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

Herausgeber: Alliance de Sociétés Féminines Suisses

Band: 62 (1974)

Heft: 3

Rubrik: Le monde du travail

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

le monde du travail

AIDE FAMILIALE

On peut toujours compter sur elle...

« J'avais une enfant de onze ans et deux jumeaux de cinq mois. Un matin je me sentis mal, j'étais seule à la maison, ma fille était à l'école et mon mari à son travail. J'essayai quand même de faire mes tâches quotidiennes, mais à un certain moment, je vis tout tourner et je dus me mettre au lit. Je pris ma température, j'avais 40 de fièvre.

» Dès que ma fille revint de l'école, elle alla prévenir le médecin qui vint tout de suite. Il me dit que j'avais une forte angine et qu'il ne fallait en aucun cas approcher les bébés car c'était contagieux.

» Je ne savais absolument pas à qui m'adresser. Mon mari resta donc à la maison plusieurs jours pour s'occuper des enfants et du ménage. A force de réfléchir, je me souvins d'un monsieur que j'avais rencontré par hasard ; en voyant les jumeaux, il m'avait parlé du service d'aide familiale au cas où je pouvais en avoir besoin. J'envoyai donc ma fille chez lui et elle lui expliqua la situation. Il promit de s'en occuper tout de suite.

» Quelques heures plus tard, la responsable du service prit contact avec moi et m'annonça une aide familiale pour le lendemain : « Elles ont l'habitude et de l'expérience avec les enfants, vous verrez, tout ira pour le mieux », me dit-elle.

» Ce fut exactement cela, les enfants se sont habitués à elle, je pouvais être tranquille, c'était comme si j'avais une personne de la famille. Il n'y avait pas besoin de parler, elle voyait ce qu'il y avait à faire ; j'ai même appris certaines petites choses avec elle, car elle avait beaucoup d'expérience.

» Vous ne pouvez imaginer quel soulagement c'est pour une mère de savoir que si elle ne se sent pas bien, elle trouvera des personnes gentilles et compétentes toujours prêtes à lui donner de l'aide, physiquement et moralement, sans tenir compte ni de sa situation sociale, ni de sa nationalité et qui arrivent toujours le sourire aux lèvres. »

Si cette histoire vous intéresse, si le rôle de bonne fée, de « mère de secours » vous tente, sachez qu'il existe à Genève un Cours en emploi pour aides familiales. Il s'adresse à toute personne âgée de 30 à 45 ans, désireuse d'acquérir une formation professionnelle en vue d'exercer cette activité pratique et sociale.

Pourquoi cours en emploi ? Parce que, durant 16 mois, les élèves travaillent le matin dans les services d'aides familiales et l'après-midi suivent des cours de cuisine, économie domestique, psychologie, pédagogie, notions de droit, etc. Ensuite, deux stages d'environ un mois chacun sont prévus dans des institutions genevoises. Une fois formées, les aides familiales pourront travailler à plein temps ou à la demi-journée.

Pour de plus amples renseignements sur cette profession :

Fédération
des Services d'aide familiale
de Genève
4, rue Vignier
1205 Genève
Tél. (022) 25 67 30.

Allemagne :

Baisse du travail des femmes

D'après le service de statistique de Baden-Wurtemberg, malgré la politique de l'emploi du gouvernement et l'abondance permanente des offres, le phénomène de reprise de la vie active des femmes aux environs de 40 ans après la fin de l'éducation des enfants n'a pas eu un caractère massif entre 1961 et 1970.
De plus, le taux d'activité des femmes de 19 ans descend constamment depuis plus de douze ans. En 1961, elles étaient 86 % à travailler et en 1970 seulement 79 %. On s'attend à ce qu'elles ne soient plus que 74 % bientôt.
La cause principale de cette baisse est la prolongation de la scolarité.
La dix-neuvième année de la femme allemande est une année « clef ». A partir de cet âge, l'activité des femmes baisse continuellement jusqu'à 30 ans. Les mariages jeunes et les scolarités prolongées font que de plus en plus les femmes se marient dès la fin de leur vie scolaire et ne prennent jamais une vie active.

(Handelsblatt-Manpower Argus.)

Angleterre :

Loi contre la discrimination

Le gouvernement anglais a décidé d'introduire un projet de loi contre la discrimination dans le travail des femmes avant la fin de l'année.
Trois domaines principaux seront abordés : l'emploi, l'éducation et la formation professionnelle.
Un comité de contrôle veillerait à l'application des futures dispositions légales. Sous la nouvelle législation, il serait, entre autres, illégal de spécifier un sexe dans les annonces de recrutement.

« The Guardian-Manpower Argus »

Unique...

L'Ecole cantonale de fromagerie de Moudon m'ayant avoué qu'elle n'avait eu, parmi ses nombreux élèves fromagers-laitiers, qu'une seule fromagère-laitière, j'ai tenté de retrouver la trace de cette femme exceptionnelle. Hélas, à la Laiterie de Peney-le-Jorat, où elle avait travaillé, on n'a pu me renseigner. « Marguerite ? Oui, nous nous souvenons bien d'elle. Les journaux en avaient parlé, en son temps, vu qu'elle était unique en son genre. Mais depuis, elle s'est mariée. Et nous ne retrouvons plus son adresse... » A Moudon, on essaie de m'expliquer : « Vous comprenez, les fromagères-laitières ne courent pas les rues. Ce métier demande un effort physique particulièrement important. Il n'est, en effet, pas rare de voir les belles pièces de gruyère peser quarante kilos. Alors imaginez un peu, une femme... » Regrettant d'autant plus de n'avoir pu mettre la main sur cette fameuse Marguerite, j'ai obtenu quand même, par l'Association suisse pour l'orientation scolaire et professionnelle et la Société suisse d'industrie laitière, quelques renseignements sur la profession qui nous intéresse. Je laisse donc parler Mlle Rotraut Oertli et M. Peter Hofer, auteurs d'une monographie détaillée des métiers de fromager et laitier, lesquels peuvent aussi être exercés par des femmes (nous en avons maintenant la preuve, malgré tout) :

« A la **fromagerie,** ce sont en premier lieu les protéines du lait qui sont mises en valeur. Le travail y commence dès qu'arrive le lait livré par les paysans. Le fromager examine si le lait est normal et le pèse. Périodiquement, il en détermine aussi la teneur en graisse. A la différence du laitier qui travaille principalement du lait pasteurisé, le fromager doit utiliser du lait cru pour la fabrication des fromages à pâte dure. La composition du lait n'est pas toujours la même, c'est pourquoi les opérations de la fabrication qui ont une grande importance sur le plan des fermentations doivent sans cesse être adaptées aux circonstances. Le lait préparé est chauffé dans des chaudières ou des installations mécaniques. A la température voulue, on ajoute au lait les cultures de bactéries et la présure nécessaires. Puis, le caillé qui se forme est tranché à la main ou au moyen d'une installation de brassage. Ce travail exige beaucoup de soin, de solides connaissances et de l'expérience.

Le travail du **laitier,** lui, commence dès la réception du lait. Avant que le lait ne soit pompé du camion-citerne dans le local des machines ou que les bidons n'arrivent sur le chemin de roulement, le laitier en examine la qualité, il prélève des échantillons qui seront analysés au laboratoire. Seul un lait répondant à toutes les exigences posées doit être utilisé. Une fois vidés, les bidons à lait sont nettoyés et stérilisés dans des installations automatiques de lavage avant d'être renvoyés aux fournisseurs de lait. Mais avant que le lait soit acheminé vers les différents départements de production afin d'y être transformé, il est épuré — ou ramené à la teneur voulue en graisse — au moyen de centrifugeuses se trouvant dans une salle des machines. Dans des appareils spéciaux, le lait est pasteurisé et préparé en vue de l'utilisation à laquelle il est destiné, en particulier comme lait de consommation. La graisse du lait est principalement mise en valeur par la fabrication du beurre, à la **beurrerie.** Le laitier doit pouvoir apprécier exactement la nature de la graisse du lait, qui dépend fortement de la race bovine et de l'alimentation du bétail. Il lui incombe de produire un beurre savoureux, facile à tartiner.

Dans le département des **produits frais,** le travail du spécialiste consiste principalement à assurer la fabrication et l'emballage de ces produits, tels que lait-boisson, crème, lait acidifié, yoghourt, boissons mélangées à base de lait, séré. Le laitier additionne certains produits au lait (par ex. fruits, cacao), inocule des cultures de bactéries, règle la durée du traitement et la température lors de l'incubation et du refroidissement, et veille au bon fonctionnement des machines et appareils, en général complètement automatiques, qui assurent l'emballage des produits finis.

Dans le département des **conserves de lait,** le laitier fabrique notamment du lait condensé, de la poudre de lait, des spécialités de crème glacée et des fromages fondus. Le lait condensé est fabriqué par évaporation d'une partie de l'eau physiologique du lait ; ainsi, la teneur en matière sèche est accrue. Pour la préparation de poudre de lait, on fait en revanche complètement évaporer l'eau par pulvérisation. Un traitement thermique et l'addition de sels émulsifiables permettent de fabriquer des fromages fondus, faciles à tartiner, et de goûts très différents qui peuvent se conserver longtemps. Le spécialiste en crèmes glacées prépare, avec du lait, de la crème et des fruits, des produits se distinguant par leur qualité constante. Pour fabriquer ces crèmes glacées, qui jouissent de la faveur de petits et grands, il dispose d'appareils du dernier cri. Le laitier qui travaille au **laboratoire** exécute chaque jour l'analyse chimique, physique et microbiologique de très nombreux échantillons de lait. Il contrôle continuellement la qualité des produits fabriqués dans l'entreprise en prélevant, au hasard, des échantillons. De même, tous les produits d'addition sont analysés au laboratoire avant d'être utilisés ». **J.T.**

FRANCE : LES FEMMES MARIÉES RETOURNENT AU TRAVAIL

Les syndicats et les organisations professionnelles s'intéressent de plus en plus au travail des femmes. Avec raison. Celles-ci sont en effet de plus en plus nombreuses à travailler.

Les femmes contribuent pour plus de 84 % à l'augmentation de la population active : la France compte chaque année deux cent cinquante mille travailleurs de plus (solde arrivées-départs), parmi eux on compte deux cent dix mille femmes.

C'est dans l'industrie que l'emploi féminin se développe le plus rapidement. Les femmes représentent moins du tiers des emplois industriels, mais elles contribuent pour 56 % à l'accroissement des effectifs.

LA FROMAGÈRE-LAITIÈRE

Dans les entreprises assurant la transformation du lait, les conditions se sont fortement modifiées au cours des ans. Fromagers et laitiers exercent des professions modernes. Ils n'assurent plus manuellement la transformation du lait selon d'anciennes traditions, mais font appel aux perfectionnements de la technique et aux découvertes de la biologie.

APTITUDES REQUISES

Constitution robuste et parfaite santé (ne pas être atteinte de maladies infectieuses et ne pas être sensible aux variations de température et à l'humidité de l'air). Avoir le goût et l'odorat bien développés. Conscience professionnelle, discernement et sens de l'observation. Intérêt pour les sciences naturelles et la technique. Habileté manuelle, esprit ouvert, entregent. Grande capacité d'adaptation.

FORMATION PRÉALABLE :

Pour entrer en apprentissage, il faut avoir suivi avec succès l'enseignement primaire obligatoire. Il est préférable d'avoir fréquenté une école primaire supérieure, secondaire ou similaire si l'on veut accéder, dans la suite, à un poste plus élevé. Compte tenu de l'activité qu'elle exercera, la spécialiste en industrie laitière devra également connaître les travaux de la ferme, notamment les soins au bétail et la traite. Elle pourra avantageusement acquérir ces connaissances en travaillant une année à la campagne avant d'entrer en apprentissage.

FORMATION PROFESSIONNELLE

Age minimum d'entrée en apprentissage : 16 ans.
Durée de l'apprentissage : pour les fromagères 3 ans, pour les laitières 4 ans (dont 6 mois dans une fromagerie)
Lieu : l'apprentissage ne peut avoir lieu que dans une entreprise à laquelle le droit de former des apprentis est reconnu. L'apprentie a l'occasion de s'y familiariser avec tous les travaux de la profession.
Programme d'apprentissage : il est organisé dans les différentes entreprises de manière que l'apprentissage puisse s'effectuer dans deux ou trois exploitations. Ainsi, l'apprentie peut se familiariser avec plusieurs méthodes de travail et recueillir des expériences qui lui seront de la plus grande utilité dans la suite. Outre l'activité pratique exercée dans l'entreprise, l'apprentie doit suivre les cours professionnels. Les futures laitières reçoivent, en outre, durant leur quatrième année d'apprentissage, un enseignement théorique à l'école professionnelle de laitiers.
La Société suisse d'industrie laitière organise les examens annuels de fin d'apprentissage. Les candidates qui les passent avec succès reçoivent le **certificat de capacité** de fromagère ou de laitière.
Formation ultérieure : après quelque temps de pratique, la jeune spécialiste en industrie laitière peut suivre les cours d'une école de laiterie (en Suisse romande, 2 semestres à Grangeneuve/Fribourg ou Moudon/Vaud), puis, durant 6 à 12 mois, ceux d'une école de commerce, en vue du diplôme de maîtrise (après 7 ans d'activité pratique), et enfin étudier durant 4 semestres au Technicum agricole suisse de Zollikofen, ou, après avoir obtenu la maturité ou réussi l'examen d'admission à l'Ecole polytechnique, faire 8 semestres à la Division d'agriculture de l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich en vue du diplôme d'ingénieur agronome spécialisé en industrie laitière.

L'OFFRE ET LA DEMANDE

La demande : grande et variée.

Perspectives d'avenir : la fromagère peut travailler comme collaboratrice principale du chef d'exploitation dans une fromagerie ou le remplacer. La laitière se spécialisera selon ses goûts et capacités dans l'un des départements de fabrication d'une centrale laitière. Elle a aussi la possibilité de travailler au laboratoire ou au bureau. Le maître-fromager peut exploiter à son propre compte une fromagerie ou la diriger à titre d'employé d'une organisation laitière. Il peut également exercer la fonction d'inspecteur laitier ou d'inspecteur des fromageries. Le maître-laitier a les mêmes possibilités dans sa partie. La technique en laiterie aura sa place dans les services de recherche ou de développement de produits.

Syndicat défendant la profession : Société suisse d'industrie laitière et Secrétariat suisse du lait.

L'offre : un métier varié et plein d'avantages.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Elles sont réglées par des conventions collectives de travail prévoyant des prestations sociales équitables.

Horaire : les conditions de production et d'exploitation ne permettent pas au spécialiste en industrie laitière de bénéficier de la semaine de 5 jours, ni d'être toujours libre le dimanche. Mais le temps libre fixé correspond aux conditions faites aux autres professions de même que les salaires.