

A Lausanne

Autor(en): [s.n.]

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 4

PDF erstellt am: **16.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-269670>

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

La conservation des produits

DATES CODÉES OU DATES EN CLAIR?

Dans les temps anciens, des tonnes de marchandises ont dû se perdre, faute de pouvoir être conservées. Très vite cependant l'homme a appris à conserver ses aliments d'une saison à l'autre par le séchage, le fumage, la salaison, puis la stérilisation, enfin le froid.

Des progrès étonnants ont été accomplis ces dernières années grâce aux multiples emballages imperméables à l'air, à la congélation et aux additifs chimiques. Actuellement bien des denrées, même si elles sont en contact avec l'air, ne s'altèrent plus que difficilement : les antioxygènes préviennent le rancissement des huiles et graisses, d'autres conservateurs empêchent par exemple la moisissure des confitures.

On en vient même à offrir sous emballage dans les super-marchés de nombreux aliments dont la conservation est très limitée. Tous ces aliments portent évidemment soit une date codée soit un numéro de contrôle afin que fabricants et distributeurs puissent en contrôler la fraîcheur et parer à toute réclamation.

Une question se pose là : pourquoi à la place d'une date codée ne pas indiquer une date en clair, que l'acheteuse puisse comprendre. N'aurait-elle pas avantage à connaître « l'âge » des marchandises achetées ? Récemment nous lisons dans une monographie du Laboratoire coopératif français que les consommateurs auraient tout bénéfice à connaître la date de fabrication des boîtes de conserves qui pourtant se s'altèrent pas pendant plusieurs années, certaines saisons ou certaines années (particulièrement sèches ou pluvieuses) étant plus favorables que d'autres à la mise en conserve. Nous n'irons pas si loin mais nous souhaitons vivement que les aliments dont la conservation n'exécède pas quelques mois soient munies de dates clairement lisibles.

Bien des fabricants et distributeurs sont opposés à ces dates en clair car ils craignent que les acheteuses n'en viennent à refuser des marchandises parfaitement bonnes, ce qui provoquerait du gaspillage et des pertes. Ils affirment que dans des entreprises bien organisées ce contrôle des acheteuses est parfaitement superflu, les marchandises étant toujours fraîches.

Nous voulons bien le croire, l'essentiel du problème ne nous paraît pas que l'acheteuse puisse vérifier AVANT l'achat la fraîcheur de l'aliment mais bien qu'elle puisse savoir combien de temps elle peut le conserver CHEZ ELLE.

Nos habitudes ménagères sont aussi en train de changer. Beaucoup d'entre nous ont des frigos et prennent l'habitude d'acheter davantage à la fois et d'acheter moins souvent. Nous fourrons au frigo de la pâte à gâteau, des yoghourts, de la margarine, de la crème, songeant à des repas futurs. J'ai vu chez une maman ayant plusieurs jeunes enfants, jusqu'à cinq berlingots de lait pasteurisé et comme ces berlingots ne portaient qu'un chiffre dont elle ignorait la signification, elle ne savait plus lesquels étaient les plus anciens. Bref, il nous arrive à toutes de garder des ali-

II^e journée d'information de la commission romande des consommatrices

4 mars, à Neuchâtel
Restaurant Neuchâtelois - Faubourg du Lac 17

Programme

11 h. « Les moyens modernes de conservation des aliments », M. Ph. Clottu, chimiste cantonal adjoint, Neuchâtel.

12 h. 45 Repas en commun

14 h. 45 Débat, présidé par Mme Ariane Schmitt, sur le thème : « L'acheteuse doit-elle pouvoir contrôler par une date la fraîcheur des aliments emballés ? »

Prendront part au débat :
M. P. Butzberger, directeur de la Société coopérative Migros, Neuchâtel, M. Ch. Furer, directeur du Centre d'études suisses de l'alimentation, à Veytaux-Chillon, M. Samuel Michelin, directeur de Bell S.A., Neuchâtel, M. F. Spirig, expert-boulangier des Sociétés coopératives romandes, Lausanne, M. Henri Tanner, sous-directeur des Laiteries Réunies, Genève, ainsi que deux consommatrices, membres de la Commission romande.

Un repas à 5 fr. sera servi au Restaurant Neuchâtelois. Les personnes désirant prendre ce repas sont priées de s'inscrire jusqu'au 1er mars auprès de la Commission romande des consommatrices, Planches 32, Prilly.

Partout les mêmes préoccupations ! Ici, une jeune Iranaise au cours d'enseignement ménager — simplifié ! — organisé dans son village.

(Cliché, Bureau international d'Education).



ments qui peut-être sont déjà restés quelques jours ou quelques semaines (margarine par exemple) en magasin. Dès lors, nous pouvons être amenées, parce que les marchandises se gâtent moins visiblement qu'autrefois et parce que nous avons un frigo, à consommer des marchandises altérées. Il semble bien que les intoxications d'origine bactériologique dues à une trop longue conservation des aliments soient aujourd'hui en augmentation. Si les denrées emballées portaient des dates en clair, nous pensons que ce serait une mise en garde salutaire pour beaucoup de ménagères.

Un problème identique se pose pour des denrées que nous ne mettons pas au frigo. Nous avons appris récemment que les pâtes alimentaires aux œufs ne se conservent pas au delà de trois mois sans changer de goût. C'est très bien de le savoir, mais quel « âge » ont donc les pâtes que nous achetons ? Les pâtes sont une des denrées que nous aimons avoir toujours sous la main, que nous stockons facilement sur le rayon d'une armoire. N'allons-nous pas aussi conserver trop longtemps des pâtes faute d'avoir un point de repère ?

Mais à côté du problème pratique, il y a une question de principe qui nous paraît importante : l'acheteuse a le droit d'avoir une connaissance complète du produit ; il ne saurait être question de lui cacher certaines données sous le seul prétexte que des pertes pourraient en résulter sur le plan commercial. Si on craint de lui donner des dates, n'est-ce pas qu'on a peur de ne pas vendre quelques denrées dont la date serait dépassée ? Puisque le distributeur a la chance de pouvoir préparer à l'avance les marchandises de faible conservation, il nous semble équitable que loyalement il les date.

Mais quand on dit « date en clair » on n'a pas encore tout dit. Faut-il indiquer une date de fabrication ou une date ultime de consommation ? Une date de fabrication semble présenter pour le fabricant et le distributeur moins d'inconvénients qu'une date de consommation. Mais à l'acheteuse, une date de fabrication à elle seule ne dit rien si elle ne sait pas combien de temps la marchandise se garde normalement sans altération. J'ai vu sur de la charcuterie emballée une date accompagnée de cette phrase : « Se conserve quelques jours sans réfrigérateur ». Que veut dire « Quelques jours » ? S'agit-il de deux jours ou de dix ? Et la phrase signifie-t-elle qu'il ne faut PAS mettre cette marchandise au réfrigérateur ou que dans un réfrigérateur elle se conservera plus longtemps que quelques jours ?

On le voit ce problème du « datage » des aliments est complexe et pas encore tout à fait au point chez nous. C'est pourquoi la Commission romande des consommatrices a décidé de mettre cette question au programme de sa journée d'information du 4 mars.

Cette journée comprendra d'abord une conférence de M. Ph. Clottu, chimiste cantonal, adjoint à Neuchâtel, sur « Les moyens modernes de conservation des aliments ». L'après-midi sera consacré à un vaste débat entre les consommatrices et les principales entreprises de distribution de Suisse romande sur le problème des dates. Certaines de ces entreprises sont favorables à des dates de fabrication, d'autres à des dates de consommation, d'autres encore sont totalement opposées aux unes et aux autres. Il y aura donc là matière à un débat passionnant auquel nous convions toutes les acheteuses s'intéressant à ces questions (les séances sont publiques). Nous espérons que par leur affluence, elles prouveront aux distributeurs l'intérêt qu'elles portent à des dates clairement lisibles.

Ariane Schmitt

Les conseils de l'Institut suisse de recherches ménagères

Peut-on laver des lainages dans une machine à laver automatique ?

C'est une question qu'on nous pose souvent. Nous avons fait de très nombreux essais pour l'éclaircir. Actuellement, nous tenons à dire que seuls les lainages solides peuvent être lavés dans une machine automatique même si celle-ci prévoit un programme spécial, ménageant les lainages. Il s'agira donc surtout de chaussettes, éventuellement de camisoles, de pantalons d'enfants, etc. D'ailleurs, on ne lave en général qu'une quantité limitée de lainages fins à la fois si bien qu'on ne peut remplir un tambour. De ce fait, on risquerait en voulant à tout prix les laver dans la machine de gaspiller courant et produit de lessive. Enfin, on ne lavant que quelques lainages à la fois, on les expose à un traitement plutôt brutal dans le tambour mal rempli.

Si la machine ne prévoit pas de programme spécial, il faudra arrêter le tambour pour que les lainages trempent dans le bain ; ceci n'est d'ailleurs possible que si les couleurs sont solides. On ne mettra le tambour en mouvement que très peu de temps pour que la laine ne se feutre pas.

Bien des ménagères aimeraient utiliser des flocons de savons, ce qui en effet, convient particulièrement bien aux lainages. Dans ce cas, on introduira d'abord dans la machine, un décalcifiant rapide (comme Bx, Calgon, Anticalcine, Micavit, etc.). On restera près de la machine pour ajouter peu à peu les flocons tout en prenant garde que la mousse ne devienne pas trop abondante.

Si ce procédé paraît trop compliqué et que les lainages soient très sales, on peut aussi employer un produit à lessive synthétique. Nous tenons cependant à vous signaler que les lainages réagissent très différemment à un même produit de lessive suivant leur qualité. Nous espérons qu'un jour, l'Institut pourra décerner son laurier à des laines réagissant toujours bien aux produits de lessive. En attendant nous vous recommandons d'être prudentes et d'une façon générale, de laver vos lainages à la main !

Nous désirons signaler deux petites erreurs dans l'article de janvier sur les soldes. Pour le sous-titre, il fallait lire : « Les soldes ou le règne de la confusion... voulue ? » (et non pas « voulue ! »).

Au premier paragraphe de la troisième colonne : « Le Tribunal fédéral a considéré que l'élément décisif était l'impression purement subjective que l'annonce éveillait chez les acheteurs. » (et non « objective »).

Suppression des primes ajoutées aux crèmes et poudres à pouding

Le communiqué suivant a paru dans le « Détaillant en alimentation » du 27 janvier 1961 :

Les primes sont fort décriées, mais comme on peut le constater dans la pratique, il ne peut leur être dénié un certain pouvoir de propagande.

Afin de répondre à de pressants vœux exprimés par quelques associations féminines, et en particulier par le commerce, de gros et de détail, mais conscientes aussi du fait que le système des primes entraîne les tendances de rationalisation dans le secteur de la production industrielle, les maisons soussignées ont décidé de renoncer jusqu'à nouvel avis à offrir des primes avec les poudres à pouding et crème, les poudres à lever, etc. Ces maisons attendent du commerce qu'il appuie leur action spontanée. Ceci pourrait être particulièrement opportun pour lui au cas où une nouvelle concurrence massive d'origine étrangère était déclenchée sur le marché indigène pour les produits en question.

Dibona S.A. Obergösgen SO (produit Dr Oetker).
Max Fehchlin, Schwyz (SOWIESO).
E. Kern et Cie S.A., Zurich (RESO).
S.A.A. Sennhauser Zurich (HELVETIA).
Union suisse de coopératives de consommation, Bâle (produit REGAL).
Dr Winder S.A. (DAWA).

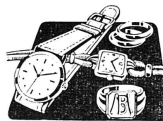
La Commission romande des consommatrices a aussitôt écrit une lettre de remerciements et de félicitations aux maisons ci-dessus mentionnées. A la suite de l'enquête faite en 1959 sur les bons et primes, nous avions constaté en effet que nombre d'acheteuses étaient irritées par les primes. A la question « achetez-vous une marchandise pour obtenir immédiatement un jouet, un ustensile ? » 575 personnes sur les 633 qui ont répondu à l'enquête répondent non. A la question : « désirez-vous la suppression totale des bons et primes ? » 373 personnes répondent oui, 159 non et 12 ajoutent, « oui, si le prix en est diminué ».

Nous pensons donc exprimer l'avis de nombreuses acheteuses en félicitant les fabricants de crème de s'être entendus pour cette suppression volontaire des primes qui ne pouvaient que fausser le choix de l'acheteuse. Nous souhaitons que d'autres entreprises établissent des accords semblables.

ENCAUSTIQUE - BRILLANT
SOLIDE
ABEILLE
LIQUIDE
NETTOIE • CIRE • BRILLE VITE

Léon Smulovic

- HORLOGERIE
- BIJOUTERIE



Grand choix de montres, bijoux, chevalières, alliances or.

Genève, Terrassière 5
Tél. 36 54 89

Pour vos tricot, toujours les

LAINES DURUZ

Le plus grand choix de la Suisse Romande