y a-t-il des normes appliquées dans toutes les fabriques suisses auxquelles correspondent les dénominations « moyen », « fin » et « extra-fin » ?

Oui, il y a des normes appliquées après entente entre les principaux fabricants. Cependant, la Migros a ses normes propres qui, sur certains points sont différentes. D'autre part, il n'existe aucun contrôle officiel de l'application de ces normes, puisqu'elles ne figurent pas dans la loi. Nous avions été fort surprises de constater à quel point le nombre de haricots ou de petits pois variait d'une marque à l'autre et sous la même désignation. Il y a à ce phénomène deux explications. Tout d'abord personne ne s'occupe du nombre de pièces ni de leur longueur. Le calibre ne concerne que le **diamètre.** Vous pouvez donc avoir deux fois plus de haricots dans une boîte que dans l'autre simplement parce que les uns sont plus courts que les autres et prennent moins de place au remplissage. En second lieu, les calibres laissent une certaine marge. Ainsi tous les haricots jusqu'à 5 mm 8 de diamètre entrent dans la catégorie des « extra-fins », ceux allant de 5 mm 8 à 7 mm 3 appartiennent aux « fins » et les moyens vont de 7 mm 3 à 8 mm 3 de diamètre. Nous pouvons donc trouver deux boîtes dont l'une contiendra des haricots baptisés fins et l'autre des haricots moyens, avec les différences de prix que cela suppose, alors qu'il n'y aura que 0,1 mm de différence sur le diamètre.

Pourquoi le poids des haricots, dans une boîte 1/1, est-il, en général, si faible (moins d'une livre) ?

Simplement parce que les haricots sont encombrants au remplissage, laissent plus de vide entre eux, ne peuvent pas être serrés comme les petits pois.

Pourquoi les petits pois en boîte sont-ils tellement plus avantageux que les haricots ?

Parce que leur traitement, de l'arrachage à la mise en boîte est entièrement automatisé. On ne touche pas les petits pois. La plante entière est fauchée ; les petits pois sont séparés, triés et mis en boîte automatiquement. Les haricots demandent beaucoup plus de manutention depuis leur cueillette jusqu'à leur mise en boîte. D'où leur prix de revient plus élevé.

Dans les boîtes de pois et carottes, a-t-on avantage à mettre beaucoup de carottes ?

Pas du tout, car les espèces de carottes mûres en même temps que les petits pois sont des espèces chères. Elles ne sont donc pas plus avantageuses que les petits pois.

Pourquoi n'y a-t-il pas de date lisible sur les boîtes de conserves ?

D'une part parce que leur durée, si elles ont été correctement mises en boîte, serait pratiquement illimitée, d'autre part parce qu'on pourrait craindre que les acheteuses ne donnent toujours la préférence aux boîtes les plus récentes et abandonnent les autres, d'où perte pour le commerçant et le fabricant.

Nos conclusions

Nous n'avons pas été entièrement convaincues par cet entretien. Nous constatons que soit en ce qui concerne le procédé de mise en boîte, soit dans le domaine des normes, soit enfin dans celui des dates, seul l'intérêt du fabricant est pris en considération.

Pourquoi peut-on indiquer le poids du légume égoutté dans tous les pays qui nous entourent et pas chez nous ?

Avouez que c'est étrange. Nous souhaitons donc très vivement que les fabricants de conserves veuillent bien étudier les trois propositions suivantes :

1. Indication, sur les étiquettes, soit d'un poids approximatif (environ 470 g.) soit d'un poids minimum de légume égoutté. Nous pensons que beaucoup de ménagères ne s'imaginent pas qu'il peut n'y avoir que 440 g. de haricots dans une boîte 1/1 et comment pourraient-elles se douter qu'il y a en général 100 g. de plus de petits pois que de haricots dans des boîtes de même format ?

2. Précision sur l'étiquette à l'aide d'un dessin exact de la norme choisie (par exemple par un petit rond de couleur vive qui aurait exactement le diamètre des haricots ou des petits pois de cette catégorie). Ainsi l'acheteuse saurait à quoi les termes de « moyens » ou d'« extra-fins » correspondent et quelle différence réelle il y a entre ces catégories.

3. Création d'un organisme de contrôle mixte comprenant des représentants des fabricants et des consommateurs, chargé de vérifier si les normes choisies sont bien respectées. Cette mesure nous paraît indispensable tant que la loi suisse ignore les normes en matières de conserves et ne procède donc à aucun contrôle.

A. S.

Les citoyennes veulent être au clair sur les textiles qu'elles achètent

C'est ce qui est ressorti clairement du forum organisé à Montreux par les groupes de Montreux et Vevey de l'association vaudoise des citoyennes. Ce forum, introduit par Mme Moine, Montreux, dirigé par Mme Girard, La Tour-de-Peilz, fut animé par Mme Simone Jaccottet, Lausanne, qui soutenait le point de vue des consommatrices et par MM. Dormond, commerçant à Vevey, Bloch et Lang, commerçants à Montreux.

Ce débat venait à son heure puisqu'en France, dès le 1er janvier 1964, certaines indications précises seront données sur la teneur en laine des tissus. En Suisse, le Dr Rohner a déposé un postulat au Conseil des Etats demandant l'étiquetage des textiles.

Les auditrices, vivement et directement intéressées, prirent une part très active à ce débat. L'opinion générale de l'auditoire s'exprima fermement en faveur de la connaissance de la composition des tissus et de la manière d'entretenir tel ou tel tissu.

Les exposés des commerçants, quoique plus nuancés, se rapprochèrent finalement de ceux des consommatrices, surtout quand celles-ci admirent qu'il serait préférable qu'en lieu et place d'une loi plus ou moins probable, les commerçants soient obligés, par des demandes réitérées de leur clientèle, d'en venir à l'étiquetage volontaire.

G. G.

Nous ne saurions assez recommander aux associations qui désirent nous soutenir dans notre travail d'organiser, elle aussi, dans leur localité un forum sur l'étiquetage des textiles. Cette séance très attrayante pour le public ne nécessite que peu de préparation puisqu'il s'agit d'une discussion entre quelques commerçants du lieu et une ou deux représentantes des acheteuses. La séance de Montreux avait attiré un nombreux public qui se retira certainement convaincu de la nécessité d'un étiquetage. C'est cela qui est essentiel : convaincre le public, discuter du sujet, obliger les commerçants à prendre position. Ce n'est qu'en parlant beaucoup et partout que nous arriverons à nos fins. Qui nous aidera ?

Une étiquette modèle

Une acheteuse, circulant avec une caravane en France, s'est arrêtée dans un village absolument perdu pour se ravitailler. A l'épicerie, elle acheta un filet de pommes de terre qui portait l'étiquette ci-après. Quand en trouverons-nous de semblables dans nos grandes villes ?

G. COUILLEROT - LONS-le-SAUNIER
POMMES DE TERRE de CONSOMMATION
1o choix - Variété : BINTJE - Cal. 45 mm
Provenance : LOIRET
Poids net : 5 kilos à l'ensachage

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

Nous comparons les

petits pois et carottes moyens
boîte 1/1

Marques	Indication de l'étiquette	Poids brut	Carottes poids net égoutté	Petits pois égoutté	Petits pois nombre et qualité	Prix du kg. de détail net égoutté
Hero Lenzbourg	Petits pois et carottes moy.	1015 g.	250 g.	300 g.	1019, fins-délicats	1,60 2,95
St-Gall	Petits pois et carottes moy.	1010 g.	240 g.	270 g.	1087, réguliers mais de maturité différente	1,60 3,15
Coop U.S.C.	Petits pois et carottes moy.	1000 g.	200 g.	350 g.	994, délicats plus de pois que de carottes	1,60-5 % 2,75
Estavayer Migros	Petits pois et carottes moy.	1000 g.	250 g.	300 g.	725, moins fins, plus de pois que de carottes	1,35 2,45
Rocco	Petits pois et carottes moy.	1030 g.	250 g.	300 g.	569, irréguliers médiocres	1,70 3,09
Arma s/m Lenzbourg	Petits pois et carottes moy.	1050 g.	275 g.	300 g.	538, qualité nettement inférieure	1,05-5 % 1,75

Economica s/m Rocco - Sargans manquent encore

De l'avis de nos dégustatrices, les boîtes Héro, Saint-Gall et Coop sont de bonne qualité, bien meilleures que Rocco qui se trouve pourtant la plus chère de toutes.