

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Band: 48 (1968)
Heft: 4: Le froid

Artikel: Le problème de la congélation
Autor: Deslarzes, Blanche
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-888034>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

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

Le problème de la congélation

Blanche DESLARZES

Vice-Présidente de la Fédération Romande des Consommatrices

Précisons tout d'abord que la *Fédération romande des consommatrices*, qui a vu le jour il y a dix ans sous le nom de « Commission romande des consommatrices », a été la première organisation en Suisse romande à s'efforcer de guider les consommateurs. Elle a connu un développement extraordinaire puisqu'elle compte actuellement 140 Associations affiliées et environ 10.000 membres individuels. Son journal, « J'achète mieux », est tiré à 12.000 exemplaires. Comme sa section sœur pour la Suisse alémanique et le Tessin, le Konsumentinnenforum, elle est membre de la *Fédération suisse des consommateurs*, organisation instituée sur le plan fédéral et parallèle à la Fondation pour la protection des consommateurs.

Le problème du froid a été traité à plusieurs reprises et sous diverses formes par notre Fédération; « J'achète mieux » de juillet-août 1967 lui consacre plusieurs pages, le considérant sous son double aspect ménager : celui de la consommation des produits surgelés, et celui des congélateurs.

CONSOMMATION DES PRODUITS SURGELÉS

Dans une étude publiée par l'Institut suisse de la surgélation, son directeur, le Dr Kümin, évalue à 6,7 kg par habitant la consommation de produits surgelés dans notre pays en 1967. Ce chiffre est en augmentation de 16 % sur celui de l'année précédente et tient compte d'un été exceptionnellement chaud, comme de l'utilisation massive des produits surgelés par les gros consommateurs (hôtels, hôpitaux, etc.).

Pourtant, les ménages privés demeurent encore réticents, surtout en ce qui concerne les fruits et les légumes, qui sont jugés trop chers comparativement aux produits frais et surtout aux conserves. Prenons l'exemple des petits pois, cité par « J'achète mieux » :

— 100 grammes de petits pois frais, cuits et égouttés, coûtent 41 ct.,

— 100 grammes de petits pois de conserve, égouttés, coûtent 38 ct.,

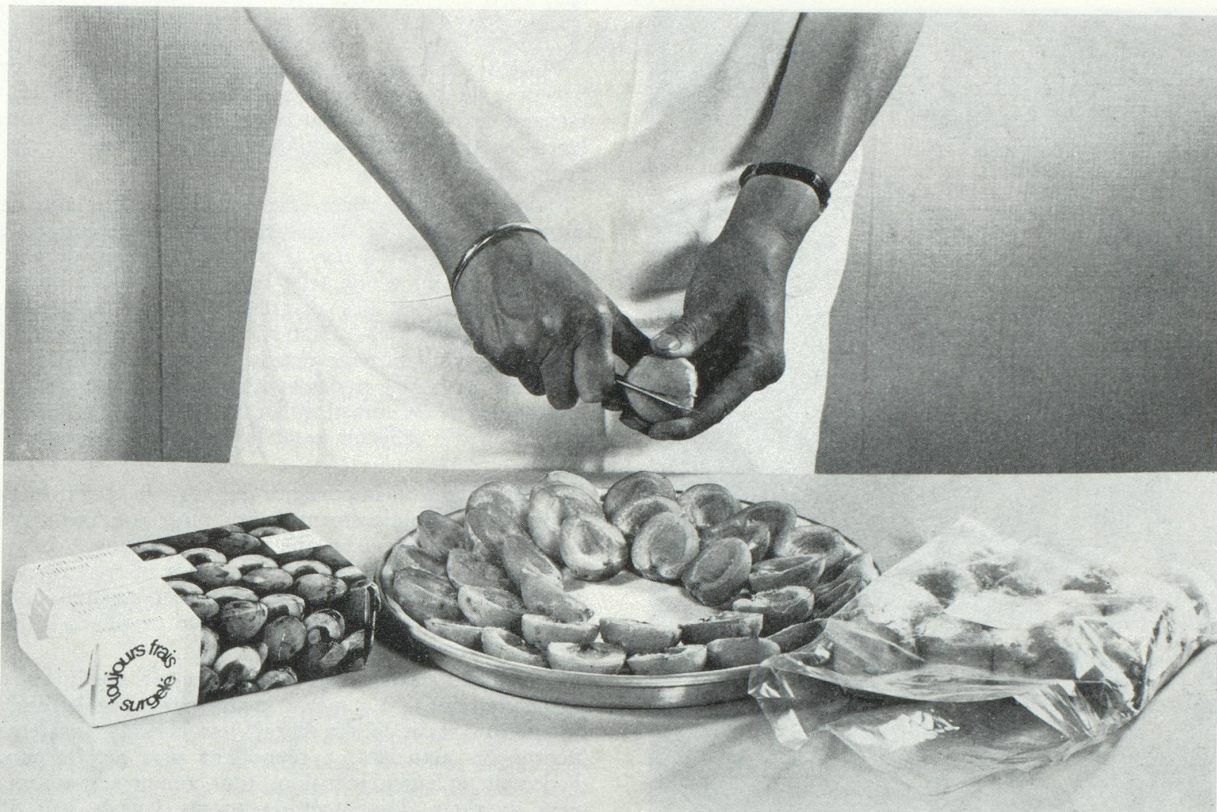
— 100 grammes de petits pois surgelés coûtent de 80 à 87 ct.

Même écart important concernant les haricots et les fruits; par contre, cet écart est minime pour les épinards (3 à 5 ct. par 100 g) lesquels sont jugés presque aussi bons que les épinards frais et bien supérieurs aux épinards en conserve.

On le constate, fruits et légumes surgelés demeurent un luxe. Là où la question « budget » est primordiale, la ménagère ira sans hésitation vers l'achat le plus avantageux. Pourtant, ces mêmes ménagères sont parfaitement conscientes des avantages nombreux présentés par les produits surgelés : produits de premier choix, savoureux et riches en vitamines, poids net, absence d'agent conservateur, aucun épluchage, cuisson rapide. C'est pourquoi le poisson congelé jouit d'une faveur croissante.

Il a pour lui tous les avantages, dans un pays comme le nôtre où le poisson de mer frais doit être entièrement importé : on peut l'acheter partout, là du moins où le commerçant dispose d'un congélateur — il est d'un emploi commode — enfin son prix modique le met à la portée de chacun. C'est grâce au poisson surgelé que nos populations montagnardes bénéficient maintenant des vertus irremplaçables de ce produit de la mer et de son apport en iode. Toutefois, nous basant sur les études faites en France par le Laboratoire coopératif concernant la teneur microbienne du poisson surgelé, il nous semble raisonnable de conseiller aux acheteuses de choisir des filets non panés et, si elles le désirent, de les paner elles-mêmes.

Une remarque nous est faite souvent à propos des fruits surgelés : pourquoi le commerce nous offre-t-il presque toujours des fruits surgelés *sucrés*, qui présentent l'inconvénient d'un jus abondant pour une proportion de fruits



Préparation des fruits à noyaux.

Les fruits à noyaux surgelés entiers ou coupés en deux sans sirop de sucre doivent toujours être utilisés à l'état surgelé ou légèrement décongelés. Les fruits peuvent être coupés en deux avec un couteau à l'état surgelé, puis dénoyautés (Photo Sonia Hartmann).

parfois assez mince? Les fruits sucrés ne conviennent pas à toutes les préparations, aux tartes par exemple, et n'ont pas l'aspect net et appétissant du produit frais.

Quant aux plats cuisinés surgelés, nous suggérons à chaque consommatrice de faire ses propres expériences. Certains plats nous ont paru excellents; d'autres, telles les préparations avec pommes de terre, sont nettement inférieures au produit « maison ». Affaire de goût...

La législation suisse est peu loquace en ce qui concerne les prescriptions relatives aux produits surgelés, alors que d'autres pays, tels que la France et les États-Unis, sont beaucoup plus explicites. C'est là une lacune qui devrait être comblée sans retard.

VŒUX DES CONSOMMATRICES

Concernant les produits surgelés :
Les consommatrices demandent :

- Une législation précise fixant les normes bactériologiques auxquelles devraient satisfaire les produits en question;
- Un étiquetage meilleur, indiquant la date de surgélation et le délai de consommation, puisque la conservation d'un produit surgelé n'est pas illimitée, donnant aussi des consignes précises de température pour un entreposage prolongé;
- Un choix de fruits non sucrés à côté des fruits sucrés, qui permettrait une utilisation plus variée et une présentation meilleure;

— Enfin, j'allais écrire : surtout... *une baisse de prix*, condition indispensable pour augmenter la consommation des fruits et légumes surgelés dans toutes les couches de la population.

CONGÉLATEURS

L'année 1967 a vu également augmenter de façon spectaculaire la *vente des congélateurs*. Là encore, les statistiques nous sont fournies par le Dr Kümin : 76.294 appareils mis en service en 1967, soit dans les ménages privés, soit dans les ménages collectifs.

On relève avec plaisir le *nombre toujours croissant d'appareils acquis par les communautés villageoises*, ce qui donne un nouvel essor aux petits jardins et aux plantations de fruits et légumes à proximité des fermes. La paysanne sait, maintenant, comment traiter fruits et légumes avant de les mettre dans les emballages où ils dormiront jusqu'à leur emploi. Elle connaît les soins particuliers dont il faut entourer les petits fruits : pas de sacs de plastique, où ils s'abîment, mais des récipients légers et peu profonds, une manutention délicate. Quelle fierté pour elle de servir au cours de l'hiver les produits de son jardin « comme cueillis le matin même »! Les légumes sont cuits très rapidement, puisque la congélation est une demi-cuisson. Finies les corvées de conserves; plus de boccoux, de ratages possibles, de surveillance! Quel gain de temps, quel bénéfice aussi, malgré le prix de location du casier qui demeure modeste (30 F environ par an pour 100 litres)!



Stockage-Température.

Conserver tous les produits congelés à une température d'au moins -18 à -23 °C. Surveiller la température de temps en temps au moyen d'un thermomètre (Photo Sonia Hartmann).

Il existe trois types de congélateurs :

- le congélateur-bahut, le plus économique à l'achat, qui conserve mieux le froid, mais où le rangement des denrées est moins facile;
- le congélateur-armoire, un peu plus coûteux, mais dont l'aménagement intérieur permet une vue d'ensemble et un rangement rapides;
- enfin, l'armoire frigorifique avec casier de congélation (à ne pas confondre avec l'évaporateur, qui est de -5 à -6 °C). Le casier de congélation doit atteindre -15 à -20 °C, pour permettre une bonne conservation des produits.

Quel type d'appareil convient-il de conseiller ?

Plusieurs facteurs entrent en ligne de compte, naturellement : le budget dont on dispose, l'importance du ménage, les services qu'on attend du congélateur (congeler des produits frais ? ou conserver des produits surgelés ?), l'emplacement prévu.

Malgré les baisses successives intervenues par suite de la concurrence dans ce domaine, le prix d'un congélateur reste élevé (de 580 à 900 F pour un appareil de 250 l). L'investissement d'une telle somme se justifie pour les ménages éloignés des centres d'achats, ou disposant de leur propre production de fruits et légumes. Par contre, pour un ménage citadin, même si les achats sont faits dans un temps et des conditions favorables, le montant engagé n'est amorti qu'au bout de plusieurs années; il est bon d'y réfléchir *avant* la signature du contrat de vente.

Autre condition importante qui régit le choix du type d'appareil : l'emplacement prévu pour son installation. A ce propos, relevons que trop de cuisines, dans les immeubles modernes, ne sont que des mini-cuisines, ne permettant pas la pose par le locataire d'appareils ménagers modernes de son choix tels que machines à laver ou congélateurs.

Pourquoi les architectes ne prévoient-ils pas un espace, même restreint, 2 à 3 mètres carrés par exemple, dont la destination serait laissée libre ? Les cuisines strictement incorporées actuelles ne répondent plus aux exigences de demain, et leurs dimensions, tout comme leur aménagement intérieur, doivent être repensés dans le sens d'un espace calculé plus largement. Pour l'immédiat, là où le bahut ne saurait trouver une place, la petite armoire sera plus facile à caser, sur un réfrigérateur par exemple; ou bien on se contentera du réfrigérateur avec casier de congélation, qui réunit deux appareils en un seul.

Un point encore mérite d'être soulevé, celui du contrat de vente qui doit être lu attentivement, en attachant une importance spéciale au « service après vente », qui doit être assuré avec une grande rapidité pour être efficace.

NOS VŒUX CONCERNANT LES CONGÉLATEURS

Ils concernent *leur prix*, encore trop élevé pour être vraiment à la portée de tous ceux auxquels un tel appareil ménager rendrait de réels services, les familles nombreuses, les personnes âgées et impotentes par exemple; ils concernent, comme nous l'avons relevé, *la place disponible dans les cuisines*; ils concernent le *service après vente*, où les tarifs nous semblent parfois exagérés.

Toutes ces remarques, qui visent à une diffusion plus étendue de la vente des congélateurs, ne nous empêchent pas d'apprécier comme il convient les bienfaits qu'ils nous dispensent : légumes, fruits et autres produits frais sous la main avec leurs vitamines intactes, agrément de pouvoir organiser et varier ses menus en les préparant à l'avance, possibilité de grouper ses achats, donc gain de temps, peine épargnée, travail facilité.

En Suisse, comme partout ailleurs dans le monde, les consommatrices ne peuvent que se réjouir des progrès accomplis dans le domaine de la surgélation, et les encourager par une attitude positive; il y va de leur intérêt bien compris.