Allô la ville : ici, la campagne : la viande, trop chère ?

Autor(en): **Bastardot, Yv.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **60 (1972)**

Heft 3

PDF erstellt am: **29.03.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-273062

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

ALLO LA VILLE
ICI, LA CAMPAGNE

le monde du travail

La viande, trop chère ?

Vous viendrait-il à l'idée, en achetant un pullover garanti « pure laine de tonte » de comparer son prix à celui de la matière brute payée au producteur par la centrale de laine indigène de Romanshorn ? En vous étonnant de surcroît de la marge de bénéfice que se seraient octroyée les divers intermédiaires ?

Evidemment non. Tant vous êtes consciente qu'une suite de manutentions et de transformations aura modifié et l'aspect et le prix de la masse laineuse du départ.

Mais comment se fait-il donc que lors de certains achats — produits alimentaires généralement — votre bon sens ne parvient pas aux mêmes déductions et n'admet pas que ce même processus de transformation aura, ici aussi, des incidences sur le prix de vente ? Prenons pour exemple la viande que la consommatrice juge chère, très chère même, convaincue que, en divers points de cette chaîne alimentaire qui conduit la vache devenue bœuf de l'étable à l'étal, se trouvent d'inélégants personnages empochant sur son dos de substantiels bénéfices.

Or, la réalité est tout autre et pour comprendre la complexité de ce problème, nous avons passé deux jours d'étude à l'école professionnelle de Spiez, rencontre organisée par l'Union suisse des maîtres bouchers.

Nous avons assisté au désossage de pièces de gros bétail et au découpage des différents morceaux. Chaque démonstration était accompagnée du calcul du prix de vente sur la base des prix d'achat payés au producteur.

PRODUCTION INDIGÈNE ET IMPORTATIONS

L'agriculture suisse produit le 80 à 90 % des besoins en viande du marché et le prix du bétail de boucherie est fixé par le Conseil fédéral sous forme de prix indicatifs, avec écarts vers le haut et vers le bas. Ces prix indicatifs moyens correspondent aux frais de production d'exploitations rationnellement dirigées.

Dès que ce prix indicatif oscille vers le haut, parce que la production indigène est en baisse, les importations de produits carnés sont autorisées et ne seront limitées, voire complètement interrompues qu'à l'instant où la production du pays répondra aux besoins du marché.

A certaines périodes de l'année, alors que l'offre dépasse la demande et que l'effondrement des prix serait à craindre, on recourt aux mesures dites de mise en valeur, consistant en stockage de la viande dans des frigos. Ces stocks ne seront libérés qu'à l'instant où les prix remonteront dans la limite des prix indicatifs. Si les importations n'étaient pas limitées, les prix indigènes se trouveraient ramenés au niveau du prix mondial et le paysan suisse, que la loi sur l'agriculture entend soutenir, n'y trouverait pas son compte.

CALCULATION DES PRIX

Lorsqu'un bovin est proposé sur le marché, il est taxé selon le prix indicatif d'une des... 17 catégories qui classifient les bêtes selon leur âge et leur qualité de viande.

Ces 17 catégories à l'achat ne sont plus que trois à la vente : la première qualité proposée dans les boucheries, le deuxième choix destiné aux ménages collectifs (restaurants d'entreprise, hôpitaux, cantines, armée) et la troisième catégorie dite « bêtes à saucisse » destinées à la fabrication.

Des trois études de prix faites à Spiez (bœuf, veau et porc) je retiendrai celle du bœuf dont la calculation a abouti à un bénéfice brut d'environ 27 % (24 % pour le veau et 32 % pour le porc). Et si dans les lignes qui vont suivre je m'en tiendrai à cette sorte de viande, c'est qu'elle pose par ses quartiers arrières des problèmes d'écoulement particuliers.

L'animal dont nous avons suivi le désossage pesait vif 541 kg (payé 4 fr. 40 au producteur).

Le rendement fut le suivant : poids mort : 275 kg (soit le 51 % du poids vif) dépouille et abats 192 kg (49 %).

Le poids mort se subdivise comme suit : viande sans os : 189 kg 400 (soit le 35 % du poids vif), graisse : 32 kg, os : 41 kg 800, déchets : 11 kg 800, En résumé, cet animal de 541 kg allait fournir 189 kg 400 de viande. Afin de déterminer la proportion de morceaux nobles et de bas-morceaux, jetons un coup d'œil au tableau ci-après. Nous y constaterons que ce bœuf (541 kg) n'a que 5 kg 400 de filet soit le 1 % de son poids. On comprend dès lors aisément pourquoi une légère augmentation du prix d'achat se traduit par une majoration sensible du prix du filet (10 centimes de plus au producteur = une agmentation de 1 franc le kilo de filet).

Prix de vente des morceaux détaillés (bœuf de 541 kg) :

5 kg 400	filet	à Fr. 35.—	=	Fr. 189.—
13 kg 200	faux-filet	» 29.—	=	Fr. 382.80
5 kg 700	milieu de rumsteak	» 29.—	=	Fr. 165.30
19 kg 800	beefsteak	» 26.—	=	Fr. 514.80
50 kg 500	rôtis	» 18.—	=	Fr. 909.—
35 kg 700	ragout	» 12.—	=	Fr. 428.40
20 kg 000	bouilli I (maigre)	» 10.—	=	Fr. 200.—
22 kg 300	bouilli II (gras	» 8.—	=	Fr. 178.40
16 kg 800	viande hachée	» 8.—	=	Fr. 134.40
189 kg 400	viande sans os			Fr. 3102.10

Rappelons que cette bête a été payée environ 2400 francs au producteur, qu'il y a eu les frais du marchand de bétail, du transport, de l'abattage et ceux d'exploitation de la boucherie.

IL Y A BOUILLI ET BOUILLI

Vous avez pu constater dans le tableau qui précède l'écart de prix entre les deux qualités de bouilli.

Nous avons vu à Spiez comment, en quelques coups de couteau, un morceau de bouilli dégraissé au goût de la cliente passait du deuxième choix à 8 francs dans le premier à 10 francs en perdant 400 gr de son poids.

Un autre élément est aussi déterminant lorsqu'il s'agit de fixer ces prix. Dans une boucherie de quartier où la demande touche à toutes les catégories de viande, les prix indicatifs seront appliqués. Si au contraire la clientèle, préférant les morceaux nobles aux quartiers arrières, boude les bas-morceaux, le boucher sera contraint de les vendre en action, en reportant l'écart de prix sur les beefsteaks, filets ou rôtis.

Si pour un budget moyen le prix de la viande est élevé, il reste à la ménagère à tirer parti avec ingéniosité des morceaux les plus avantageux, même si ceux-ci nécessitent un temps de préparation plus long.

« Car, disait M. Vulliamy, président de l'Union suisse des maîtres bouchers, vouloir manger tous les jours du filet, c'est s'imaginer pouvoir souper tous les soirs au champagne. »

Or, qui d'entre nous le peut ?

Yv. Bastardot.

L'ÉBÉNISTE

APTITUDES REQUISES

Forte constitution et bonne santé. Habileté manuelle. Sens pratique, goût sûr, goût de l'ouvrage propre et précis. Sens des formes, bonne représentation spatiale.

Formation nécessaire avant l'apprentissage : avoir terminé sa scolarité.

Lieu de la formation professionnelle : dans une entreprise d'ébénisterie-menuiserie.

Age minimum d'entrée en apprentissage : 16 ans révolus.

Durée de l'apprentissage : 3 ans et demi.

PROGRAMME D'APPRENTISSAGE

Première année. — Initiation aux travaux fondamentaux, et pratique (sciage, rabotage, mortaisage, ponçage, collage, etc.). Marquage, traçage et exécution d'assemblages simples. Fabrication de portes, fenêtres, escabeaux, tables et étagères simples. Collaboration aux travaux professionnels au dépôt à bois, à l'atelier et chez le client. Affûtage, parage et entretien des outils. Initiation au fonctionnement des appareils de protection. Travaux simples aux machines sous la surveillance du maître ou du machiniste.

Deuxième année. — Exécution d'assemblages difficiles. Fabrication de meubles simples en bois massif et plaqué. Pose de ferrements tels que serrures, épars, fiches, pivots et charnières. Réparations. Suite à l'initiation aux travaux simples aux machines.

Troisième année et dernier semestre. — Débitage, traçage et fabrication de meubles en bois massif et plaqué. Traitement des surfaces et finissage de meubles. Etablissement de listes de débitage. Travaux aux machines : même programme que pour le **menuisier.**

Connaissances professionnelles. — Matériaux (signes distinctifs, propriétés et emploi des bois les plus courants. Défauts, maladies et parasites du bois. Entreposage, séchage et dimensions commerciales des bois de sciage. Signes distinctifs, propriétés et désignation des qualités de matériaux tels que les placages, les bois croisés, les panneaux forts, les panneaux de fibres et de copeaux agglomérés, les panneaux stratifiés, les ferrements et le verre. Signes distinctifs, propriétés, utilisation et désignations des qualités de matières auxiliaires telles que les colles, les mastics, les vis, les pointes, les abrasifs et les produits pour le traitement des surfaces), outils et machines, prévention des accidents (dénomination, maniement, possibilités d'utilisation et entretien des principaux outils à main et pour machines, machines pour le travail du bois. Mesures et prescriptions de prévention des accidents. Hygiène professionnelle), lecture des dessins d'atelier (lecture des dessins d'atelier et établissement de listes de débitage, et connaissances professionnelles générales (mesurage du bois, détermination des quantités nécessaires de bois et d'autres matériaux utilisés dans la branche. Choix et utilisation rationnelle du bois. Principaux assemblages. Techniques et opérations de travail du bois, des panneaux de fibres ou de copeaux et de panneaux stratifiés. Technique de placage et de contreplacage. Traitements de surface (ponçage, blanchissement, mordançage, matinage, polissage, fondurage, vernissage).

L'OFFRE ET LA DEMANDE

La demande. — Grande, vu que l'ébénisterie manque de main-d'œuvre. L'ébéniste qui a du goût et aime son métier trouvera toujours à se placer.

Perspectives d'avenir. — L'ébéniste peut travailler dans une grande ou petite entreprise, ou monter sa propre affaire. Elle peut aussi, en se perfectionnant et en suivant des cours complémentaires, devenir décoratrice d'intérieur ou dessinatrice de meubles.

Syndicat défendant la profession : la FOBB.

L'offre. — Un métier qui plaira à toutes celles qui aiment palper, voir et sentir le bois et qui ont la passion du meuble. Un métier encore tout neuf pour les femmes.

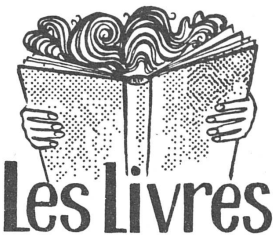
CONDITIONS DE TRAVAIL

Horaire : 9 heures par jour et semaine de 5 jours.

Congés : 3 semaines par an.

Salaire : entre 8 et 9 francs de l'heure.

Avantages sociaux : dépendent des ateliers ou entreprises.



Les Livres

CHEMINS PERDUS

par **Yvette Z'GRAGGEN**

(Ed. L'Aire (Rencontre)

Les auditrices de Radio Suisse romande connaissent toutes le nom d'Yvette Z'Graggen présentatrice des auteurs suisses. Très à l'aise dans nos trois langues nationales, Yvette Z'Graggen ne se cantonne pas aux seuls écrivains de la Suisse romande : nos Confédérés prennent place dans ses critiques et ses interviews. Plus, elle traduit souvent, de l'italien, du romanche ou de l'allemand, contes, nouvelles, poèmes et même pièces de théâtre. Et enfin, écrivain elle-même, elle nous donne romans et nouvelles. Elle a été honorée par la ville de Genève qui lui a décerné un de ses prix annuels.

Ses romans : « La Vie attendait », « L'herbe d'Octobre », « Le filet de l'oiseleur », « Un été sans histoire ». Trois de ces livres ont été traduits en allemand.

« Chemins perdus », paru récemment, comprend trois nouvelles. Il me semble que c'est là le type même du bon et beau livre, inspiré par la vie quotidienne, par ces « riens » qui comptent tant dans une existence modeste. Ces « riens », ces petits soucis, ces angoisses, justifiées ou non, peuvent tuer un être.

« La Lézarde », première nouvelle du livre — conte, d'un ton toujours très juste, sans cri, sans inutile éloquence, le drame de vieux employés de bureau. L'un doit être renvoyé. Le patron doit restreindre ses frais, lui qui peut s'offrir tout le nécessaire plus le luxe. Quel employé partira ? On sait d'avance que ce ne sera pas la belle jeune dactylo. Alors ? Le vieil employé timide ? La pauvre cinquantenaire qui « trime » dur, qui n'a pas même le temps et les moyens d'être coquette et élégante ?

Il y a aussi ce grand-père qui arrive dans son village d'enfance, à la montagne. Que de souvenirs ! « Sur cette montagne, je gardais les vaches en été. Les vaches ? » C'est à sa petite-fille, une citadine sportive que le vieil homme parle. Un vieil homme qui avait quitté sa montagne, fait des études, était devenu médecin. Sa famille était citadine. Pourquoi a-t-il voulu, sur le tard, revoir son village, la maison d'enfance vendue depuis longtemps ? Pourquoi a-t-il accepté d'y conduire sa petite-fille en route pour les sports d'hiver ?

« Les Collines », troisième nouvelle du livre : les vacances d'un couple qui tente de maintenir un équilibre qu'il sait instable, un mari et une épouse qui jouent, qui font croire aux autres qu'ils s'aiment encore. Une station balnéaire italienne où la femme aima, jeune fille, un Italien : « Dieu, qu'il était beau, Mauro, dans la nuit d'été ! » La révélation de la beauté d'un être et en même temps celle du désir. La rencontre d'un ami de Mauro, l'affreuse réalité : le suicide du jeune homme dont le destin n'a pas été heureux... Que reste-t-il de la vie, Marianne ? Ton mari te trompe, tu le sais, ton ami de jeunesse est mort déchiqueté par le train. Le pays bascule, le ciel d'Italie est passé au noir. Une explication entre époux, le départ. Il reste un espoir.

Tout cela est dit comme on raconte une histoire à un ami ; le ton est toujours juste. N'y cherchez pas cette espèce de détachement et d'objectivité du « nouveau roman », non plus que de fortes sensations ou des détails croustillants. Mais si vous aimez les êtres humains tels qu'ils sont, tendres, vulnérables, masquant souvent leur faiblesse sous la hargne, le sourire, l'air indifférent, vous aimerez **« Chemins perdus ».**

Vio Martin.