

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Zivilschutz = Protection civile = Protezione civile**

Band (Jahr): **36 (1989)**

Heft 3

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Nutzungsbedingungen

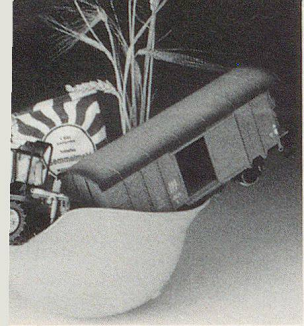
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



les besoins journaliers minimums d'énergie alimentaire atteignent 2300 calories par personne (à proprement parler, kilocalories, kcal). La consommation actuelle par habitant n'est vraiment pas beaucoup plus élevée puisqu'elle atteint 2600 à 2700 calories. Ce qui est déterminant, ce sont les déchets. En effet pour acheminer 2700 calories dans l'estomac de chacun de nous, ce ne sont pas moins de 3400 calories qui sont préparées. Par jour et par tête de pipe, 700 calories au moins sont dilapidées pour rien, pour les chats! (à propos de chats, pourrions-nous encore nous offrir le luxe de fourrager nos animaux



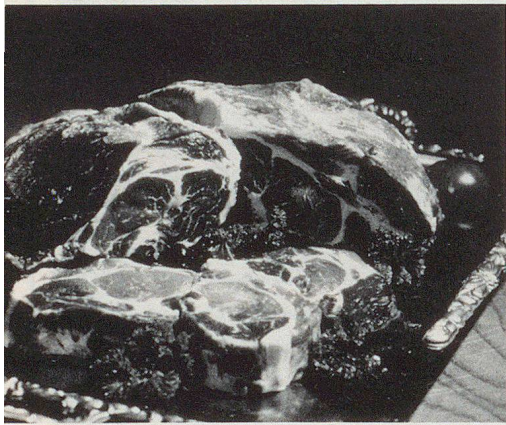
Sur 10 calories que nous consommons, 4 sont importées de l'étranger. (Roulier)

domestiques avec des tonnes de viande par jour?)

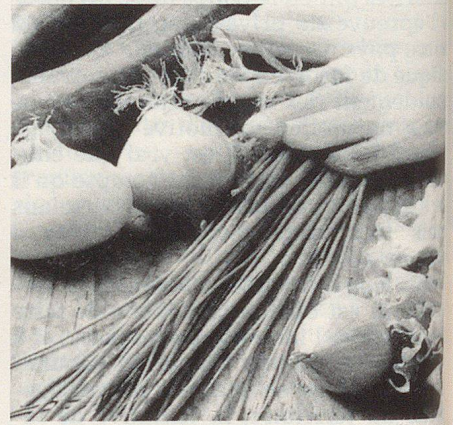
Un premier pas devrait dès lors consister à éviter le gaspillage inconsideré de nourriture que nous pratiquons aujourd'hui. Il est indubitable à cet égard qu'un rationnement strict - dûment préparé - serait très judicieux. Le deuxième point a déjà été mentionné: moins de viande par contre davantage de céréales, de pommes de terre, de légumes, etc... la vieille recette du professeur Wahlen donc! Il serait indispensable à cet effet d'étendre largement les terres cultivées au détriment des pâturages et de réduire en conséquence les effectifs de bétail. Dans les étables, on pourrait ainsi donner à nouveau des places aux chevaux, ces fidèles quadrupèdes qui, en tirant la charrue, pour-

raient nous économiser d'importantes quantités de carburant.

Mais la condition pour une telle mutation de l'agriculture dans les périodes de troubles d'approvisionnement, c'est le maintien du nombre le plus grand possible d'exploitations paysannes fiables. Ainsi que le mentionne le PA 90 en conclusion: «Ce n'est que si l'on maintient une structure de production variée et un nombre suffisant d'exploitations fonctionnelles et efficaces que le plan d'alimentation pourra fonctionner comme prévu. Dès lors le plan d'alimentation constitue, jusqu'à un certain point un cadre d'orientation pour la politique agricole en temps normal. Ne l'oublions pas au moment où les discussions sur le marché unique européen mettent notre agriculture sous les feux de la rampe. En effet quoiqu'il en soit, le jour où les frontières seront fermées nous devons bien nous nourrir par nos propres moyens. »



Moins de viande... (Keystone)



...mais à la place, davantage de légumes. (EAV)

Pour prévenir des dégâts d'eau onéreux:

Déshumidificateurs

Gamme étendue d'appareils efficaces, d'un emploi très varié - caves, entrepôts, habitations, installations de protection civile, etc. Exploitation entièrement automatique, consommation d'énergie minimale. Demandez-nous la documentation détaillée.

Krüger + Co.
1010 Lausanne, Tél. 021 32 92 90
Succursales: Münsingen BE,
Hofstetten SO, Degersheim SG,
Dielsdorf ZH, Gordola TI,
Küssnacht am Rigi, Samedan

KRÜGER