

# Un casse-tête : le budget alimentaire

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): **58 (1970)**

Heft 12

PDF erstellt am: **14.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-272725>

## **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.

# UN CASSE-TÊTE: LE BUDGET ALIMENTAIRE

Ce fameux budget alimentaire, qui donne des cheveux blancs à bien des ménagères, vu la montée régulière du coût de la vie, est extrêmement variable d'une famille à une autre. Il dépend à la fois du salaire du chef de famille, du nombre de personnes partageant la même table, de l'appétit de chacun des membres de la famille, du fait que la mère de famille travaille ou non au dehors, et du fait que la famille est gourmande ou a des goûts simples.

Nous avons essayé d'établir une moyenne, en choisissant trois catégories de familles de quatre personnes (deux grandes personnes et deux enfants).

Dans la première catégorie, le chef de famille a un salaire élevé, la mère de famille non seulement ne travaille pas au dehors, mais encore n'aime pas faire la cuisine, et tous les membres de la famille sont gourmands. On y achète des plats tout faits, donc chers, en principe toujours les meilleurs morceaux, et l'on ne veut jamais manger deux fois la même chose, même s'il s'agit du même plat apprêté autrement. Les restes vont donc à la poubelle. Résultat : dépense quotidienne de 30 à 40 francs pour la nourriture uniquement, et de 50, voire 60 ou 70 francs quand il y a des invités.

Dans la troisième catégorie, le chef de famille a un petit salaire, la mère de famille ne travaille pas, mais adore cuisiner pour les siens et gère son petit budget avec économie, tirant parti de tout et surtout des restes. Les membres de la famille ont des goûts simples. On n'aime pas particulièrement la viande. Aussi, aux rares biftecks hachés ces gens préfèrent-ils les plats au fromage : gratin, crêpes au fromage, raclette, fondue. On achète, en moyenne, 1 kilo de fromage par semaine. La ménagère compte, ici, entre 2 fr. 50 et 4 francs par jour et par personne (2 fr. 50 par enfant, 3 francs pour elle et 4 francs pour le mari, à cause du vin), ce qui lui donne une moyenne quotidienne de 12 francs.

Nous nous sommes arrêtées à la deuxième catégorie, particulièrement caractéristique puisqu'elle contient tous les problèmes à la fois : gain moyen, la mère travaille au dehors, le père n'est à la maison que du vendredi soir au lundi matin, et tous les membres de la famille mangent simplement et sainement, les enfants autant que le père, et la mère « comptant pour beurre », comme elle dit, puisqu'elle mange comme un oiseau.

Ici tout est rationnel. La mère n'a pas le temps de cuisiner, mais elle a des principes de diététique auxquels elle tient pour les siens et pour elle-même. Pour elle, cuisiner c'est tuer les vitamines par la cuisson, et c'est multiplier les sauces et les préparations diverses, en général mauvaises pour le foie et la ligne. Donc, elle achète le strict nécessaire, c'est-à-dire un condensé nutritif judicieux qui permet à sa famille de rester en bonne santé. En général, elle ne se sert qu'à la Migros, aux Coopératives et à la boucherie chevaline, excepté le « jour du foie de veau » et certains samedis où, en l'honneur du retour de son mari, elle se rend à la boucherie.

## LISTE DE SES ACHATS DURANT UNE SEMAINE

### SAMEDI

| Boucherie:                                            | Fr.   |
|-------------------------------------------------------|-------|
| 4 biftecks                                            | 6.40  |
| Migros:                                               |       |
| 500 gr d'oignons                                      | 0.50  |
| chou-fleur                                            | 1.50  |
| 8 pommes Jonathan (910 gr)                            | 1.20  |
| 1 kg 500 de pommes de terre                           | 1.25  |
| extraït vitaminé (genre Cé-novis)                     | 1.20  |
| 1 bouquet de persil                                   | 0.15  |
| 4 berlingots de lait-drink (soit 4 litres à Fr. 0.80) | 3.20  |
| 1 bouteille de limonade (Aproz citron avec bouteille) | 1.—   |
| 13 clémentines (820 gr)                               | 1.25  |
| 1 boîte d'abricots (le luxe du dimanche)              | 2.40  |
| 6 portions de camembert                               | 1.60  |
| 1 kg de riz vitaminé                                  | 1.70  |
| 1 bouteille de jus de pomme                           | 1.35  |
| 1 salade scarole                                      | 0.40  |
| 1 salade chicorée                                     | 0.55  |
| 1 kg de carottes                                      | 0.80  |
| 1 yoghurt familial nature                             | 0.60  |
| 1 yoghurt familial aux fruits                         | 0.80  |
| 200 gr de beurre                                      | 2.20  |
| 10 yoghurts aux fruits                                | 4.—   |
| 6 œufs du jour, à giber                               | 1.50  |
| 1 bouteille d'huile d'arachide (1 litre)              | 3.—   |
| 1 potage volaille                                     | 1.—   |
| Coopératives:                                         |       |
| 1 bouteille de vin (1 litre)                          | 2.60  |
| Total pour le week-end                                | 42.15 |

### LUNDI

| Coopératives:                                                  | Fr.   |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| 1 berlingot de lait pasteurisé                                 | 0.90  |
| 1 litre de limonade                                            | 1.05  |
| fromage blanc maigre                                           | 1.30  |
| 2 bouquets de persil                                           | 0.50  |
| 2 paquets de zwiebacks Roland (vente spéciale dite « action ») | 3.90  |
| 2 pots de confiture                                            | 3.20  |
| 2 petits paquets de viande séchée des Grisons                  | 4.90  |
| Total (désormais en l'absence du père)                         | 15.75 |

### MARDI

| Migros:                                     | Fr.   |
|---------------------------------------------|-------|
| Fromage                                     | 1.45  |
| 1 berlingot de lait pasteurisé (1 litre)    | 0.95  |
| raisin                                      | 1.30  |
| 1 gâteau au séré                            | 1.50  |
| 1 lait maigre                               | 0.40  |
| 4 yoghurts                                  | 1.60  |
| fromage râpé (pour le riz)                  | 0.90  |
| 6 œufs du jour, à giber                     | 1.50  |
| 1 bouteille d'Aproz citron (avec bouteille) | 1.—   |
| Boucherie chevaline:                        |       |
| 2 biftecks de cheval à 1 franc              | 2.—   |
|                                             | 12.60 |

### MERCREDI

| Boucherie:                    | Fr.  |
|-------------------------------|------|
| 2 tranches de foie de veau    | 2.90 |
| Coopératives:                 |      |
| 5 yoghurts à Fr. 0.45         | 2.25 |
| 1 litre de lait pasteurisé    | 0.90 |
| 2 paquets de zwiebacks Roland | 3.40 |
|                               | 9.45 |

### JEUDI

| Boucherie chevaline:                        | Fr.  |
|---------------------------------------------|------|
| 2 biftecks de cheval à 1 franc              | 2.—  |
| Migros:                                     |      |
| 4 yoghurts aux fruits                       | 1.60 |
| 2 bouquets de persil                        | 0.30 |
| 915 gr de raisin                            | 1.65 |
| 1 litre lait-drink                          | 0.80 |
| 1 bouteille d'Aproz citron (avec bouteille) | 1.—  |
| 1 paquet de Birmhermüesli                   | 1.50 |
|                                             | 8.85 |

### VENDREDI (le père de famille est là pour le souper)

| Coopératives:                               | Fr.   |
|---------------------------------------------|-------|
| 1 bouteille de jus de pommes (1 litre)      | 0.90  |
| 1 bouteille de vin (1 litre)                | 2.20  |
| pommes                                      | 0.95  |
| 1 pain                                      | 0.55  |
| 1 yoghurt familial                          | 0.90  |
| 4 yoghurts Yoplait                          | 2.20  |
| 1 boîte de thon                             | 1.—   |
| 200 gr de beurre                            | 2.70  |
| julienne de légumes émincés pour la salade  | 0.80  |
| bâtonnets de poisson surgelés (croustilles) | 2.95  |
| 1 tube de mayonnaise                        | 1.50  |
| 2 truites congelées                         | 5.50  |
|                                             | 22.25 |

(Les bouteilles contenant les boissons ont été comptées, vu que la mère les fait rendre par ses enfants, lesquels se font ainsi leur argent de poche !)

Nos lectrices s'étonneront du fait que cette famille paraît se passer complètement de légumes en semaine, lorsque le père n'est pas là. En fait, la mère de famille, qui travaille au dehors, menant de front plusieurs activités professionnelles fort astreignantes, n'a le temps ni de faire cuire autre chose que du lait ou des biftecks, ni, souvent, de manger autre chose qu'un yoghurt (ce qui explique certains chiffres plutôt étonnants...). Mais, comme nous l'avons dit plus haut, tout est rationnel chez ces gens, qui pensent qu'il vaut mieux grignoter un bouquet de persil cru (pour 100 gr, 200 000 unités de vitamines A et 100 de vitamines C) plutôt que d'avaler telle quantité de légumes cuits ayant perdu une bonne partie de leurs propriétés à la cuisson. De plus, la mère de famille, ayant passé la quarantaine, pense qu'il vaut mieux pour elle ne manger de la viande que le dimanche, la viande étant source de cholestérol à partir d'un certain âge. Enfin, elle ne donne jamais de pâtes aux siens, les pâtes, selon elle, faisant engraisser leur consommateur sans rien apporter de vraiment utile à l'organisme.

Il y a à quelque temps, une société de consommatrices, sauf erreur, avait publié un tableau montrant comment on pouvait s'en tirer avec 2 francs par jour et par personne. En fait, ce tableau ne pouvait concerner que des gens au régime ou particulièrement pris par un travail intellectuel absorbant. Car chacun sait que, le dimanche, par exemple, quand la famille est réunie et n'a rien d'autre à faire qu'à regarder la télévision, les pères de famille « sirotent » volontiers en croquant des biscuits secs, pendant que le reste de la famille avale volontiers une bonne quantité de fruits frais ou secs, yoghurts, biscuits, gâteaux. Du reste, le coût de la vie a, depuis, bien augmenté...

La liste de coût de la nourriture d'une semaine que nous vous avons présentée plus haut nous paraît faire partie de la moyenne : 5 francs par jour et par personne, environ. C'est ce qu'il faut compter si l'on veut une nourriture adaptée aux besoins, c'est-à-dire faite de : protéines et vitamine B<sub>1</sub> (viande, poisson ou œufs) ; protéines avec calcium et vitamine B<sub>2</sub> (lait ou fromage) ; lipides et vitamine A (beurre) ; acides gras essentiels (huile) ; glucides et vitamine B<sub>1</sub> (pain ou céréales) ; minéraux avec vitamines A et C (fruits) ;

minéraux et vitamine B (légumes) ; glucides et potassium (pommes de terre).

Mais voici pour terminer, une liste d'aliments en crescendo, c'est-à-dire du moins au plus coûteux, à proportions égales :

1. pommes de terre
2. lait
3. pommes
4. choux blancs
5. carottes
6. tomates
7. pain
8. farine complète
9. oranges
10. sucre
11. semoule
12. riz
13. pâtes alimentaires
14. haricots secs
15. bananes
16. confiture
17. huile d'arachide
18. œufs
19. fromage
20. cacao
21. beurre
22. lard
23. sardines
24. bœuf
25. poisson préparé
26. jambon

A remarquer, cependant, que l'huile, par exemple, relativement onéreuse est d'un bon rendement calorique, puisque 11 grammes suffisent pour fournir 100 calories. Avec des légumes bon marché, au contraire, comme la carotte ou le chou, il faut près de 300 grammes pour se procurer les 100 calories désirées, et celles-ci reviennent finalement quatre à cinq fois plus cher que l'huile !

L'Helvétie.

Abonnez-vous à  
Femmes Suisses

Vous êtes-vous  
déjà fixé  
de bonnes  
résolutions  
pour  
l'année 1971?

ASSA vous souhaite  
qu'en 1971 se réalisent tous  
vos désirs professionnels  
et privés.



Annonces Suisses SA



## Notre tâche...

— Nous croyons trop, nous autres parents et éducateurs, que lorsque nous avons enseigné à nos enfants à gagner leur vie, à gagner de l'argent, notre tâche est finie. Or, si nous ne leur enseignons pas à bien dépenser cet argent, à en tirer le maximum, nous n'avons rien fait !

Virginia Knauer,  
conseillère  
du président Nixon  
pour les problèmes  
des consommateurs.

SANTÉ  
DES GENCIVES  
ET DES DENTS

TRAITEMENT

Asba

ROUGE LE MATIN

VERT LE SOIR

## Cigarettes, santé publique, efforts gouvernementaux

Aux ETATS-UNIS, sous le slogan « Si vous ne pouvez vous passer de fumer, prenez au moins certaines précautions », le Service de la santé publique a lancé une campagne dont les buts sont les suivants :

1. réduire la consommation journalière individuelle de cigarettes ;
2. réduire la profondeur de l'inhalation ;
3. réduire le nombre d'inhalations par cigarette ;
4. convaincre les fumeurs de jeter des mégots plus longs ;
5. encourager l'usage de cigarettes moins chargées en goudron et en nicotine.

En AUTRICHE la régie des tabacs a annoncé qu'elle a abaissé la teneur en goudron et en nicotine des cigarettes qu'elle produit.

Au JAPON la régie, qui est un établissement semi-public, a fait part de son intention de lancer sur le marché en 1970 trois nouvelles marques de cigarettes nettement moins chargées en goudron et en nicotine. En outre, on conseillera aux fumeurs de jeter le dernier tiers de leurs cigarettes.

En SUÈDE et aux ETATS-UNIS, les résultats d'analyse de la teneur en substances nocives de la plupart des marques de cigarettes ont été communiqués au public.

Au CANADA une commission parlementaire a publié récemment un rapport fixant les teneurs maximales admissibles pour le goudron et la nicotine.

En SUISSE, une publicité intensive pour les cigarettes pousse les jeunes à fumer de plus en plus...

**femmes  
suisses**

paraissant le troisième samedi  
du mois

Organe officiel des informations  
de l'Alliance de sociétés féminines suisses

Présidente du comité du journal  
Jacqueline Berenstein-Wavre

Rédactrice responsable

Huguette Nicod-Robert

Le Crêt-des-Pierres

1092 Belmont

Administration

Monique Lechner-Wiblé

19, av. Louis-Aubert

1206 Genève

Tél. (022) 46 52 00

C.C.P. 12 - 11791

Publicité

Annonces-suisse S.A.

1, rue du Vieux-Billard

1205 Genève

Abonnement

1 an : Suisse Fr. 10.—

étranger Fr. 11.—

de soutien Fr. 15.—

Imprimerie Nationale, Genève