

# Le beurre de table est pour beaucoup un luxe

Autor(en): **Queloz, Jeanne**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **49 (1961)**

Heft 9

PDF erstellt am: **16.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-269775>

## **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.

## La page de l'acheteuse

### Le prix des produits laitiers et leur distribution

Les membres de la Commission des consommatrices se sont réunis pour discuter ce problème avec quatre personnalités particulièrement qualifiées : M. Juri, président de l'Union suisse des paysans, M. Belsler, directeur de la Fédération laitière neuchâteloise, M. Arnold, administrateur-délégué à la Migros, M. Wohlfart, de l'Union suisse des coopératives, ainsi qu'un représentant du Département fédéral de l'économie publique.

Mme Schmitt, présidente, eut l'heureuse idée de remplacer les habituels exposés par des questions librement posées par les assistantes.

Comment se forment les prix des produits laitiers et pourquoi une forte production ne provoque-t-elle pas une baisse pour le consommateur ?

M. Juri répondit que pour déterminer les prix on se base sur 600 comptabilités agricoles contrôlées et dépouillées à Brougg (système imité par de nombreux pays). Le prix du produit doit couvrir les frais de production et assurer au paysan la possibilité de vivre.

La hausse récente du prix des produits laitiers et, dans certaines localités, du lait, n'a pas profité au paysan : elle provient de la suppression des caisses de compensation devant être dissoutes, conformément à la décision du peuple suisse de supprimer le contrôle des prix dont ces caisses dépendaient. Le paysan suisse produit avec des tarifs basse (main-d'œuvre, fournitures, machines, terrain) et c'est pourquoi le lait est en Suisse de 20 à 25 % plus cher que dans d'autres pays.

M. Arnold fait remarquer qu'on exagère souvent la portée de la charge des produits agricoles dans un budget ménager : 25 à 30 % du budget sont consacrés à l'alimentation en moyenne, dont un tiers pour les produits laitiers. Les produits agricoles ne constituent en fin de compte que le 12 à 15 % d'un budget familial, chiffre comparable à celui des assurances qui forment environ le 12 % des budgets.

La production suisse est organisée en coopératives, en fédérations de producteurs de lait. Le prix dépend de la prise en charge de l'Union suisse du fromage et de la Butyra, pour la fabrication de beurre et de fromage.

M. Arnold estime que le système suisse est exemplaire à bien des points de vue. Son défaut est d'être trop rigide et de ne pouvoir s'adapter rapidement à des situations nouvelles. Ce système permet toutefois au producteur de toucher le 70 % du prix de vente au détail, alors qu'aux USA par exemple ce chiffre est de 50 % seulement.

M. Belsler explique le système de la retenue, le paiement à la qualité et le financement

du lait à distance pour les grands centres. La caisse de compensation devant être supprimée pour ce lait des villes, il a fallu adapter le prix pour couvrir les frais de transport.

M. Wohlfart ne met pas en doute le système des 600 comptabilités contrôlées, mais il constate que les exploitations suisses sont trop petites pour permettre un travail rationnel. D'autre part, le prix du sol est effectivement trop cher, mais on peut se demander pourquoi rien n'a été entrepris pour lutter contre ce renchérissement.

Plusieurs personnes font remarquer que puisqu'on veut supprimer les caisses de compensation et les prix artificiels, il est curieux qu'on hausse le prix des graisses !

Mme Queloz commente l'enquête sur la consommation de lait et de beurre. Bien qu'elle ne soit pas scientifique, cette enquête permet des constatations très intéressantes. Elle a permis de confirmer que le prix du beurre est vraiment un obstacle à une consommation accrue et, chose impressionnante, on trouve même des familles rurales qui doivent vendre tout leur beurre pour subvenir aux autres achats du ménage, et qui n'en consomment presque pas.

En ce qui concerne la vente généralisée du lait dans tous les magasins d'alimentation, de grandes divergences d'opinion existent entre représentants du petit commerce et grandes entreprises commerciales ou coopératives. Actuellement les laitiers bénéficient d'une sorte de monopole de vente. En échange de celui-ci, ils assument la charge de livrer à domicile le lait en vrac. Ce travail est peu rentable et pourtant c'est par ce chemin que le 95 % du lait est consommé en Suisse. Supprimer le monopole des laitiers, assure-t-on, c'est supprimer la livraison à domicile. Cela provoquerait sans doute une diminution de la consommation et le mécontentement des ménagères préférant ce système.

Sans mettre en doute ces précisions, bien des participantes s'étonnent qu'on n'arrive pas à trouver un système qui donne satisfaction à la fois aux clientes des grands magasins ou des super-marchés et aux adeptes de la livraison à domicile.

En ce qui concerne la consommation de lait et de produits laitiers, plusieurs suggestions sont faites. Pourquoi ne pas prévoir davantage de produits laitiers lors de grandes manifestations (sandwiches au fromage) ? Pourquoi ne pas offrir au consommateur du fromage en guise de dessert ? Bien des paysannes regretteraient que les laiteries de campagne aient si peu évolué : il y a dans les villages bien des habitants non ruraux qui achèteraient volontiers des spécialités, si on les offrait et si on les présentait dans une vitrine.

M. Belsler assure que des efforts sont faits et que les producteurs doivent s'organiser encore pour satisfaire les consommateurs.

La discussion aurait pu se poursuivre longtemps encore. M. Gnaegi, représentant de la Division fédérale de l'agriculture, donna quelques précisions sur les règlements appliqués et sur les limites des possibilités d'intervention dans l'état actuel des choses. Les autorités sont prudentes à l'égard de toute modification qui aurait pour conséquence une diminution de la consommation.

\* \* \*

Les déléguées de la Commission romande qui ont assisté à cette journée d'information, ont eu l'impression d'apprendre à connaître quelques-uns des mystères de l'organisation laitière. Elles se rendent mieux compte combien il est nécessaire que les consommateurs soient présents dans les diverses discussions relatives aux problèmes d'écoulement et de prix. Personne ne conteste aux producteurs le droit d'exiger un salaire équitable pour leur travail. Mais il importe que les producteurs apprennent aussi à connaître les difficultés de bien des familles.

Il semble que producteurs et consommateurs ont le plus grand intérêt à voir résolus certains problèmes de distribution, afin qu'on n'ait pas l'impression, en cas de production abondante, que des rivalités stériles ou des règlements dépassés freinent la consommation.

Il va sans dire que la Commission romande des consommatrices apprécie la franchise avec laquelle les représentants de la production et de la distribution acceptent d'exposer leur point de vue.

Si l'actualité a mis en évidence le secteur laitier et agricole, cela n'implique nullement qu'il faille s'en tenir là. Il serait intéressant d'examiner d'un peu plus près la formation des prix d'autres produits de consommation courante, qui eux aussi, jouent un rôle important dans le budget ménager.

E. C.

#### Quelques cas

Famille comprenant 2 adultes, 3 adolescents et 5 enfants, soit 10 personnes. Gain mensuel 936 fr. Cette famille dépense pour se nourrir 380 fr. par mois, dont 122 pour les produits laitiers. Elle n'achète point de beurre de table et pour 9 fr. 50 de beurre de cuisine par mois. Elle consomme pour 82 fr. 60 de lait et 22 fr. 50 de fromage. On constate donc que si cette famille boit beaucoup de lait, elle ne dépense que 0 fr. 95 de beurre de cuisine par mois et par personne. Elle complète avec de la margarine et nous écrit que « son salaire ne lui permet pas d'acheter davantage de beurre ou de fromage ».

Famille avec 3 enfants, gagnant 720 fr. par mois, dépensent 320 fr. pour l'alimentation, dont 58 fr. 30 pour les produits laitiers, soit 38 fr. 70 de lait, 1 fr. 90 de beurre de cuisine et 17 fr. 70 de fromage. Point beurre de table et pratiquement point de beurre de cuisine, mais de la margarine pour les tartines.

A l'opposé, nous avons un couple sans enfant gagnant 1200 fr., dépensent 320 fr. pour son alimentation, dont 45 fr. pour les produits laitiers, soit 11 fr. de lait, 13 fr. 20 de beurre de table, 6 fr. de beurre de cuisine, 6 fr. de fromage et 9 fr. de yoghurt et crème. On remarquera que cette famille dépense autant pour son alimentation que la famille précédente composée de 5 personnes, mais qu'elle consomme pour 19 fr. de beurre, soit 10 fois plus que l'autre.

#### Revenu, nombre d'enfants et consommation de beurre de table

20 familles de 4 et 5 enfants ayant un revenu mensuel de 100 à 150 fr. dépensent en moyenne (il s'agit de la moyenne pour les 20 familles) 1 fr. 22 de beurre par personne et par mois.

20 familles de 1 et 2 enfants ayant un revenu de 100 à 150 fr. par personne dépensent en moyenne 2 fr. 83 de beurre par personne et par mois.

### Détruisez les bons que vous trouvez dans votre boîte aux lettres

Une pluie de bons, de réductions de prix s'est abattue dans nos boîtes aux lettres, ces dernières semaines.

Il est très tentant de les utiliser, même si on ne connaît pas le produit. « C'est toujours 50 ct. d'économisés », pense-t-on. Evidemment !

Nous aimerions vous demander de voir un peu plus loin, de songer aux répercussions de ce simple geste. Si des milliers de femmes utilisent le bon, le fabricant se frotte les mains et songe qu'il ne lui est vraiment pas difficile d'obtenir des ménagères ce qu'il veut.

Mais d'abord essayons de comprendre pourquoi il y a tant de bons. Ceux-ci sont liés à un problème fort grave, celui des cartels. La plupart de nos industries font partie de cartels qui établissent des conventions de prix dans la branche. Aucun fabricant, membre du cartel, ne peut dès lors baisser ses prix, même si ses frais d'exploitation le lui permettent. Pour attirer l'attention de l'acheteuse sur ses produits, il ne lui reste que la publicité et cette forme particulière de la publicité qui est la distribution de bons. Cette distribution généralisée entraîne des frais énormes. Cela laisse donc supposer que le prix du produit aurait pu être baissé, si l'existence du cartel ne s'y opposait.

Dès lors on comprend pourquoi l'acheteuse doit se refuser à encourager une telle pratique.

Plutôt qu'un bon (réduction de prix partielle et momentanée), nous voulons une baisse de prix durable dont toutes les acheteuses puissent profiter.

Nous ne devons pas accepter qu'un fabricant, par un cadeau, « achète » notre choix et nous fasse abandonner notre liberté.

Enfin, les bons donnent un notable surcroît de travail aux commerçants et les obligent à enfler leurs stocks pour des augmentations de vente éphémères.

Pour ces trois raisons, sans aucune indulgence, jetons les bons à la corbeille.

On nous écrit :

« J'aimerais savoir pourquoi on ne trouve jamais chez les marchands de comestibles de la limande qui est un poisson presque aussi fin que la sole, mais bien meilleur marché, du moins en France. »

Réponse : La Suisse n'est pas un pays maritime, donc ses habitants connaissent mal les différents poissons de mer qu'elle doit importer. On ne peut pas importer de toutes petites quantités de poissons. On comprend dès lors que les importateurs renoncent à importer des poissons inconnus chez nous qui risquent de ne pas se vendre. Ils préfèrent s'en tenir à quelques catégories bien déterminées et acceptées du public.

### Le BEURRE de TABLE est pour beaucoup un luxe

En avril 1959, la Commission romande des consommatrices avait procédé à une petite enquête parmi les membres des associations affiliées sur la consommation des produits laitiers. Nous avions alors été fort surprises de constater combien la consommation de beurre et de fromage était faible parmi les 89 familles qui nous avaient répondu. C'est alors que nous avons décidé de procéder à une seconde enquête en février 1960.

159 fiches valables sont rentrées et ont fait l'objet d'un dépouillement. Le revenu par personne et par mois va de 66 fr. 65 à 1140 fr.

Le nombre d'enfants par famille va de un à huit. Nous avons dix familles sans enfants. Il ressort du dépouillement et des graphiques établis :

a) que le revenu a une influence sur la consommation générale des denrées alimentaires,

b) que le revenu a également une influence sur la consommation de l'ensemble des produits laitiers (lait, beurre, fromage),

c) que le revenu et le nombre d'enfants ont une répercussion très nette sur la consommation du beurre de table.

La ligne médiane du graphique des dépenses alimentaires marque une courbe qui suit de très près la courbe des revenus. Elle part de 50 fr. environ pour se terminer à 400 fr. environ de dépenses par mois et par personne. Il est donc évident que le revenu a une influence sur la consommation générale.

La ligne médiane du graphique de la consommation de beurre de table marque également une courbe fortement ascendante. Elle part de 1 fr. environ par personne et par mois pour atteindre 7 fr. Les 30 premiers cas (bas salaires jusqu'à 140 fr. par personne et par mois) sont très nettement déficitaires en consommation de beurre de table.

Quant au tracé de la ligne médiane de consommation de beurre de cuisine, il est très sinueux. Là où il n'y a pas consommation ou faible consommation de beurre de table, il y a une forte consommation de beurre de cuisine et inversement.

Voici quelques chiffres :

#### Revenu et consommation de beurre de table

Sur 20 familles ayant un revenu mensuel de moins de 125 fr. par personne, 11 n'achètent jamais de beurre de table. Elles dépensent pourtant 12 % de leur salaire pour les produits laitiers.

Sur 20 familles ayant un revenu mensuel de 135 à 153 fr. par personne, 8 n'achètent pas de beurre de table. Elles dépensent 10,2 % de leur salaire en produits laitiers.

Sur 20 familles ayant un revenu mensuel de 200 à 230 fr. par personne, 4 seulement n'achètent pas de beurre de table. Elles dépensent 7,2 % de leur salaire en produits laitiers.

Sur 20 familles ayant un revenu mensuel de 300 à 375 fr. par personne, toutes achètent du beurre de table. Dépenses en produits laitiers : 6,8 % de leur salaire.

## ATTENTION A L'ALTÉRATION DES ALIMENTS !

Micro-organismes	Terrain de développement	Manifestations	Conséquences
Moississures	Se développent sur les aliments riches en acides: citrons, fraises, cerises, confitures peu sucrées, pain, laissés à l'humidité.	Les aliments se recouvrent d'une fine couche blanchâtre, verdâtre ou noirâtre. Ce sont en fait de petits champignons (sphyromycètes).	<b>Pas dangereux</b> Enlever la couche moisie.
Ferments ou levures	Les aliments sucrés fermentent: le moût se transforme en vin, le jus de pomme en cidre, le lait en fromage. Les confitures, les sirops fermentent également.	Le jus pétille. L'odeur et le goût deviennent acides. Le récipient peut sauter, la confiture déborder.	<b>Pas dangereux</b> Le goût est complètement modifié. Il y a une perte de sucre et apparition d'alcool.
Bactéries	Les aliments protéiques (qui contiennent des albumines) se putréfient. Par exemple: la viande, les œufs, les haricots, les pois, etc.	Les protéides sont décomposés. L'aspect et la couleur changent, l'odeur est nauséabonde.	<b>Dangereux</b> Les secrétions des bactéries sont toxiques et peuvent provoquer des empoisonnements mortels.

Pour se développer, les moississures, les ferments et les bactéries ont besoin d'oxygène, d'une température favorable (10 à 35° C) et d'humidité.