Zeitschrift: Revue syndicale suisse : organe de l'Union syndicale suisse
Herausgeber: Union syndicale suisse
Band: 35 (1943)
Heft: 11

Artikel: Problèmes d'alimentation en temps de guerre
Autor: Gmür, Fritz
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-384366

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: 12.07.2025

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

Revue syndicale suisse

ORGANE MENSUEL DE L'UNION SYNDICALE SUISSE

35me année | Novembre 1943 | No 11

Problèmes d'alimentation en temps de guerre.

Par *Fritz Gmür.*

Lorsque le collègue Fritz Gmür, ancien membre du comité directeur de la Société suisse des fonctionnaires postaux, accepta il y a quelque temps un poste de collaborateur pour les questions ouvrières au sein de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, nous avions convenu avec lui qu'il nous fournirait un article, aussi détaillé que possible et débordant le cadre des généralités, sur notre situation alimentaire et le rationnement, article pour la rédaction duquel il était particulièrement qualifié du fait de ses contacts avec le monde ouvrier et les autorités de l'économie de guerre. Nous sommes heureux de pouvoir consacrer à ce travail un numéro entier de la « Revue syndicale ». Il permettra à nos lecteurs et à toutes les personnes que cela intéresse de se faire une idée exacte de notre régime de pénurie et des mesures qui sont prises pour y remédier. *R.*

Voici plus de quatre ans que nous vivons sous le régime de l'économie de guerre. Les conséquences n'en ont pas été les mêmes pour les salariés et les employeurs. Cependant, les mesures concernant l'alimentation de guerre touchent tout le monde. Il semble donc opportun de jeter un rapide coup d'œil sur les mesures tendant à réglementer la production et l'emploi des denrées alimentaires et, au début de la cinquième année de guerre, de faire le point.

I. Notre approvisionnement en denrées alimentaires.

1. Mesures préventives.

Nos autorités ont commencé très tôt à prendre les mesures destinées à prévenir les difficultés de ravitaillement pouvant être engendrées par une guerre éventuelle: preuve en soit la loi sur les blés, du 7 juillet 1932, stipulant la constitution d'une réserve permanente d'au moins huit mille wagons de céréales panifiables, ce qui devait correspondre aux besoins de deux à trois mois sous

le régime du rationnement. Lorsque la situation commença à devenir critique en Europe, le Conseil fédéral, en vertu de la loi fédérale, du 1er avril 1938, tendant à assurer le ravitaillement du pays en marchandises indispensables, obligea les importateurs de sucre, de matières grasses, de café, de riz — et plus tard de denrées fourragères — à constituer des stocks susceptibles de couvrir les besoins de quatre à cinq mois (non compris les réserves commerciales normales). En raison des dépenses extraordinaires qui en découlèrent, les maisons intéressées reçurent des crédits à un taux réduit. Les stocks obligatoires, qui existent aujourd'hui encore et sont répartis dans tout le pays constituent indéniablement un élément de sécurité essentiel de notre ravitaillement national. Par la suite, ce dernier a encore été stimulé par l'appel du Département fédéral de l'économie publique (D. E. P.), du 5 avril 1939, adressé à tous les ménages afin de les engager à constituer des provisions pour deux mois. Simultanément, les détaillants, comme aussi les entreprises de la branche hôtelière, furent invités à s'approvisionner dans la mesure du possible en vivres de première nécessité.

Grâce à ces mesures de prévoyance, et surtout aux talents d'organisation exceptionnels dont fit preuve feu le conseiller fédéral Obrecht, nous avons pu affronter la deuxième guerre mondiale avec des greniers et des armoires bien remplis, lors même que — et cela il importe de ne pas l'oublier — nos finances aient été assez mises à mal par la crise économique. Au cours des années qui suivirent, il a fallu assurer notre ravitaillement en denrées alimentaires dans le domaine des importations et de la production indigène, tout en ménageant judicieusement nos réserves.

2. *Importations.*

A partir de 1930 déjà, nos importations de vivres ont été officiellement contrôlées dans le cadre de notre politique commerciale. C'est ainsi qu'un arrêté fédéral, daté du 23 décembre 1931, stipulait ce qui suit:

« En vue de sauvegarder la production nationale, là où ses intérêts vitaux sont menacés, en vue notamment de combattre le chômage, le Conseil fédéral peut limiter à titre exceptionnel et temporaire, dans l'intérêt économique général du pays, l'importation de marchandises qu'il lui appartient de désigner ou faire dépendre cette importation d'un permis à délivrer aux conditions qu'il fixe. »

Les arrêtés du Conseil fédéral (A. C. F.) qui furent promulgués par la suite concernent:

le blé, le seigle, l'avoine, l'orge, le maïs, le malt et les farines fourragères (du 6 juin 1932),

les oléagineux et les tourteaux (du 2 septembre 1932),

les graisses et huiles alimentaires (du 29 septembre 1933).

Pour couvrir les besoins engendrés par la consommation actuelle, fort réduite par suite des prescriptions de rationnement, nous dépendons des importations, d'outre-mer pour la plupart, à

raison d'environ 70% pour le sucre, d'à peu près 60% pour les céréales panifiables et d'au moins 50% pour les graisses et huiles alimentaires. La nécessité d'importer des denrées alimentaires a obligé les autorités à ordonner la centralisation des achats, laquelle fait l'objet de différents A. C. F. et de plusieurs ordonnances du D. E. P. (céréales panifiables, denrées fourragères, sucre, matières grasses, légumineuses).

Pour assurer l'acheminement vers la Suisse des produits acquis à l'étranger, des conventions en matière d'importation avaient été passées, en 1938 déjà, avec la France et la Grande-Bretagne, et, tant que la navigation en Méditerranée a été libre, un flot ininterrompu de marchandises a déferlé vers la Suisse par les ports de Gênes, de Savone et de Marseille. Un contrat portant sur l'affrètement de quinze navires grecs jaugeant 115,000 tonnes, fut passé avec une grosse compagnie de navigation; malheureusement, ces bateaux ne purent plus naviguer en Méditerranée dès le moment où éclata la guerre entre l'Italie et la Grèce. Les marchandises qui se trouvaient alors en cours de route furent déchargées dans des ports espagnols et portugais et acheminées soit par chemin de fer en direction de Genève, soit par bateaux à destination de Gênes, ce qui nécessita même l'emploi de petits voiliers à moteur. Cependant, les obstacles de toutes sortes opposés à notre ravitaillement — parmi lesquels il convient de mentionner le fait que les voies ferrées espagnoles ont un écartement différent de celles du reste de l'Europe, à l'exception de la Russie — engagèrent le Conseil fédéral, en 1941, à acheter quatre cargos: le *Saint-Gothard*, de 8340 tonnes, le *Chasseral*, de 4260 tonnes, l'*Eiger*, de 8130 tonnes, et le *Säntis*, de 6690 tonnes.

Des entreprises privées suisses acquérirent également des bateaux, qui, sous les noms de *Calanda*, *Maloja*, *Monte Generoso*, *Saint-Cergue*, etc., entrèrent en service et, battant pavillon suisse — lequel a été reconnu par toutes les nations — sillonnèrent les mers dès le 1er avril 1941. Les quatre bateaux propriété de la Confédération et les six cargos appartenant à des entreprises privées — sept primitivement, mais le *Maloja* a été coulé — jaugeant au total environ 60,000 tonnes. A quoi il sied d'ajouter neuf bateaux grecs, représentant de 75,000 à 80,000 tonnes.

Les difficultés auxquelles se heurte notre flotte de haute mer sont multiples. L'Office fédéral de guerre des transports, à qui il appartient également d'assurer les risques, s'est vu obligé de constituer, à Lisbonne, à Madère et aux îles Canaries, des stocks substantiels de charbon de soute, qu'il a dû faire transporter depuis l'Amérique du Nord par ses propres bateaux. Jusqu'ici, il a été nécessaire d'annoncer chaque jour par radiotélégramme, de Berne à Berlin et à Rome, la position des navires. Quant à nos relations avec les deux camps belligérants au sujet des cargaisons de nos navires, c'est là un chapitre à part. Seules peuvent être embarquées les marchandises qui font l'objet d'un certificat émis par les auto-

rités chargées d'appliquer le blocus et qui sont jugées de première nécessité pour le ravitaillement du pays. D'où il résulte que le tonnage n'est souvent pas utilisé complètement, ce qui augmente les taux de fret.

Les navires servant également à l'exportation, la répartition des marchandises destinées à l'étranger donne lieu parfois à de très grandes complications; c'est ainsi qu'un navire prit une fois la mer avec 1000 colis différents destinés à 58 ports, tandis qu'un autre cargo eut un jour à bord 800 colis devant être déchargés dans 79 ports différents.

Trouver des équipages pour les navires battant pavillon suisse ne fut pas chose aisée puisque seuls des ressortissants de nations non belligérantes peuvent servir dans la « marine helvétique ». A l'heure actuelle, cependant, 40% des marins sont des Suisses qui, pour la plupart, sortent de l'école de navigation de Bâle. Les salaires mensuels que touchent les équipages sont les suivants: marins 150 dollars, cuisinier 200 dollars, premier officier 360 dollars, ce qui constitue une rémunération certainement alléchante, d'autant plus que la nourriture et l'entretien sont gratuits et que les employeurs prennent à leur charge l'assurance-maladie et accidents; il convient toutefois de tenir compte que les intéressés sont exposés au danger de voir leur bateau torpillé.

En 1942, notre flotte de haute mer a transporté de 600,00 à 700,000 tonnes de marchandises indispensables. Par une chance extraordinaire, les installations de déchargement et les silos utilisés par les bateaux suisses dans le port de Gênes sont demeurés intacts malgré tous les bombardements aériens dont la ville a été l'objectif. Pour le moment, le port de Gênes ne peut plus être utilisé par la Suisse, cela en raison des événements militaires qui se déroulent actuellement en Italie. En revanche, l'Allemagne, comme aussi l'Angleterre se sont déclarées d'accord de nous ouvrir, en plus de Bilbao et de Barcelone, le port de Marseille, cela à partir du 15 octobre 1943. Si toutefois le Midi de la France devait devenir incidemment le théâtre d'opérations de guerre et si une tension quelconque intervenait dans les relations entre l'Allemagne et le Portugal, il en résulterait automatiquement un danger pour nos importations par ces deux voies. Nous sommes donc de plus en plus menacés de voir quelque jour nos importations complètement coupées, du moins pendant un certain temps, et partant, d'être obligés de vivre sur nos réserves et sur notre propre production. Si l'on considère que, malgré le blocus et le contre-blocus, notre flotte est parvenue, au prix de multiples efforts, à assurer jusqu'au printemps 1943 l'entrée en Suisse de quantités de denrées alimentaires représentant 300 grammes par tête d'habitant et par jour, et que le récent développement de la situation risque de provoquer une diminution de ces arrivages, pourtant modestes, on se rend compte à quel point nos importations, qui ont déjà fléchi depuis le mois de mai 1943, menacent de devenir précaires.

3. *Agriculture.*

Sous la pression des circonstances, notre agriculture a pris une importance primordiale du point de vue de notre alimentation.

Grâce aux efforts déployés par nos paysans et leurs associations professionnelles, ainsi que par les écoles cantonales d'agriculture et la Station fédérale d'essais agricoles, il s'est révélé possible, entre 1914 et 1939, d'accroître le rendement moyen par hectare de 15% pour le lait, de 10% pour les céréales panifiables, de 25% pour les pommes de terre et dans une sensible proportion pour les fruits également. Cela signifie que les seuls progrès techniques réalisés en matière d'agriculture ont permis de récolter de 2500 à 2800 wagons de 10 tonnes de céréales de plus que pendant la dernière guerre mondiale — et cela dans des conditions analogues — tandis que la production actuelle de pommes de terre dépasse de 20,000 à 25,000 wagons le rendement qu'on aurait pu enregistrer en 1914 pour la même superficie d'ensemencements.

A ces travaux préliminaires d'avant-guerre, il convient d'ajouter l'extension des cultures, suggéré par le « postulat Abt » du 22 mars 1938, demandée par le Conseil fédéral dans son message du 12 décembre 1938 et mise en vigueur par l'arrêté fédéral, muni de la clause d'urgence, sur l'extension de la culture des champs, du 6 avril 1939. La guerre ayant éclaté, le rythme de l'extension des cultures s'accéléra et, en novembre 1940, le « Plan Wahlen » portait à 500,000 hectares la surface de 300,000 hectares de terres ouvertes que prévoyait le programme du Conseil fédéral tendant à assurer l'alimentation de notre population au moyen des produits de notre propre sol.

Grâce aux efforts considérables accomplis par nos agriculteurs, auxquels furent affectés des dizaines de milliers de travailleurs auxiliaires, la surface des cultures a passé, de 187,478 hectares qu'elle était avant la guerre, à 356,000 hectares en 1943 (en 1919, après l'application des mesures d'économie de guerre, le chiffre correspondant était de 209,000 hectares).

Si l'on calcule en calories, un hectare de prairie permet de nourrir, sous forme de lait, de produits laitiers et de viande, de 4 à 5 personnes par année. Pour un terrain de même superficie ensemencé de céréales ou de légumes, ou encore de pommes de terre, les données correspondantes sont de 8 à 9 personnes et de 16 à 20 personnes respectivement. Afin de pouvoir subvenir dans la mesure du possible à nos propres besoins, nous devons donc, en Suisse, pousser avant tout la production de céréales, de pommes de terre et de légumes, bien qu'il faille considérer qu'un hectare de prairie exige annuellement environ 25 journées de travail de dix heures, tandis que les chiffres correspondants sont de 50 journées pour les céréales, de 100 journées pour les pommes de terre

et jusqu'à 200 journées pour les légumes et qu'en outre il faut, pendant la durée de la végétation, de 30,000 à 40,000 ouvriers agricoles pour cultiver 50,000 hectares.

La production de cette année, évaluée à 144,000 wagons de pommes de terre et 45,000 wagons de légumes, préserve notre pays — contrairement à d'autres nations — du rationnement de ces aliments essentiels.

Après déduction des contingents que les agriculteurs ont le droit de garder, ainsi que des semences et du petit grain, la production de céréales panifiables de 1943 permet de couvrir les besoins en pain des autres consommateurs pendant cinq mois environ. (En 1942, 198,000 entreprises agricoles ont ensemencé des céréales, de telle sorte que 17% de l'ensemble des ménages suisses ont pu manger du pain confectionné avec du blé indigène.) Relevons à ce propos que nous avons besoin actuellement d'environ 46,800 wagons de céréales panifiables, contre 63,000 en temps normaux.

En ce qui concerne le sucre, la production indigène actuelle, d'environ 2000 wagons de 10 tonnes, permet de subvenir aux besoins de la population — forts réduits en raison de la modicité de la ration — pendant 2½ à 3 mois. La consommation totale du sucre est aujourd'hui de 7500 wagons par année, contre 15,000 wagons avant la guerre.

Les ensemencements d'avoine couvraient, en 1942, une superficie de 34,000 hectares; en 1943, ils sont évalués à 40,000 hectares. Le rendement en sera vraisemblablement de 8000 wagons, alors qu'avant la guerre nous importions, pour la seule nourriture des chevaux, quelque 20,000 wagons. Ainsi, la production indigène ne suffit même pas, et de loin, à assurer une nourriture normale de nos chevaux, raison pour laquelle nous devons recourir à d'autres fourrages, à la cellulose notamment.

Cette année, les cultures d'orge s'étendent sur une surface d'environ 27,000 hectares et l'on prévoit un rendement de 20 quintaux à l'hectare. Là aussi, les besoins effectifs pour la nourriture des animaux domestiques, des porcs surtout, sont de beaucoup inférieurs à la production indigène.

Si l'on songe qu'avant la guerre nous importions chaque année 50,000 wagons de céréales fourragères et qu'aujourd'hui il est impossible de s'en procurer dans les pays d'outre-mer, on pourra mesurer l'ampleur des difficultés auxquelles on se heurte dans ce domaine. La pénurie de fourrages étrangers et la transformation, rendue nécessaire par les circonstances, des prairies en cultures vivrières, de même que l'obligation d'affecter à la consommation humaine certaines denrées alimentaires essentielles utilisées naguère pour la nourriture des animaux, ont réduit comme il suit notre cheptel bovin et porcin ainsi que le nombre des oiseaux de basse-cour:

	1939 environ	1943 environ
Gros bétail (avril) . . .	1,711,000	1,516,509
Veaux d'élevage	57,000	35,000
Porcs (1940: 958,000) . .	—	629,000*
Poules	4,864,000	3,725,000

La régression du cheptel porcin, à raison d'un tiers environ, est due au fait que, pour obtenir en matière d'élevage les mêmes résultats qu'avant la guerre, il faut, avec les fourrages actuels, deux fois plus de temps et que, d'autre part, la période d'engraissage est encore prolongée par suite de l'obligation d'abattre les porcs non plus lorsqu'ils pèsent de 80 à 100 kg., mais seulement lorsqu'ils ont atteint le poids de 150 kg. La diminution de la croissance journalière, estimée à 80 g. par porc, provoque, en l'état actuel de notre cheptel, une perte d'environ 15,000 tonnes par année, soit presque 4 kg. par tête d'habitant (soit à peu près 300 points de viande pour la carte mensuelle de denrées alimentaires). Par rapport à 1939, la proportion d'abatages s'élève à 15 %. Tout cela explique pourquoi — à côté de la question des prix — les côtelettes de porc fumées sont devenues, pour beaucoup de personnes, un souvenir d'avant-guerre.

4. Le stockage

a été encouragé dans la mesure du possible — cela en vue d'éviter que la valeur nutritive de certaines denrées diminue — par la création de frigorifiques pouvant contenir de 50,000 à 60,000 têtes de gros bétail, quelque 500 wagons de fruits et environ 200 wagons de beurre. Les installations de séchage permettent de traiter 250 tonnes de denrées en vingt-quatre heures, tandis que les installations de séchage pour l'herbe, destinées à améliorer la qualité de fourrages, peuvent produire plus de 100,000 quintaux de foin au cours d'une période de végétation. Quant aux constructions pour l'ensilage de l'herbe, elles peuvent contenir quelques centaines de milliers de mètres cubes de fourrage vert.

II. Le rationnement des denrées alimentaires.

1. Pour réduire et orienter la consommation — opérations rendues nécessaires par la guerre — on peut émettre soit des prescriptions relatives à la production (dispositions concernant le rendement de panification), soit des interdictions de vendre ou de servir certaines denrées (par exemple du pain frais, de la crème et du sucre), ou encore essayer, en recourant au système du contingentement, de faire en sorte que la consommation de certaines marchandises ne représente plus qu'un pourcentage déterminé de celle d'avant-guerre; c'est cette dernière méthode qui a été employée, pendant un certain temps, pour la viande et pour le lait. Toutefois, le moyen le plus efficace en l'occurrence est certainement le rationnement, dont le plus grand des défauts consiste néanmoins

* Dont $^2/_3$ sont la propriété d'agriculteurs et $^1/_3$ en possession de fromageries et d'exploitations pratiquant l'élevage en grand.

Chiffres comparatifs au sujet de notre situation alimentaire.

	1911—1914	1939	+ = plus — = moins qu'en 1914	1942	1943 en partie estimations
1. PRODUCTION ANIMALE.					
Cheptel bovin	1,498,144 têtes	1,711,000 têtes	+ 14,2 %	1,492,862 têtes	1,516,509 têtes
Dont vaches	796,909 »	926,400 »	+ 16,2 %	823,899 »	828,155 »
Porcs	570,226 »	1,120,000 »	+ 96,5 % nov.	779,000 »	629,322 » (avril)
Chevaux	144,128 »	139,789 »	— 3,0 % 1936	144,375 »	145,878 »
Poules (1918)	2,386,378	4,641,351	+ 95,0 % 1936	3,041,547	3,724,576
2. INDUSTRIE LAITIÈRE.					
Production de lait	23,400,000 q	28,430,000 q	+ 21,4 %	24,620,000 q	24,000,000 q
Production de fromage	635,000 q	521,000 q	— 17,9 %	445,000 q	400,000 q
Production de beurre	141,000 q	288,000 q	+ 104,2 %	200,000 q	150—160,000 q
Production de lait condensé	450,000 q	95,000 q	— 78,8 %	80,000 q	41,600 q + 20,150 q de poudre de lait entier
3. RAVITAILLEMENT EN VIANDE.					
Production indigène	1,458,000 q	1,977,000 q	+ 35,5 %	1,123,585 q	977,500 q
Excédent d'importation	521,000 q	58,000 q	— 88,8 %	—	—
Production indig. et importations (volaille et poissons y compris)	—	—		1,531,200 q	1,500,000 q
4. ŒUFS.					
Production indigène	205,000,000 pièces	440,000,000 pièces	+ 114,6 %	251,500,000 pièces	280,000,000 pièces
Importations	206,000,000 »	222,000,000 »	+ 7,7 %	?	?
Consommation	411,000,000 »	662,000,000 »	+ 61,0 %	281,200,000 »	312,000,000 »
d'œufs indigènes	50 %	66,4 %		88,8 %	90,25 %
d'œufs étrangers	50 %	33,6 %		11,2 %	9,75 %
5. GRAISSES ET HUILES.					
Importations					
Graines et fruits oléagineux	18,192 q	753,614 q	+ 40,42%	?	Estimation impossible
Huiles	86,082 q	128,583 q	+ 49,3 %	110,480 q	—
Graisses (beurre excepté)	21,432 q	40,912 q	+ 90,8 %	49,500 q	—
Beurre	40,264 q	14,336 q	— 64,3 %	—	—

6. PRODUCTION AGRICOLE.*

	1911—1914	1939	+ = plus — = moins qu'en 1914	1942	1943 en partie estimations
Céréales panifiables:					
Superficie des cultures . . .	70,600 ha	115,901 ha	+ 64,1 %	135,000 ha	150,900 ha
Rendement total (estim.), y compris les semences et les déchets	1,576,000 q	2,353,000 q	+ 49,3 %	3,000,000 q	3,400,000 q
Céréales fourragères:					
Avoine	75,700 ha	13,123 ha	— 48,9 %	34,000 ha	38,000 ha
Rendement en avoine	574,000 q	261,000 q	— 54,5 %	776,000 q	800,000 q
Orge	6,900 ha	7,882 ha	+ 14,2 %	22,000 ha	26,500 ha
Rendement en orge	132,100 q	160,000 q	+ 19,6 %	440,000 q	540,000 q
Pommes de terre:	1914	1940			
Superficie des cultures . . .	46,500 ha	49,534 ha	+ 6,5 %	75,000 ha	87,750 ha
Rendement (wagons de 10 t) . .	52,000	85,000	+ 63,4 %	146,000	144,000
Légumes:	1934				
Superficie des cultures . . .	env. 10,000 ha	env. 11,800 ha		20,782 ha	24,100 ha
Rendement	—	—		60,000 wagons	50—55,000 wagons
Betteraves sucrières	?	3,207 ha		3,869 ha	4,800 ha
Rendement en sucre	—	129,300 q		184,700 q	200,000 q
Quantités de fruits vendables:					
Pommes de table, précoces, wagons	—	690		1,047	2,501
» » » tardives, »	—	2,560		4,164	8,405
Pommes à cidre	—	2,490		2,482	7,631
Poires à cidre, précoces . . .	—	1,430		3,725	3,767
» » » tardives . . .	—	1,100		3,210	3,473
Poires de table	—	310		444	640

* Le rendement en calories par hectare s'établit comme il suit: prairies (élevage du bétail): 1, cultures de céréales: 2, cultures de pommes de terre: 3,2, cultures de betteraves à sucre: 5,4.

à schématiser à l'extrême. M. Muggli, chef de section, a comparé le rôle du rationnement à celui du poste d'aiguillage dans une gare de marchandises. Les marchandises arrivant des fermes, des fabriques et des entrepôts doivent être acheminées de telle sorte qu'elles parviennent dans les villages et les villes en quantités appropriées et en temps utile, afin d'être réparties entre l'armée, la population ainsi que les quelque 40,000 ménages collectifs et 15,000 entreprises artisanales. Quant aux titres de rationnement, ils doivent être distribués équitablement, c'est-à-dire de façon à répondre aux besoins effectifs de chacun. Pour ce faire, il convient de tenir compte de l'âge, du travail à accomplir, de l'état de santé et des possibilités de ravitaillement, éléments qui tous exercent une influence sur les besoins alimentaires de l'individu. De plus, les autorités chargées d'appliquer le rationnement — et qui ont appris, depuis la guerre, à réglementer non point l'emploi de réserves, mais bien la pénurie proprement dite — ont encore deux obligations à remplir:

a) elles doivent tenir compte de la production saisonnière en réduisant temporairement les rations de denrées non périssables, cela en vue de stimuler la consommation de fruits, de légumes et de pommes de terre;

b) elles doivent veiller à ce que l'industrie des denrées alimentaires soit occupée à l'optimum, ce qui revient en pratique à contrôler la production de milliers d'entreprises.

2. Le principe fondamental dont s'inspire l'attribution de denrées alimentaires est que chaque individu a droit à une nourriture suffisante, l'âge devant être pris en considération en tout premier lieu. C'est ainsi que la carte pour enfants (C. A. F) a été instituée à l'intention des nourrissons et des bambins jusqu'à l'âge de 6 ans. On a tenu compte des besoins particuliers des nourrissons en leur octroyant une attribution unique de 2 kilos de sucre, tandis que les pouponnières et les homes d'enfants bénéficient d'attributions spéciales. Quant aux femmes enceintes et aux mères de nouveau-nés, elles ont droit à un supplément total de 90 litres de lait ainsi qu'à 4 C. A. E. (6 en cas de naissance de jumeaux).

Les enfants nés entre 1931 et 1937, qui fréquentent encore les écoles obtiennent la carte entière de denrées alimentaires (C. A.) et trois cartes supplémentaires de lait (C. S. L.), tandis que les adolescents âgés de 13 à 19 ans bénéficient également de cartes supplémentaires de pain (C. S. P) et de denrées alimentaires (C. S. A.). Quant aux personnes nées en 1882 et avant, elles reçoivent un supplément de lait.

3. Personne n'ignore que le genre, la durée et l'intensité du travail influencent les besoins alimentaires, état de choses dont on a tenu compte en introduisant, le 1er juillet 1942, le rationnement différentiel. Le besoin en énergie devant être couvert par la nourriture a été fixé par la Commission de l'hygiène de la Société des

Nations qui s'est inspiré de la règle selon laquelle l'être adulte a besoin, au repos, de 2400 calories. (Proportionnellement à leur taille et à leur poids, les enfants ont besoin d'un plus grand nombre de calories que les adultes, tandis que chez la femme le besoin en calories serait légèrement moins élevé que chez l'homme.)

A ce chiffre de base il convient d'ajouter, par heure de travail: 75 calories lorsque l'individu fournit un effort physique léger, de 75 à 100 calories lorsqu'il accomplit un travail assez pénible, de 150 à 300 calories lorsqu'il accomplit un travail pénible, et plus de 300 calories lorsqu'il accomplit un travail très pénible.

C'est après avoir déterminé les différents besoins en calories, en tenant compte des chiffres ci-dessus et d'un horaire de travail de huit heures, que l'on a établi un classement de base comprenant les personnes fournissant un effort physique normal, les ouvriers astreints à un travail assez pénible, les ouvriers astreints à un travail pénible et les ouvriers astreints à un travail très pénible. C'est ainsi que les besoins en calories sont, par exemple: de 1500 à 1700 pour une couturière et une dactylographe, de 2200 pour un tailleur, de 2500 pour une femme de chambre, de 2700 pour un cordonnier, de 3200 pour un menuisier, de 4200 pour un casseur de pierres, de 5500 pour un bûcheron et de 7000 pour un agriculteur pendant la période des récoltes.

Les organes chargés d'élaborer les mesures de rationnement ont dû également répartir judicieusement les attributions de vivres et tenir compte du fait que, parmi les denrées de première nécessité, telles que le lait, le pain, le fromage, la viande, la graisse, les pommes de terre, les fruits et les légumes, certaines constituent des aliments énergétiques, tandis que d'autres sont des aliments protecteurs. En s'inspirant de ces principes, de même que de l'échelle des vitamines ABC, il a fallu alors classer les travailleurs en un répertoire comprenant environ huit cent professions, tout en tenant compte des différents besoins en calories et des conditions de travail.

Les ouvriers astreints à des travaux assez pénibles reçoivent une carte supplémentaire de denrées alimentaires, une carte supplémentaire de lait et une carte supplémentaire de pain, les ouvriers accomplissant des travaux pénibles et très pénibles 2 C. S. A., 2 C. S. P. et 1 C. S. L. Les personnes mesurant plus de 1,85 mètre peuvent obtenir, en vertu d'un certificat médical, une carte supplémentaire également, cela si elles éprouvent des troubles du métabolisme. Les ouvriers exerçant une profession insalubre, c'est-à-dire ceux qui sont exposés à des émanations toxiques (ouvriers travaillant le plomb, doreurs au feu, colleurs de caoutchouc, graveurs à l'acide et chauffeurs de véhicules à moteur munis de gazogènes) bénéficient d'un supplément de 12 litres de lait par mois. Les nouveaux mariés et les personnes nouvellement arrivées en Suisse qui tiennent un ménage en propre ont droit à un supplément d'une demi-carte de denrées alimentaires. Quant aux militaires, ils

touchent, pour chaque mois de service, une demi-carte de denrées alimentaires ou 100 coupons de repas, de façon qu'ils puissent se procurer des collations. Signalons enfin que les donneurs de sang ont droit, sur présentation d'un certificat médical, à une carte supplémentaire de denrées alimentaires s'ils fournissent au moins 500 centimètres cubes de sang dans l'espace d'un mois.

Le nombre des différentes cartes d'alimentation distribuées chaque mois s'établit à peu près comme il suit: 3,440,000 cartes entières de denrées alimentaires et 240,000 demi-cartes, 380,000 cartes pour enfants; 1,920,000 cartes supplémentaires de denrées alimentaires, 1,490,000 cartes supplémentaires de pain et 2,355,000 cartes supplémentaires de lait.

4. De nombreux travailleurs bénéficient du rationnement différentiel. En outre, les réglementations spéciales ci-après méritent d'être mentionnées:

a) Les cantines ouvrières sises à une certaine altitude reçoivent des attributions spéciales, cela en raison des besoins alimentaires accrus des personnes qui y prennent leurs repas. Ce sont surtout les ouvriers occupés à des travaux d'intérêt national, à la construction de fortifications notamment, qui en profitent. Pour apprécier les besoins de ces cantines, on tient compte du lieu, de la distance entre ce dernier et la prochaine station de chemin de fer ou halte d'autobus postal, du genre de travail et des conditions de ravitaillement.

Un premier groupe comprend les cantines situées en haute montagne, auxquelles il est attribué, par personne, des rations de trois à trois fois et demi plus fortes que celles figurant sur la carte de denrées alimentaires, abstraction faite du pain.

Quant au second groupe, il englobe les cantines ouvrières sises dans la région des Préalpes ou à proximité des tourbières. Pour 200 coupons de repas présentés par ces cantines, il leur est octroyé des attributions au moins deux fois plus élevées que celles auxquelles donne droit la carte de denrées alimentaires.

Les cantines en question sont également autorisées à échanger du sucre contre du fromage, de l'huile contre du fromage, du beurre contre du fromage, des œufs contre du fromage ou des pâtes alimentaires. Bien entendu, les cartes supplémentaires restent en possession de chaque bénéficiaire, de sorte que l'ouvrier prenant ses repas dans une cantine classée dans le premier groupe bénéficie d'une ration journalière de 500 grammes de pain.

b) Une réglementation spéciale a été prévue pour les bûcherons et les pâtres des montagnes. Ces derniers sont assimilés à des ouvriers astreints à des travaux très pénibles pendant la période d'alpage. Leur alimentation est déterminée par l'al-

titude à laquelle se trouvent les chalets, dont les installations culinaires sont très primitives, puis par le peu de temps dont les intéressés disposent pour préparer leur nourriture. Pendant la période d'alpage, les pâtres ne peuvent souvent pas se rendre à leur domicile, de sorte qu'ils se voient obligés de faire des emplettes pour plusieurs semaines.

Quant aux bûcherons, ils éprouvent des difficultés analogues pour assurer leur subsistance.

Il s'agit en l'occurrence de 16,000 à 17,000 personnes qui désirent obtenir avant tout de la farine, du riz, des pâtes alimentaires, du maïs, du café et du cacao, mais sont disposées en revanche à renoncer au sucre, aux œufs et à la viande. Dans ces conditions, les pâtres du canton du Valais ont reçu cette année pendant la période d'alpage, en plus des cartes supplémentaires qui leur revenaient, 1500 grammes de maïs, 1500 grammes de pain et 100 points de cacao et de thé par mois et par personne, ce qui représente 8912 calories; en revanche, ils ont renoncé à l'attribution de 1000 points de viande, 4 œufs et 3 litres de lait, équivalant à 3960 calories. Le supplément a donc été de 4952 calories.

Les pâtres du canton de Glaris, qui mangent surtout des spécialités préparées avec de la farine, ont été autorisés à échanger la carte supplémentaire de denrées alimentaires contre 500 grammes de farine, ce qui leur convient certainement mieux que de recevoir de la graisse, de l'huile, du fromage et des légumineuses.

c) Depuis le 1er janvier 1941, environ 100 gardes-frontière accomplissant leur service dans des régions montagneuses bénéficient d'un supplément d'une demi-carte de denrées alimentaires.

d) Les ménages collectifs sont répartis en huit catégories tenant compte des conditions d'exploitation des différents genres d'établissement et dont les cotes d'attribution, de même que les possibilités d'échange, sont fixées en conséquence. Le personnel d'exploitation reçoit en principe les mêmes rations que celles prévues par la carte de denrées alimentaires; toutefois, comme il importe que les employés ne subissent pas de préjudice par rapport aux titulaires de la C. A. lorsque des coupons en blanc sont validés, les attributions qui leur reviennent sont légèrement plus élevées. Au cours des neuf premiers mois de cette année, les ménages collectifs ont ainsi obtenu en moyenne pour leur personnel, par rapport aux rations de base de la C. A., les suppléments ci-après:

5% de sucre, 12% de riz/pâtes alimentaires/maïs/fromage, 9% de graisse et beurre, 73% d'œufs, 6% de viande, 9% de pain et 18 de lait.

En outre, l'O. G. A. a recommandé aux ménages collectifs

de faire réellement bénéficier leur personnel des rations attribuées et notamment de la contre-valeur des coupons de sucre délivrés. Lorsqu'il reçoivent des réclamations justifiées, les organes de l'économie de guerre sévissent contre les délinquants.

Les exemples que nous venons de donner prouvent indiscutablement que notre système de rationnement tient compte des besoins des travailleurs. Il en va d'ailleurs de même pour les hôpitaux, les sanatoria pour tuberculeux, les homes d'enfants et les cuisines scolaires, qui jouissent d'un régime de faveur en matière d'attributions.

C'est ainsi qu'un malade hébergé dans un hôpital remplissant certaines conditions (et qui, partant, fait l'objet d'une réglementation spéciale) n'est pas tenu de remettre des coupons de repas pour sa subsistance. La direction de l'hôpital intéressé informe l'office de rationnement, auquel le malade ressortit, afin qu'il ne lui soit plus délivré de titre de rationnement. La sortie de l'hôpital est également annoncée. Etant donné que de nombreux malades ont besoin de se remonter, il ne leur est compté, lors du retrait de la prochaine carte d'alimentation, que 50 coupons de repas, au lieu de 67, pour chaque période de 10 jours passée à l'hôpital. Tout malade a la possibilité de faire reporter sur le mois suivant les coupons de lait et de pain non utilisés.

Dans les autres établissements hospitaliers, les patient sont tenus de remettre des coupons de repas.

5. La tendance sociale de notre système de rationnement se traduit, pour chaque titulaire d'une carte de denrées alimentaires, par les particularités suivantes:

a) Pour tenir compte du pouvoir d'achat et du fait que bon nombre de travailleurs sont payés à la semaine, les différentes rations sont divisées en coupons de faible quantité. En ajoutant aux coupons d'un mois ceux du mois précédent, chacun a la possibilité de se procurer des quantités plus élevées, telles qu'il est d'usage de les livrer dans le commerce.

b) En prévision du jour de paye, et aussi parce que les fonds sont généralement en baisse à la fin du mois, les délais de validité de deux cartes consécutives se superposent du 1er au 5 du mois.

c) Les coupons-option permettent de se procurer celles des denrées qui sont les moins coûteuses (farine/maïs, riz/avoine/orge, beurre/graisse). L'O.G.A. a obligé les fabricants et les négociants à tenir du café en grains, des cornettes (15 % de la production totale de pâtes alimentaires), des flocons et des gruaux d'avoine, de l'orge perlée et du savon en morceaux qui, tout en étant d'excellente qualité, soient aussi d'un prix abordable, c'est-à-dire de vendre ces produits à un prix laissant un bénéfice inférieur à la normale. Les rabais sont obtenus par une réduction de la marge de bénéfice sur ces articles, marge qui est en revanche augmentée pour les qualités plus chères. En outre, les commerçants doivent tenir certaines sortes de chocolat, de la confiture aux quatre fruits, des conserves d'haricots et de pois, des biscuits bon marché, des petits-beurre «Rival II», des biscuits en rouleaux « Albert II », certaines graisses à des prix aussi bas que possible. Bon nombre de ces marchandises à prix réduits sont d'aussi bonne qualité que les produits similaires plus chers; c'est par exemple le cas des cornettes et du savon en morceaux.

d) Des mesures spéciales prévoient l'échange de viande contre du fromage, de viande contre des légumineuses, de beurre contre du fromage, de même que l'échange de C. S. A. entières contre du fromage ou du maïs. A quoi il convient encore d'ajouter l'échange, entre particuliers, de coupons de la C. A., opération qui est bien entendu facultative, mais que l'O. G. A. encourage dans la mesure où les denrées qui en font l'objet ont la même valeur nutritive. Relevons enfin que les habitants des cantons d'Uri, du Valais, des Grisons et du Tessin sont autorisés à échanger du lait contre du maïs.

e) Le rationnement du maximum d'articles de la même catégorie, comme par exemple celui du fromage de montagne, de la pâtisserie (qui tombe sous le coup du rationnement du pain), des fondants et des sucreries (rationnement du chocolat) procède essentiellement de considérations sociales.

f) La dernière innovation est constituée par la carte B. En novembre 1943, deux demi-cartes B de denrées alimentaires donnent droit, en lieu et place de la ration de viande de 1500 points à 1450 g. de pain, 3 litres de lait et 400 g. de fromage tout gras de plus que la carte entière A. La carte B offre à la ménagère toutes sortes de combinaisons. Personne n'est obligé de prendre une carte B plutôt qu'une carte A. Le fait que la nouvelle carte est moins « coûteuse » ne saurait constituer, pour certains patrons, un prétexte à ne pas procéder aux adaptations de salaire rendues nécessaires par le renchérissement, surtout lorsque l'entreprise intéressée peut supporter de tels ajustements. C'est d'ailleurs pourquoi la Commission consultative des salaires n'a nullement tenu compte de l'existence de la carte B pour établir ses taux d'ajustement.

Dire, comme l'a fait le « Bund », que la carte B, instituée le 1er août 1943, est assez mal partie, était en somme superflu si l'on songe que l'O. G. A. n'a aucun intérêt à faire de la propagande pour une carte comportant des suppléments substantiels de lait, de fromage et de pain. Cette conclusion prématurée est d'autant plus susceptible d'induire en erreur que, si l'on veut établir une proportion significative par rapport à l'ensemble de la population, il convient de déduire d'emblée la foule de gens qui n'ont guère intérêt à prendre une carte B, à savoir environ 1 million de producteurs, 400,000 personnes qui prennent des coupons de repas et 380,000 titulaires de cartes d'enfants; de sorte que l'importance de la demande de cartes B devrait être jugée en fonction du nombre des intéressés, qui est d'environ 2,500,000 seulement. Quoi qu'il en soit, quelques centaines de milliers de personnes bénéficient des avantages conférés par la carte B et savent apprécier les bonnes intentions ayant inspiré les promoteurs de cette innovation.

6. Les quantités que les producteurs sont autorisés à garder pour leurs propres besoins sont plus élevées que les rations ordinaires, cela de façon à stimuler la production.

Lait: Les producteurs de lait ont droit à 1 litre par personne et par jour. Dans ces conditions, les cartes de denrées alimentaires qui leur sont destinées sont emputées de tous les coupons de lait. D'autre part, les intéressés n'ont pas droit à des cartes supplémentaires de lait.

Beurre: La ration attribuée aux producteurs de beurre est de 1 kg. par personne et par mois. En compensation, une partie des coupons de matières

grasses est retirée des C. A. qui leur sont destinées. L'O. G. A. fixe chaque mois l'ampleur de ce retrait.

Fromage: Chaque producteur est autorisé à conserver, pour ses besoins et ceux de son ménage, 1 kg. de fromage tout gras par personne et par mois. Tous les coupons de fromage, de même que les coupons susceptibles d'être validés ultérieurement pour permettre l'acquisition de fromage, sont détachés des cartes de denrées alimentaires revenant aux producteurs de cette catégorie.

Œufs: Chaque propriétaire de volaille a droit à la production annuelle d'une poule et demie, moyennant le retrait de tous les coupons d'œufs que comporte la C. A., ainsi que des coupons en blanc dont on envisage la validation pour permettre l'acquisition d'œufs.

Production de céréales: Pendant l'exercice 1943/44, les producteurs de céréales ont droit à 175 kg. de grain nu ou 250 kg. de grain brut, ou encore 250 kg. de maïs par personne entretenue en permanence dans leur ménage. Cette quantité doit servir à couvrir l'ensemble des besoins en farine et en pain. Des C. A. qui leur sont destinées, il est retiré tous les coupons de pain et une partie des coupons « farine/maïs ». Les personnes qui se ravitaillent elles-mêmes en céréales ne peuvent prétendre à des cartes supplémentaires de pain. Le retrait de coupons de pain ou de farine, ainsi que des coupons de repas, fait l'objet d'une inscription sur la carte de mouture et d'une déduction à la fin de l'exercice, de sorte que tout ravitaillement à double est exclu.

Les personnes se ravitaillant alles-mêmes de façon permanente en viande et en graisse (les bouchers, les charcutiers et les membres de leur famille, par exemple) ont droit chaque mois, en plus des coupons de la C. A., à une quantité supplémentaire de viande et de graisse, quantité qui est fixée par l'O. G. A.

Personnes se ravitaillant elles-mêmes de façon occasionnelle en viande et en graisse: Les détenteurs d'animaux domestiques peuvent, dans la mesure où ils obtiennent les autorisations nécessaires à cet effet, procéder à des abatages à domicile et utiliser dans leur propre ménage la viande et la graisse ainsi obtenues. Ils contractent par là une dette en titres de rationnement, qui doit être amortie dans le délai d'une année au moyen de coupons de viande et de graisse, ce qui les oblige à restituer chaque mois la plus grande partie des coupons de ce genre.

Les personnes qui cultivent ou qui ramassent des graines ou des fruits oléagineux peuvent en garder pour leurs propres besoins une quantité de 10 kg. par personne et par année, sans que les rations d'huile qui leur reviennent en soient affectées. Une telle quantité permet d'obtenir environ 3,5 litres d'huile. En outre, les intéressés ont le droit de conserver pour leur ravitaillement une quantité supplémentaire de 12 kg. au maximum, par personne et par année, à condition toutefois de restituer des coupons de matières grasses.

7. A côté de considérations physiologiques et sociales, les problèmes techniques n'ont nullement été négligés lors de l'émission des différents titres de rationnement. C'est ainsi que l'on a tenu compte des besoins individuels — en instituant des coupons de marchandises et des coupons de repas — des conditions de ravitaillement de certains établissements, etc. L'introduction du coupon de repas, titre de rationnement « au porteur » et de validité illimitée qui constitue une invention typiquement suisse, a créé une base équitable pour les attributions de denrées rationnées aux ménages collectifs.

Le système des coupons de repas permet aux entreprises de la branche hôtelière, de même qu'aux restaurants, cafés, etc., de continuer à s'adapter aux coutumes alimentaires régionales, tout en leur donnant la possibilité de maintenir leur exploitation dans des conditions tant soit peu normales. Chaque entreprise est à même, dans une certaine mesure du moins, de choisir les denrées qui lui conviennent le mieux (restaurants tessinois, auberges à spécialités, cantines, etc.).

8. Tous les commerçants sont soumis à la règle: pas de marchandises sans remise simultanée des coupons correspondants. Les maisons de commerce collent sur des feuilles de contrôle les coupons qu'elles ont reçus de leur clientèle et les échangent contre des coupons d'une valeur supérieure et valables plus longtemps.

Lors de chaque nouveau rationnement, toutes les maisons de commerce sont tenues de procéder à un inventaire de leurs stocks. Par la suite, elles ont l'obligation de dresser chaque mois un inventaire des marchandises et des titres de rationnement qu'elles détiennent. Les totaux de contrôle ainsi établis (marchandises + titres de rationnement) doivent alors correspondre à l'inventaire initial. Les maisons de commerce ont à se justifier envers les organes de l'économie de guerre compétents des détériorations éventuelles de marchandises, de même que des pertes de titres de rationnement.

III. Quelques-unes des mesures tendant à réglementer la production et l'emploi des denrées rationnées.

Le système du rationnement intégral, qui tend à éliminer autant que possible le marché noir, exige une stricte réglementation de la production et de l'emploi des denrées alimentaires essentielles; ces dernières sont constituées avant tout par le lait et les produits laitiers, la viande et le pain, qui représentaient avant la guerre 28%, 20% et 15% respectivement du budget alimentaire des ménages de condition modeste.

1. Lait.

Lorsque le rationnement du beurre fut introduit et que la crème fut frappée d'une interdiction de vente en octobre 1940; lorsque, en 1941 les autorités décrétèrent le contingentement du lait et le rationnement du fromage; lorsque, enfin, à partir du 1er novembre 1942, on fut obligé de rationner le lait, de nombreux citoyens ne furent pas peu surpris que des mesures aussi graves dussent être prises précisément dans le pays classique du lait et du fromage. L'explication est pourtant simple:

Une vache laitière produit en moyenne 3000 litres de lait par année. De 1938 à novembre 1941, l'extension des cultures de même que la forte réduction des importations de matières fourragères provoquèrent une diminution du cheptel laitier de 68,000 têtes,

ce qui, multiplié par 3000 litres, donne 2,000,000 hectolitres de lait ou 800 wagons de beurre ou encore 1600 wagons de fromage de moins. Cette quantité correspond exactement à ce que consommait le peuple suisse, avant la guerre, en fromage d'Emmental, de Gruyère et à râper (Sbrinz).

En 1943, nous avons presque 100,000 vaches de moins qu'en 1939 (828,026/926,400). La production laitière tomba de 28,4 millions de qm. en 1939 à 24,5 millions de qm. en 1942, c'est-à-dire de 15 %. Avant la guerre, le 13 % environ du lait était utilisé pour les besoins des ménages des producteurs; le 22 % passait à la vente comme lait de consommation des populations urbaines et le 17 % était affecté à l'affourragement du jeune bétail et à l'engraissement du bétail de boucherie. Enfin, le 48 % servait à la fabrication des produits laitiers.

Sous le régime du rationnement, 28,6 % reviennent à la population non agricole, 15,4% aux producteurs, tandis que 42,5% sont réservés à la fabrication du fromage, du beurre et des conserves de lait.

Dans le but d'éviter une consommation excessive de lait pour l'engraissement des veaux de boucherie, l'O. G. A. a édicté des dispositions restrictives. En principe, l'engraissement des veaux n'est autorisé que lorsque les agriculteurs n'ont véritablement aucune possibilité de livrer leur lait à une centrale laitière. En limitant la durée de l'engraissement des veaux, on cherche à éviter que le lait ne serve irrationnellement à l'affourragement, ceci en dépit de l'inconvénient que la viande de veau ne soit plus de cette toute première qualité qu'apprécient les gourmets. Ainsi, pour l'engraissement et l'élevage du bétail, il n'est plus utilisé actuellement que le 13,5 % de la production laitière, contre 19 % en 1917.

Citons quelques chiffres relativement à l'exportation: Avant 1914 nous exportions plus de 3000 wagons de fromage, tandis qu'en 1939 cette exportation était tombée à 1500 wagons. Indépendamment des petits envois de la Croix-Rouge, il n'a pas été exporté, dans les limites du trafic officiel de compensations, un seul kilogramme de fromage de Suisse depuis le mois de février 1943.

En 1938, l'exportation de lait condensé (y compris le lait en poudre) atteignit 784 wagons, alors qu'aujourd'hui elle est insignifiante. La Suisse n'a jamais exporté de beurre, abstraction faite de petites quantités contenues dans des envois de dons expédiés par des particuliers. Il résulte des explications ci-dessus que l'exportation n'influence plus guère notre ravitaillement en lait. En revanche, outre les besoins de l'armée, il faut considérer que la ration de lait est aujourd'hui la même dans tout le pays, contrairement à ce qui se passait avant la guerre, où la consommation de lait par jour et par personne n'était que de 3 décilitres en Suisse romande contre 5 décilitres en Suisse alémanique. Ce fait explique en partie pourquoi, depuis l'introduction du rationnement, d'importantes quantités de « lait de renfort » doivent être fournies à certaines régions. Pour quelques cantons, la situation se présente ainsi:

Genève: La campagne suffit à ses propres besoins. La ville de Genève consomme chaque jour 80,000—85,000 l. de lait. Le canton livre suivant la saison 35,000—40,000 l. et la zone franche de Savoie 4000 l., de sorte que la ville a besoin

durant toute l'année de 35,000—40,000 l. de lait auxiliaire par jour. Le canton de Vaud fournit environ 12,000 l., le canton de Fribourg 6000 l., le canton de Berne (principalement en hiver) 10,000 l. et le canton de Soleure (par l'entremise de la Fédération laitière bâloise) 10,000 l.

Valais: L'apport quotidien de 20,000 l. provient exclusivement du canton de Berne, soit 15,000 l. de la Verbandsmolkerei à Berne, 3000 l. de Berthoud, 600 l. de Thoune et jusqu'à 3000 l. directement des deux fromageries d'Uetendorf et de Thierachern qui possèdent de bonnes installations frigorifiques. Cette importante consommation de lait auxiliaire s'explique en été par l'estivage du bétail sur les alpages et l'affluence des touristes, en hiver, par l'insuffisance de la production laitière et la présence de nombreux hivernants dans les stations de sport.

Bâle: Le demi-canton de Bâle-Campagne se suffit à lui-même. Bâle-Ville consomme quotidiennement 90,000 l. Ces besoins ne sont couverts que dans une petite proportion par les vaches de la commune de Riehen. Le canton de Berne fournit donc 12,000—15,000 l., le canton de Lucerne 8000—12,000 l. et le canton d'Argovie 6000—8000 l.; exceptionnellement, il est déjà arrivé que le canton de Thurgovie livre du lait à Bâle.

Zurich: La ville de Zurich consomme chaque jour 150,000—180,000 l. de lait qui proviennent en grande partie de la région comprise dans le carré formé par Waldshut, Zurich, Winterthour et Rafzg, à l'occasion aussi de l'Oberland zuricois. Le canton fournit également durant presque toute l'année le lait à la ville de Schaffhouse qui s'approvisionne dans les communes avoisinantes du canton de Zurich. La région d'Uster livre en outre de grandes quantités de lait au canton des Grisons.

Le chef de distribution de la Fédération laitière de Winterthour organise chaque jour la répartition du lait selon un système qui est unique dans l'économie laitière suisse.

Lucerne: La production laitière dépasse les besoins de la consommation. Pendant toute l'année, le canton expédie 25,000—40,000 l. de lait par jour au Tessin; 13,000 l. sont acheminés sur Lugano, 5000 l. sur Locarno, 5000 l. sur Bellinzone et 2000 l. sur Chiasso. 4000 l. sont en outre fournis par la commune de Risch dans le canton de Zoug, qui est dans le giron de la Fédération laitière de Winterthour.

Pourquoi le Tessin a-t-il besoin d'une quantité de lait? De 1939 à 1942, dans les régions voisines des centres de Bellinzone, de Locarno et de Lugano, le nombre des vaches laitières est tombé de 17 % en raison de l'extension des cultures. Toutefois, les livraisons de lait par les agriculteurs diminuèrent de 50 %; en effet, la production laitière par tête de bétail a baissé de ½ l. en raison de la pénurie de fourrage; en outre, le paysan tessinois, qui ne possède en moyenne que deux vaches, consomme par personne ½ l. de plus qu'auparavant. Cette augmentation de la consommation du lait au Tessin est certainement une conséquence du rationnement du riz, du maïs et des pâtes alimentaires.

Le lait auxiliaire doit être refroidi à basse température. Pour le Tessin, cette opération doit même être faite deux fois, soit à Lucerne et à Bellinzone. Il en résulte que la couche de crème qui se forme sur le lait est moins épaisse et que les frais sont sensiblement plus élevés.

De plus, le producteur de lait demande un supplément de prix parce qu'il a dû transformer son exploitation et que le lait écrémé

et les résidus de fromagerie, si importants pour l'élevage des porcs, doivent être remplacés par des fourrages plus coûteux. Ce supplément de prix, les frais de transport, les frais pour le traitement et la distribution du lait, ainsi que le bénéfice du détaillant donnent finalement la marge entre le prix payé au producteur et le prix de vente au consommateur. Si les Tessinois et les Valaisans, les Bâlois et les Genevois devaient supporter eux-mêmes ces frais supplémentaires, le prix du lait dans ces cantons serait peu réjouissant. Par son ordonnance du 16 juillet 1942, le Département fédéral de l'économie publique institua donc une caisse de compensation ayant pour but de couvrir les frais extraordinaires nécessités par le ravitaillement en lait des régions pauvres et des centres de consommation. Jusqu'ici, les recettes principales de la caisse sont les suivantes: 1 centime par kilo de lait frais destiné à la fabrication du lait condensé ou du lait en poudre; 0,5 centime par litre de lait livré au consommateur dans toute la Suisse; les divers bénéfices réalisés sur la valeur des réserves de beurre et de fromage lors des augmentations de prix concédées en 1942 et 1943 (les toutes dernières plus-values de septembre ont été réservées à la conservation frigorifique des provisions de beurre existantes); remise sur l'exportation du schabzieger. Ces divers postes ne permettent toutefois pas de couvrir les dépenses de la caisse qui réalise un certain équilibre des prix entre les villes et la campagne.

La fabrication du fromage doit être limitée en raison des grandes quantités de lait à fournir aux centres de consommation; en outre, la pénurie de matières grasses importées nécessite la fabrication de plus grandes quantités de beurre au détriment du fromage (pour 1 kilo de beurre il faut 24 kilos de lait complet).

Depuis le rationnement du fromage, la demande de fromage de Gruyère et de fromage mou à la pièce a fortement augmenté, parce que, dans le commerce ded étail, il est plus facile d'en débiter de petites rations que dans l'Emmental à gros trous. La consommation accrue du Gruyère est également due au fait que, avant la guerre déjà, elle avait pris une certaine ampleur en Suisse alémanique. Ce développement alla de pair avec l'intense propagande qui y fut faite pour les vins romands et avec l'installation de nombreux restaurants qui mirent à la mode les spécialités culinaires vaudoises et valaisannes. Les principes gastronomiques classiques voulant être respectés, le gruyère et le vacherin suivirent le St-Saphorin et le Dézaley, tandis que le fromage de Bagnes accompagna le Fendant et la Dôle.

Il résulte de cette situation que l'on dispose aujourd'hui de plus grandes quantités de lait écrémé qu'auparavant. Autrefois, ce sous-produit passait presque exclusivement à l'affourragement des porcs; il était même parfois jeté à l'égout. L'O. G. A. a examiné à différentes reprises la question de l'écoulement du lait écrémé, principalement en ce qui concerne le ravitaillement en albumine. Les inconvénients suivants empêchent la vente du lait écrémé à l'état liquide:

a) Les centres producteurs ne sont pas à proximité des centres de consom-

mation; les besoins de ces derniers en lait complet sont tels que, dans la règle, il n'y a pas de fabrication de produits laitiers dans les environs et que le lait écrémé y fait défaut.

b) Les régions productrices comportent généralement un grand nombre de petites et moyennes exploitations qui sont obligées de fabriquer en raison de leur situation écartée.

c) Dans ces conditions, il serait donc plus compliqué d'organiser le transport du lait écrémé vers les centrales que ce n'est le cas pour le lait complet frais, il ne serait guère possible aujourd'hui de résoudre ce problème (récipients, véhicules, chevaux ou moteurs à essence, main-d'œuvre).

d) Les opérations d'amenée aux centrales et de transport auraient pour conséquence un renchérissement appréciable.

e) En raison de ses possibilités de conservation limitées, le lait écrémé ne pourrait probablement pas être amené des régions éloignées, principalement en été.

f) En dépit des facilités d'échange accordées (100 points de viande pour 1 litre de lait écrémé), un essai fait dans la ville de Berne a donné des résultats plutôt décevants. La raison en est peut-être que les sous-produits du lait écrémé offrent à la ménagère de plus grandes possibilités d'utilisation que le lait écrémé à l'état liquide.

g) A de réitérées reprises, on a proposé d'imiter la Suède et d'écrémer le lait de consommation pour intensifier la production du beurre. En effet, la Suède a introduit il y a deux ans un « lait standard » à 2 % (mélange de lait frais et de lait écrémé), parce que, dans les régions agricoles et laitières, ce sont les exploitations de laiteries qui font règle. En Suisse, la chose serait réalisable dans les laiteries centrales des villes; par contre, elle ne le serait pas dans les campagnes. Un ravitaillement différentiel en laits de deux qualités n'est pas désirable et provoquerait inévitablement le marché noir du lait complet. En outre, le lait standard ne présente aucun avantage pour la santé et ne pourrait pas être vendu à meilleur marché, parce qu'il nécessiterait l'emploi d'un plus grand nombre de « boilles » et des manipulations supplémentaires.

Aussi longtemps que tout le peuple suisse ne doit pas être obligé de consommer du lait écrémé, le lait complet doit, comme par le passé, être fourni à toutes les classes, y compris les plus pauvres.

Ces faits font ressortir la nécessité de transformer le lait écrémé qui n'est plus affecté à l'affourragement du bétail que dans une proportion de 38%. La plus grande partie du lait écrémé trouve les applications suivantes:

Fromage 40,2%, caséine 12,4%, zieger 1,5%, séré 1,1%, lait en poudre 5,2%, produits alimentaires 1,3%, divers 0,3%.

Nos fromagers, spécialistes en emmental et en gruyère gras, ont dû apprendre la fabrication des fromages maigres et payer, comme il est d'usage, leurs « primes d'apprentissage ». Le consommateur suisse de fromage a véritablement quelque peine à se mettre au fromage maigre; on a été obligé de le lui offrir sous forme de fromage en boîtes ou par validation de coupons en blanc. La fabrication du fromage en boîtes constitue une utilisation tout indiquée pour les sortes maigres, pour tous les fromages ratés, ainsi que

pour les pièces d'emmental à gros trous et très bombées qui étaient précédemment fort appréciées dans le Midi de la France, en Italie et aux Etats-Unis. C'est pourquoi, dans le cadre de l'économie laitière et de l'organisation de la consommation, nous sommes tenus de passer par les sept fabriques de fromages en boîtes que compte notre pays. Grâce à un nouveau procédé, comportant un mélange de lait écrémé en poudre, on est parvenu à fabriquer un fromage maigre à tartiner dont la pâte a un grain plus fin que le fromage gras. Dans son emballage actuel en aluminium, le fromage en boîtes se conserve moins longtemps. Il est donc recommandable d'observer les dates imprimées sur les boîtes.

2. *Pain.*

D'anciens « greniers » et pays exportateurs de céréales comme la Roumanie et la Hongrie ont connu des rations quotidiennes de pain de 150-200 grammes. L'Espagne avait jusquà ces derniers temps une ration normale de 80 grammes par jour et, dans des villes de l'étranger, le pain a manqué des semaines et des mois entiers. Ces quelques faits montrent quelle importance il faut attacher au ravitaillement de la Suisse en pain et laissent entrevoir les difficultés qu'il a fallu surmonter pour résoudre ce problème.

En septembre 1939, la Suisse disposait d'importantes réserves de céréales panifiables. Sous l'experte direction de M. le directeur Laesser, l'administration fédérale des blés se trouva donc devant la lourde tâche consistant à renouveler les réserves sujettes à détérioration tout en préparant simultanément des entrepôts convenables et suffisants. Nous ne pouvions compter que sur l'importation des pays d'outre-mer. Grâce aux larges crédits accordés par le Conseil fédéral, il fut encore possible d'importer pendant la guerre 30,000 wagons de 10 tonnes en moyenne par année. Depuis 1940, le blocus britannique entrava complètement l'importation de céréales durant huit mois environ. Après de longues escales à Madère, aux Açores et aux Canaries, les nombreux bateaux chargés de céréales à destination de la Suisse obtinrent enfin l'autorisation de débarquer leurs cargaisons dans des ports espagnols et portugais. Les céréales furent entreposées en partie très sommairement à Bilbao, Leixoes, Lisbonne et Cadix. Ainsi, plus de 100,000 tonnes de céréales panifiables restèrent exposées aux intempéries durant tout l'hiver 1940-41. Les difficultés à vaincre et les frais qui en réultent seront illustrés par l'exemple ci-après:

Le jour de l'entrée en guerre de la Yougoslavie, 3 cargos yougoslaves chargés de blé argentin et retenus à Lisbonne en vertu du blocus venaient de quitter ce port en direction de Gênes. Parvenus en haute mer, ces cargos reçurent des autorités du blocus l'ordre radiotélégraphique de se rendre à Gibraltar. Deux des bateaux obtempérèrent à cet ordre, tandis que le capitaine du troisième cargo fit tout simplement demi-tour et reposa le blé à Lisbonne.

Durant plusieurs semaines, les deux autres bateaux attendirent des ordres à Gibraltar; finalement, il reçurent avis d'avoir à se rendre aux Bermudes. Ils

n'y purent toutefois pas transborder leurs cargaisons en raison de l'insuffisance des installations portuaires. Ils furent donc dirigés sur New-York où le blé fut déchargé. Un cargo grec se rendit sur place, prit à son bord la cargaison des deux bateaux yougoslaves exclus du transport et le blé traversa l'Atlantique pour la troisième fois! Il atteignit enfin Lisbonne et fut transporté à Gênes par des petits bateaux espagnols après avoir navigué plus d'une année. Avec tous les frais d'entrepôt et de transport, le prix de quintal s'éleva à plus de 100 francs.

Les frais de transport supplémentaires résultant du fait que nos cargos à céréales sont retenus en route se chiffrèrent par des dizaines de millions de francs. Certains bateaux demandèrent jusqu'à 2000 dollars par jour. Aujourd'hui, les blés argentins coûtent, franco minoteries suisses, trois fois plus qu'avant la guerre. En conséquence, la Confédération verse une subvention de 12 à 15 centimes par kilo de pain.

Durant les huit mois de 1940 dont nous avons parlé, nos réserves en céréales panifiables diminuèrent de 30,000 wagons. Les récents événements de guerre vont à nouveau nous placer dans une situation semblable. En effet, il n'est pas possible de transporter des quantités suffisantes de marchandises par la voie de terre (que ce soit par chemin de fer ou par camion) à partir des ports de la péninsule Ibérique, sans tenir compte de l'insécurité future des transports par le Midi de la France.

Pendant trois ans, les autorités retardèrent l'introduction du rationnement du pain et tentèrent de réaliser des économies de céréales par les mesures suivantes propres à réglementer la consommation:

a) Interdiction d'utiliser des céréales propres à la mouture, de la farine panifiable ou du pain pour l'affourragement du bétail.
b) Contingentement de la farine.
c) Augmentation progressive du pourcentage de mouture qui passa d'environ 70 à 90 %.
d) Interdiction de vendre du pain frais (délai de garde de 24 heures tout d'abord, ensuite de 48 heures).
e) Interdiction de fabriquer du pain long.
f) Réduction de la fabrication de farine blanche considérée comme denrée de luxe et augmentation du prix de cette sorte de farine en faveur de la farine bise.

Le rationnement du fromage et de la viande fit monter la consommation du pain dans une telle mesure (dans certaines régions industrielles, 50 % de la consommation d'avant-guerre) que, en dépit du pain rassis et plus noir, la consommation des céréales fut aussi forte qu'avant la guerre. Le rationnement s'imposait, tant pour obtenir une répartition équitable du pain et assurer le ravitaillement que pour éviter l'emploi abusif de la farine et des céréales. Pour fixer la ration, il fallut tenir compte des ressources indigènes et des possibilités d'importation. On s'arrêta à une quantité modeste pouvant être garantie pendant longtemps, dans le but de libérer des quantités suffisantes permettant d'allouer des sup-

pléments indispensables aux personnes faisant des travaux pénibles et aux adolescents. Au lieu des 250 grammes désirés, on ne put accorder qu'une ration quotidienne de 225 grammes. En renonçant à 25 grammes de pain par jour, on prolonge chaque année le ravitaillement du pays tout entier pendant un mois.

Après déduction de la part revenant aux producteurs, des semences et des déchets, la récolte de 1943 permettra d'assurer le ravitaillement en pain pendant 5 mois. (En 1942, 198,000 exploitations agricoles semèrent du blé, de sorte que le 17 % environ de tous les ménages suisses mangèrent du pain provenant des blés indigènes.) En dépit du rationnement, la consommation mensuelle de céréales panifiables s'élève à 3000 wagons en chiffres ronds, plus 900 wagons de blé indigène pour nos agriculteurs. Outre la farine pour le pain et la semoule pour les fabriques de pâtes alimentaires, on tire également des céréales l'amidon, la glucose et les produits alimentaires pour les enfants; la farine sert aussi de matière première à l'industrie des zwiebacks, aux biscuiteries, aux fabriques de soupes et de conserves, comme aussi, en très petites quantités, aux fabriques de clichés d'imprimerie, de batteries pour lampes de poche et d'autres menus objets d'un usage courant. La farine de seigle sert à fabriquer la colle nécessaire pour faire tenir la feuille extérieure des brissagos.

En ce qui concerne le pain frais, disons simplement que le pain rassis est plus profitable à la consommation. En autorisant la vente du pain frais, on courrait le risque que de larges milieux de la population n'estiment à bref délai que leur ration de pain est insuffisante, ce qui provoquerait des demandes de rations supplémentaires. L'O. G. A. ne peut pas courir un tel risque. La Commission fédérale pour l'alimentation de guerre, dans laquelle siègent des physiologistes et hygiénistes éminents, s'est déclarée péremptoirement adversaire de toute atténuation de l'interdiction frappant la vente de pain frais.

Au printemps 1943, tous les boulangers de Winterthour firent, durant trois semaines, l'essai d'incorporer des pommes de terre à la pâte de pain, sans que la valeur nutritive ou le goût du pain en souffre. Au point de vue technique, le problème fut résolu de la manière suivante: les pommes de terre, bien lavées, furent pelées, cuites à la vapeur, refroidies et pilées à sec; la purée ainsi obtenue fut mélangée à la pâte de farine.

Ce pain, qui est plus humide que le pain complet, fut si vivement apprécié par la population que, lorsque l'expérience fut terminée, les familles de Winterthour manquèrent en général de coupons de pain et demandèrent des rations supplémentaires extraordinaires qui ne purent malheureusement pas leur être accordées. Pour obtenir un beau pain, la quantité de pommes de terre ne doit pas excéder 25 kilos pour 75 kilos de farine. A la suite de cette expérience, l'O. G. A. a conclu qu'il est préférable de consommer la pomme de terre telle quelle; il renonça donc à l'introduire dans la fabrication du pain. Toutefois, au début de l'été 1943, les boulangers furent autorisés à mélanger au pain les réserves de pommes de terre.

De 1914 à 1918, l'interdiction de fabriquer la farine blanche était absolue et les articles de boulangerie blancs n'étaient remis que sur présentation d'une déclaration médicale. La conséquence fut une recrudescence frappante des maladies de l'estomac et de l'intestin, si l'on se base tout au moins sur le nombre des certificats médicaux délivrés à l'époque. Après la déclaration de guerre en 1939, l'O. G. A. chercha une autre solution et autorisa la fabrication de pièces de boulangerie blanches jusqu'au poids de 100 grammes seulement.

L'O. G. A. a autorisé les meuniers à extraire des moutures 13% de farine blanche, car le boulanger a besoin des pièces de boulangerie blanches et de la pâtisserie, premièrement pour que son exploitation ne soit pas déficitaire et secondement dans l'intérêt du marché du travail. Le prix de la farine blanche a presque quadruplé depuis la guerre, tandis que celui de la farine bise et du pain n'a subi qu'une modeste augmentation. A l'heure actuelle, la farine blanche et les articles de petite boulangerie permettent de réduire le prix du pain de 5 centimes environ par kilo. Malheureusement, on ne put empêcher le prix de la semoule de suivre celui de la farine blanche, car il est possible, au moyen, d'un bon moulin à café, de la transformer en farine blanche.

Le pain long est interdit parce que sa fabrication demande 10% de farine de plus que le pain en miches et que les personnes de situation aisée pourraient obtenir pour les mêmes coupons un pain ayant une valeur nutritive supérieure de 10% au pain ordinaire. Le rationnement de la pâtisserie était nécessaire afin que personne ne puisse se soustraire aux conséquences du rationnement du pain.

C'est l'industrie des pâtes alimentaires qui est le plus gravement touchée par le rationnement. Sa production actuelle ne dépasse pas le tiers de celle d'avant-guerre. Pour maintenir leur exploitation dans la mesure du possible, les fabriques en question s'occupent du séchage des pommes de terre et des légumes.

3. Viande.

Le 14 septembre 1943, une année s'était écoulée depuis l'introduction du contrôle, fort sévère, exercé par l'Etat sur la mise en valeur du gros bétail de boucherie. La réglementation fédérale concernant le marché du bétail de boucherie, qui a institué des réceptions régulières de bétail dans plus de quatre cents localités, a permis de stabiliser les prix et notamment d'empêcher que les petits paysans ne soient désavantagés par les ventes à l'écurie. L'organisation mise sur pied à cet effet comporte des délégués cantonaux et des commissions paritaires pour l'estimation du bétail. Des banques accréditées auprès de la Banque nationale suisse servent d'offices de payement.

Sans cette intervention radicale, on aurait assisté, au cours des derniers mois, à un effondrement des prix qui aurait pris l'aspect d'une véritable catastrophe, l'offre provoquée par la séche-

resse ayant atteint jusqu'à 9000 têtes de bétail par semaine. La sécheresse particulièrement prolongée, qui avait nécessité le recours aux réserves de foin en août déjà, avait pris dans certaines régions, notamment dans les cantons de Schaffhouse et du Tessin, ainsi que dans les régions avoisinantes, une ampleur telle que de nombreuses têtes de bétail durent être acheminées vers les abatoirs. C'est uniquement parce que l'O. G. A. dominait le marché que l'offre excédentaire put être résorbée: des réserves appréciables de viande furent accumulées dans les frigorifiques, plusieurs millions de boîtes de pâté de vainde furent commandées, les rations de viande augmentées et le nombre des jours sans viande diminué. Sur le marché du bétail d'élevage, où les acheteurs allemands et italiens faisaient défaut, l'O. G. A. a contribué à rétablir l'équilibre en acquérant bon nombre de taureaux pour en faire de la viande de boucherie. Ces différentes mesures ont contribué à diminuer les risques auxquels sont exposés les paysans tant en matière d'écoulement que de prix, et il se pourrait qu'elles servent de base, après la guerre, à une véritable communauté d'action permettant au grandes associations d'élevage et aux fédérations laitières de réglementer l'écoulement du bétail.

L'organisation instituée par l'O. G. A. s'est occupée, en une année, de l'écoulement de 181,000 têtes de gros bétail. La Section viande et bétail de boucherie est financée par la perception d'une taxe de 10 centimes par kilo de viande (poids vif), montant qui était auparavant empoché par les marchands de bétail. Les sommes ainsi récoltées servent également à payer les indemnités de stockage (de 30 centimes par kilo en faveur des consommateurs), les suppléments pour régions de montagne (de 5 centimes par kilo), de même qu'une allocation de 3 à 4 centimes par kilo accordée aux organismes de répartition (marge des marchands et des bouchers).

En 1942, la consommation de viande par tête d'habitant s'est élevée à 31,9 kilos (abatage à domicile y compris).

Les saucisses dites populaires ont été jusqu'ici exonérées des hausses de prix sur la viande. Pour que les cervelas ne deviennent pas trop minuscules, on y ajoute 5% de farine de soya, produit très riche en albumine.

4. Le secteur des graisses alimentaires

est un exemple éloquent de l'extension prise par les mesures de rationnement. En effet, lorsque le rationnement des plaques de graisse de coco fut institué le 20 octobre 1939 et que le réapprovisionnement des graisses végétales fut organisé à tous les échelons du commerce et de l'industrie, jusqu'à l'importation des graines oléagineuses, personne ne se doutait que ces mesures auraient des répercussions sur la consommation des autres matières grasses, abstraction faite de la question des prix. Or, la forte demande en graisses de boucherie qui en résulta rendit nécessaire d'introduire, le 16 octobre 1940, le rationnement des graisses ani-

males, lequel influença immédiatement le marché du beurre. Puis, après le rationnement du beurre, survenu le 18 octobre 1940, on enregistra un accroissement de la consommation de lait frais, de sorte qu'il fallut rationner également cette denrée, quelque deux ans plus tard il est vrai. Enfin, il se révéla indispensable de réglementer la production et l'emploi des graisses techniques. Sur quoi, l'orientation de la consommation de graisses exerça une influence sur les industrie du savon, des vernis, des cosmétiques et des produits pharmaceutiques. Des prescriptions fort nombreuses et diverses ont permis de diminuer de 50% la consommation d'avant-guerre; signalons, à ce propos, les mesures tendant à réduire la consommation de mayonnaise — produit de luxe — l'interdiction de servir des mets préparés à la grande friture, les dispositions concernant la fabrication et la vente de sauces à salade prêtes à l'emploi, le rationnement très strict imposé aux boulangers et aux pâtissiers (diminution de la teneur en matières grasses des crèmes dites au beurre), l'organisation, auprès de la Cibaria, d'une centrale d'achat pour les graisses, etc. Mais, malgré tous ces efforts, l'état de nos stocks demeure insatisfaisant, faute de navycerts. La perte de 2500 tonnes d'huile de palme et de coprah, provoquée d'un côté par l'incendie qui éclata à bord du *Chasseral* et, de l'autre, par le torpillage du *Maloja*, s'est fait particulièrement sentir. Néanmoins, l'O. G. A. s'évertuera, au cours de cet hiver, à faire en sorte que les rations attribuées en 1942-43 ne soient pas réduites.

Un coupon de 100 g. figurant sur la C. A. représente, pour toute la population, environ 170 tonnes de marchandise. Les ménages collectifs reçoivent leurs attributions au prorata des coupons de repas qu'ils présentent à l'échange et dont le nombre total s'élève à quelque 60 millions par mois. Pour le mois d'août dernier, il a été accordé aux entreprises de la branche hôtelière, restaurants, cafés, etc., 4,5 g. de matières grasses par coupon de repas, dont 60 % devaient être pris sous forme de beurre. Les entreprises artisanales reçurent 24 % de leur consommation d'avant-guerre, les boulangers et les pâtissiers 30 % de margarine, ce produit contenant une plus grande proportion d'eau que les autres matières grasses. Les chiffres ci-après illustrent la diminution de notre ravitaillement en matières grasses depuis la guerre:

	1938	1939	1940	1942
	Wagons de 10 tonnes			
I. Production agricole de matières grasses:				
1. Beurre	2800	2880	2500	2000
2. Saindoux	669	645	615	330
3. Graisse de rognon	523	513	565	283
II. Fabrication industrielle de matières grasses:				
1. Huile comestible	1600	1400	900	1020
2. Graisses alimentaires de tout genre	1400	1350	1306	—
3. Margarine	400	400	394	286
III. Importations de graisses et d'huiles de tout genre	*1192*	*1473*	*1334*	—
	8584	8661	7614	—
Consommation par tête d'habitant kg.	20,4	20,5	18,1	15,3

La ration de beurre/graisse accordée aux particuliers est tombée, de 1050 grammes qu'elle était en novembre 1940, à 450 grammes en septembre-octobre 1943. (Il convient toutefois d'ajouter à ce dernier chiffre le coupon lard/saindoux récemment introduit.) En raison de cette réduction considérable, il ne saurait être question, à la longue, de permettre aux personnes nécessiteuses d'échanger leurs coupons de beurre contre des coupons de graisse, afin qu'elles puissent acheter des corps gras à un prix relativement modique et de réserver le beurre aux gens plus fortunés. Plus modeste est la ration de matières grasses, plus il importe que chacun ait la possibilité de se procurer une quantité minimum de beurre, produit de grande valeur à tous points de vue. C'est pourquoi le problème urgent consistant à mettre le beurre à la portée des bourses modestes, pour une partie de la population du moins, fait actuellement l'objet d'un examen approfondi.

Il a été convenu par contrat que cet automne 6000 hectares seraient ensemencés de plantes oléagineuses, de colza et de navette surtout. (Un hectare de bonne terre ensemencé d'oléagineux permet d'obtenir facilement cinq fois plus de matières grasses que n'en fournit le bétail affourragé avec l'herbe récoltée sur un terrain de même grandeur.) Si la récolte est normale, on escompte que le rendement en huile sera de 1,5 litre par tête d'habitant, ce qui constituera un appoint appréciable à notre ravitaillement.

Enfin, il sied de relever que si l'approvisionnement de la Suisse est précaire, il en va de même pour beaucoup d'autres pays du fait qu'il sévit dans le monde entier une pénurie de corps gras imputable d'une part à l'élimination de l'Asie comme fournisseur — cela en raison des hostilités en Extrême-Orient — et, d'autre part, aux besoins accrus des puissances belligérantes.

5. *Œufs.*

Avant la guerre, la production indigène était évaluée à 440 millions d'œufs, tandis que l'étranger nous fournissait annuellement de 220 à 245 millions d'œufs. La consommation s'élevait à 160 œufs par tête d'habitant et par année.

Au début du présent conflit, la Section de la volaille et des œufs introduisit, d'entente avec le Service fédéral du contrôle des prix et les sociétés coopératives intéressées, la réglementation de la production, des importations et de l'emploi des œufs. Les importateurs d'œufs constituèrent un syndicat appelé *Ova.* Lorsque, au printemps de 1941, la guerre s'étendit aux Balkans, nos importations fléchirent brusquement, de telle sorte que le D. E. P., soucieux de combattre l'accaparement, ordonna la livraison obligatoire des œufs. Parallèlement, des prix maximums furent fixés. Cependant, les mesures prises en l'occurrence ne se révélèrent pas pleinement efficaces, de sorte qu'il fallut recourir, au début de décembre 1941, à l'interdiction d'achat et de vente, puis au rationnement des

œufs. De nombreux centres communaux de ramassage furent créés à l'intention des quelque 240,000 possesseurs de volaille. Le fait que les producteurs obtenaient 5,5 centimes de moins en livrant leurs œufs aux organes officiels qu'en les vendant directement aux consommateurs des villes entrava le ravitaillement et favorisa le marché noir. C'est pourquoi le D. E. P. introduisit, en date du 12 mai 1942, une nouvelle réglementation du marché et créa simultanément une caisse de compensation des prix des œufs.

Le but de cette dernière institution est « de régulariser le marché des œufs (œufs en coquille, œufs congelés, œufs salés et autres conserves d'œufs, poudres d'œufs, y compris les succédanés d'œufs complets, de jaunes d'œufs, de blancs d'œufs en poudre) et d'unifier les prix de vente ». C'est à la Section des œufs qu'il appartient de décider, d'entente avec le Service fédéral du contrôle des prix, éventuellement avec les organes de l'assurance contre les risques de guerre, dans quels cas la caisse doit verser des subsides. Le 5 juillet 1942, le Conseil fédéral consentit à la caisse en question un crédit anticipé jusqu'à concurrence de 1 million de francs. La caisse est financée par le prélèvement de taxes sur les œufs en poudre, les œufs frigorifiés et les œufs à la chaux, ainsi que les œufs coulés et les œufs congelés. En outre, la différence entre le prix de revient des œufs complets en poudre et leur prix de vente (entre grossistes et détaillants) est affectée à la caisse de compensation.

Grâce à la caisse de compensation, l'écart entre les œufs livrés aux centres de ramassage et ceux vendus directement aux consommateurs a été ramené de 5½ à 3 ct. par pièce. Dans ces conditions, les producteurs obtinrent, dès le mois de mai 1942, 30 ct. pour chaque œuf livré à un centre de ramassage, tandis que le prix payé par les citadins est de 33 ct. En automne de la même année, les tarifs furent augmentés de 2 ct. pour tous les échelons du commerce, ce qui porta le prix de vente aux consommateurs à 35 ct. contre 13,9 ct. en août 1939. La caisse de compensation verse également des subsides destinés à assurer une marge de bénéfice convenable pour les marchands d'œufs, les commerçants de la ville de Zurich faisant l'objet d'un régime spécial. Grâce au système actuel, les œufs importés à grands frais (plus de 50 ct. la pièce) peuvent être coulés au prix fixé pour les œufs du pays.

6. Rationnement du chocolat.

Du seul point de vue physiologique, le rationnement du chocolat apparaît justifié du fait que la valeur calorique d'un chocolat de qualité moyenne est de 5600 unités par kilo, alors qu'elle est seulement de 4230 pour le fromage d'Emmental et de 3057 pour la viande de bœuf avec graisse. Si l'on tient compte de la production totale du chocolat, le nombre de calories par tête d'habitant est de 35 à 40 calories par jour.

Nous nous souvenons trop bien de ce qui se passa en 1942, alors que maintes personnes étaient dans l'impossibilité de se procurer une tablette de chocolat, et cela bien que la production ait été la même qu'aujourd'hui. Comme toujours, ce furent les éléments les plus indisciplinés de la population qui forcèrent les autorités à recourir au rationnement, lequel ne put être appliqué qu'en mai 1943, d'une part en raison des ventes de Pâques et,

d'autre part, à cause des importants travaux préliminaires qu'il nécessita. En prévision de cette date, l'O. G. A. avait accordé des attributions anticipées de matières premières aux fabricants de chocolat, en leur donnant pour instruction de mettre à la disposition du commerce de détail des quantités propres à couvrir les besoins de deux mois. On vit alors réapparaître soudain, dans les magasins, les sortes de chocolat que les fabricants ne produisaient plus depuis longtemps et qui avaient donc vraisemblablement été dissimulées par les commerçants. Quant au public, il donna résolument la préférence, coupons en mains, au chocolat en tablettes. Pour les entreprises qui s'étaient spécialisées dans la fabrication de fondants, de confiserie, d'articles de Noël et de Pâques, etc., le rationnement se traduisit par une période de tâtonnements. Le degré d'occupation dans l'industrie du chocolat menaçant de faiblir, l'O. G. A. engagea les entreprises à élaborer, pour les mois de septembre à décembre 1943, un programme de fabrication destiné à garantir la même production totale de chocolat que l'an dernier, soit 12,000 tonnes, et cela avec une main-d'œuvre correspondant à celle occupée en 1943. Pour atteindre ce but, il importe que les produits nécessitant beaucoup de travail, comme les fondants, les articles de fêtes, etc., ne soient pas dédaignés par les consommateurs. En dépit des attributions de matières premières, fort réduites, qui lui sont concédées par rapport aux quantités employées en 1938 (35% de sucre, 70% de fèves et de beurre de cacao, 45% de lait maigre), l'industrie du chocolat s'efforce, par de nouvelles créations et en recourant à des matières de remplacement, d'assurer tant bien que mal l'occupation de la main-d'œuvre spécialisée dans cette branche. Pour la saison d'hiver 1943-44 il sera en outre accordé des suppléments appréciables de sucre, afin d'augmenter le volume des divers ingrédients servant à fourrer certains articles de chocolat et de confiserie. La mesure, prise le 8 octobre, selon laquelle les commerçants peuvent obtenir des avances de coupons afin de passer des commandes pour les fêtes de fin d'année, est en outre susceptible de stimuler les affaires. En augmentant les rations — pour le mois de décembre notamment — l'O. G. A. garantit des possibilités d'achat accrues. Pour les confiseurs — qui ont forcé la fabrication de fondants avant le rationnement, en utilisant ici et là du chocolat en tablettes, et semblent avoir fait d'assez jolies affaires — il importe toutefois de trouver une solution qui leur permette de consacrer à la préparation d'articles de boulangerie et de pâtisserie les matières premières qu'ils ne peuvent employer pour la fabrication de confiserie. Quoi qu'il en soit, on ne saurait guère envisager d'exclure du rationnement les fondants et les autres articles de confiserie, car il serait injuste que les amateurs de bonbons fins puissent obtenir, sans coupons, un supplément de sucre.

A l'encontre de l'industrie du chocolat, les fabriques de biscuits, qui reçoivent des attributions de farine au prorata des cou-

pons qu'elles présentent, travaillent à plein rendement. Les fabricants de produits pour potages, eux aussi, ont été à même de maintenir un degré d'occupation normal en recourant, dans une mesure accrue, aux légumineuses. Dans l'industrie des conserves, en revanche, la question des emballages cause pas mal de soucis, raison pour laquelle des centaines de milliers de vieilles boîtes doivent prendre chaque mois le chemin de la récupération.

Il est réjouissant de constater que les fabricants de produits alimentaires collaborent avec beaucoup d'initiative à la solution des problèmes posés par l'économie de guerre. Ils ont droit, de même que les agriculteurs, à une bonne part des louanges que l'on se plaît à décerner à l'O. G. A.

*

En général, le ravitaillement du pays ne donne lieu à aucune inquiétude. Cependant, la guerre continue et la psychose de paix enregistrée depuis quelque temps en Suisse est tout à fait injustifiée. Nous ne saurions en effet nous faire aucune illusion quant à l'incertitude de nos futures importations. Nous nous voyons obligés de prévoir que 1944 sera encore une année de guerre et que l'hiver 1944-45 nous causera maintes difficultés en matière de ravitaillement. L'O. G. A. ne vise qu'un seul but: assurer la soudure avec la récolte de l'an prochain. Il convient donc, plus que jamais, d'économiser et surtout de « tenir »!

Economie politique.

Mesures d'économie de guerre prises par la Confédération au cours du deuxième trimestre 1943.

Abréviations:
CF = Conseil fédéral
ACF = Arrêté du Conseil fédéral
DEP = Département fédéral de l'économie publique
OGIT = Office de guerre pour l'industrie et le travail
OGA = Office de guerre pour l'alimentation
Ord. = Ordonnance

14 mai. Les fabricants de pain sont autorisés à incorporer au pain une certaine quantité de pommes de terre.

Un ACF modifie et complète l'ordonnance sur le service obligatoire du travail du 17 mai 1940. La Confédération peut faciliter l'affectation de la main-d'œuvre dans certaines branches économiques et dans certains services pour lesquels les dispositions sur le service obligatoire du travail ont été déclarées applicables; à cet effet, il peut être accordé aux assujettis un appoint prélevé sur les ressources publiques. En outre, l'employeur peut être tenu d'accorder lui-même des compléments de salaires. La Confédération prend à sa charge deux tiers des frais résultant de l'octroi de compléments de salaires, dans la mesure où ces frais ne sont pas couverts par les prestations de l'em-