

Le monde du travail

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **58 (1970)**

Heft 6

PDF erstellt am: **17.07.2024**

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.

Le monde du travail

**ALLO LA VILLE,
ICI LA CAMPAGNE**

L'orientation de la production agricole n'est pas aisée dans un pays comme le nôtre : ses dimensions restreintes et un marché rapidement saturé entraînent les entreprises les plus raisonnables vers une rapide surproduction. L'amélioration des méthodes de travail, la sélection et la spécialisation augmentent le rendement en même temps que les difficultés d'écoulement. La récente crise laitière en était un exemple. Le secteur fruitier connaît, lui aussi, les problèmes que posent l'abondance et les goûts changeants des consommateurs.

Quelle que soit l'activité marginale dans laquelle s'orientera le producteur (fruits, légumes, œufs ou volaille), il constatera, amer, que l'industrie l'y a devancé avec des prix de production défiant toute concurrence (voir parcs optigal, vergers industriels, etc.). Quel secteur inexploité lui restera désormais accessible en vue d'améliorer sa situation financière, sans exiger un trop grand investissement financier ?

PRODUIRE EN VUE DE LA SURGÉLATION

Au cours de ces dernières années, la consommation de produits surgelés se généralise dans notre pays. S'il n'y a pas de commune mesure entre les 32 kilos de produits surgelés consommés par an et par habitant aux Etats-Unis et les 9,1 kg absorbés par bouche helvétique, nous constatons toutefois que notre pays est le deuxième (après la Suède avec 14,8 kg) dans la liste des pays européens consommateurs de produits surgelés. Le succès de la toute jeune entreprise du froid va-t-il permettre à l'agriculture de considérer avec un nouvel intérêt les cultures maraichères et de petits fruits, cultures réservées jusqu'alors aux zones rurales proches d'un marché urbain ? Les résultats parfaitement probants d'une expérience entreprise en Suisse orientale m'amenent à vous parler de quelques exploitations agricoles visitées ces jours derniers dans la vallée du Rhin saint-galloise.

Ces exploitations se sont spécialisées dans la culture des épinards dont la prise en charge est assurée par des fabriques de produits surgelés.

La Suisse compte actuellement 40 ha réservés à cette culture. Les plus grandes surfaces se trouvent dans la vallée du Rhin et dans le canton de Thurgovie. Les terres favorables à ce genre d'entreprises sont les sols minéraux profonds. Et grâce à des analyses, il est possible d'y ajouter les éléments fertilisants nécessaires au succès de la culture.

LES CRITÈRES DE QUALITÉ

Si la quantité est ainsi assurée, la qualité nécessaire, elle aussi, des recherches. En effet, l'industrie de la surgélation exige des produits de hautes qualités et donne la préférence aux épinards à grandes feuilles, lisses et d'un vert prononcé, portées par des tiges aussi courtes que fines et dont l'arôme est harmonieux. Il fallait donc, par sélection, obtenir des variétés présentant ces différents critères et surtout parvenir à une espèce qui ne fleurisse que très lentement ou même pas du tout. Car la production des fleurs marque non seulement l'arrêt net de la croissance des feuilles mais exige un tri plus intense avant la transformation en produit surgelé. En plus, la disposition des feuilles doit être telle que la récolte puisse se faire mécaniquement.

AU PRINTEMPS OU EN AUTOMNE

Les épinards destinés à la surgélation peuvent être cultivés au printemps ou en automne. Après la récolte de printemps, il est possible de planter des choux, des carottes ou des haricots en vue de la transformation industrielle. L'ensemencement d'automne se fait avec succès après des cultures de pommes de terre précoces ou de carottes parisiennes.

Les semences sont livrées aux producteurs par les entreprises de

fabrication qui suivent les cultures, de l'ensemencement à la récolte, et déterminent la date de celle-ci.

Des machines entièrement automatiques, en majeure partie propriété des fabricants, sont louées aux partenaires contractuels. Ces machines coupent les feuilles à des hauteurs variables selon la qualité recherchée : pour les épinards en branche, on utilise les petites feuilles aux tiges très courtes tandis que pour les autres préparations surgelées, on utilise les plantes de grandeur normale.

Au bout d'une quinzaine de jour, il est possible d'effectuer une deuxième coupe.

La récolte des épinards se fait de nuit ou aux premières heures du jour afin que la rosée qui les recouvre préserve leur fraîcheur.

SURGELÉS DANS LES PLUS BREFS DÉLAIS

Orientés immédiatement vers les entreprises de transformation, les épinards sont surgelés quatre à sept heures au plus après la récolte. Il est important que ce laps de temps soit le plus bref possible afin de conserver intact la valeur nutritive et les qualités de fraîcheur désirées.

Dès leur arrivée, ils sont soumis à un tri méticuleux et à un lavage énergique (30 litres d'eau par kilo d'épinards).

Enfin, après le blanchiment et un rapide refroidissement, les épi-

nards sont emballés puis surgelés au cours d'un passage dans le tunnel à air froid (-40°).

RENTABILITÉ D'UNE CULTURE D'ÉPINARDS

Ne bénéficiant ni de subvention ni de prix de soutien, la culture des épinards est cependant intéressante grâce aux garanties contractuelles : prise en charge de la production et prix fixe. Aucune mévente n'est à redouter ni l'effondrement des prix.

Les rendements bruts moyens s'élèvent environ à 5000 francs l'hectare. Si l'on estime les frais de production à 3500 francs pour une double récolte mécanique, le revenu net sera donc de 1500 francs l'hectare. Selon les calculs de rentabilité effectués par l'Union suisse des paysans, peu de secteurs de production atteignent ce chiffre.

L'AVIS DUNE PRODUCTRICE

Pendant que la merveilleuse machine, ne nécessitant qu'un seul homme à bord fauche, happe, charge en un temps record la récolte d'épinard, voici le temps d'échanger quelques mots avec l'épouse de l'exploitant, afin de découvrir au-delà des chiffres et des rapports techniques l'avis des principaux intéressés :

« Voici quatre ans que nous nous sommes lancés dans l'aventure et nous constatons qu'elle est

valable pour nous parce que la topographie de notre domaine s'y prête et que l'usine de surgélation est proche.

Cette culture ne nous impose pas de main-d'œuvre supplémentaire mais chaque membre de la famille est largement mis à contribution pour maintenir les champs en parfait état de propreté.

Nous avons l'avantage de posséder en propre la machine à récolter. Nos autres collègues la louent à la fabrique. La culture perd alors de son intérêt financier car la marge de bénéfice n'est pas énorme. Les épinards nous sont payés 30 centimes le kilo pour la première coupe et 20 centimes pour la seconde.

Et la prise en charge étant assurée, nous n'avons pas de problème de commercialisation. Ce mode de culture-là nous paraît donc valable pour une petite exploitation familiale comme la nôtre. »

Yv. Bastardot.



- fortifie le milieu buccal
 - diminue les dépôts de tartre
 - arrête le saignement des gencives
 - insensibilise les collets
 - prévient le déchaussement
- dentifrice Asba,
conseillé par votre dentiste

La confectionneuse de vêtements de dames

Elle confectionne des vêtements féminins consistant en majeure partie en tissu.

APTITUDES REQUISES

Bonne vue, habileté et force manuelle, tempérament calme, bonne représentation spatiale, sens des formes et des couleurs, propreté, imagination, goût pour la mode, méthode, ordre.

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

Age minimum d'entrée en apprentissage : 16 ans.

Durée de l'apprentissage : deux ans.

APPRENTISSAGE

Programme de première année. — Initiation au maniement, à l'emploi et à l'entretien des outils, des instruments, des machines à coudre et des machines spéciales, par collaboration de l'apprentie à l'exécution des divers travaux. Exercices de couture à la machine. Exécution de travaux de détail, tels que coutures droites à des vêtements, bordures, roulottés, pose de parements, fronces. Piquage de ceinture. Pose des agrafes, boutons-pression, boutons et attaches. Exécution de nervures et de plissés simples. Confection de boutonnières retournées en étoffe, de pattes, de poches retournées type gilet et de poches appliquées. Assemblage de vêtements. Repassage initial des vêtements exigeant un tel travail. Pose des manches et du col. Exécution d'ourlets et contrôle des mesures des vêtements terminés pour détermination de la taille.

Programme de deuxième année. — Couture de vêtements simples coupés. Couture de pièces plus difficiles des différentes grandeurs. Moulage des pièces sur mannequin. Repassage final de pièces simples. Initiation aux principes fondamentaux de la coupe d'après commande.

Connaissances professionnelles. — Dénomination, propriétés, signes distinctifs et utilisation des étoffes, doublures et fournitures les plus communément utilisées. Utilisation et entretien des machines et des instruments. Les diverses manières de coudre, les méthodes et les techniques de travail. La prévention des accidents et des maladies inhérents à l'exercice de la profession. Dessin professionnel, croquis.

Certificat de capacité. — La candidate qui a subi avec succès l'examen de fin d'apprentissage reçoit le certificat fédéral de capacité attestant que sa titulaire est une confectionneuse qualifiée de vêtements de dames.

L'OFFRE ET LA DEMANDE

La demande. — Très grande, car il y a pénurie dans le métier.

Perspectives d'avenir. — La confectionneuse habile et qui a du métier peut, si elle fait preuve d'initiative, devenir contremaîtresse, coupeuse, gradieuse-patronnière, modéliste, ou directrice-adjointe, directrice d'atelier ou d'entreprise de confection. Les ateliers de haute couture tendant à disparaître, elles sont, quoi qu'il en soit, presque toujours dirigées vers les cadres.

Syndicat défendant la profession : Union féminine suisse des arts et métiers.

L'offre. — Un métier qui plaira à toutes celles que la mode intéresse particulièrement de même que tout ce qui touche aux vêtements féminins, lesquels sont très variés.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Horaires. — En moyenne, 45 heures par semaine.

Vacances. — Trois semaines par an.

Salaires. — Pendant l'apprentissage, 80 francs par mois durant le premier semestre ; 100 francs durant le deuxième ; 120 francs durant le troisième et 140 francs durant le quatrième. Après quoi, la confectionneuse gagne entre 3 fr. 30 et 5 francs l'heure, environ.

Avantages sociaux. — Assurance-maladie (le patron payant les primes) et accidents.

BON GADÉAU***

(valable jusqu'à épuisement du stock, sans obligation d'achat). En échange de ce BON, vous recevrez, à titre gracieux, un flacon d'essai d'Eau de Cologne «Caprice» de Chéron 80° ou d'Eau de Cologne «Triple concentrée» 80°

— RAYON PARFUMERIE DRUGSTORE —
pharmacie principale

Pas d'envois postaux.

NOM:

ADRESSE:

PRENOM: