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

Herausgeber: Alliance de Sociétés Féminines Suisses

Band: 53 (1965)

Heft: 56

Artikel: Petite mise au point

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-271154

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 13.07.2025

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

la page de l'acheteuse

qui veut connaître ses produits, ses prix, son pouvoir d'achat

Un conseil à propos des réserves de ménages

Si vous conservez de l'huile ou des matières grasses, adoptez des emballages de verre ou des bidons de préférence aux emballages de plastique.

S'il est admis que ces derniers emballages, lors d'un usage rapide de leur contenu, ne laissent pas passer des éléments nuisibles à la santé, il n'a pas encore été démontré avec certitude que ce ne soit pas le cas si des corps gras séjournent **longuement** dans ces emballages.

Ces emballages sont, au surplus, plus sensibles aux différences de température, notamment au froid qui les rend cassants.

Enfin, ils ne sont pas à l'abri des rongeurs. On nous cite le cas d'une dame qui avait stocké 8 litres d'huile en emballage plastique dans sa cave et qui a eu la désagréable surprise de constater qu'ils avaient été rongés aux angles... et la provision répandue sur le sol.

Attention aux ventes faites sur le seuil de la porte

Une lectrice d'Onex, Mme Margueron, nous écrit :

Je me suis laissé convaincre par un représentant venant de porte en porte pour l'achat d'une brosse Caravelle à 26 fr. 90 et 1 litre de concentré Caravelle à 17 fr. 90. C'est la maison Wirth, à Uster, qui vend ces produits. Dernièrement, j'ai vu, à la vitrine d'un magasin, à la Nouvelle cité d'Onex, la même brosse de la même marque pour 14 fr. 90. J'ai écrit à la maison Wirth qui a refusé de me rembourser la différence que je réclamais.

Mme Margueron ayant signé un bulletin de commande, la maison Wirth était juridiquement fondée à repousser sa réclamation. Mais cet exemple montre combien il faut être prudentes face à ce genre d'offres. Il arrive trop souvent qu'un produit ou un appareil soit offert sous l'affirmation qu'il n'est pas dans le commerce ou qu'il sera plus cher une fois mis dans le commerce. Or, on constate peu après que le produit ou l'appareil est bel et bien vendu dans le commerce... meilleur marché !

le gaz est indispensable

Petite mise au point

Une lectrice nous fait remarquer que Migros, à propos de sirop, a proclamé « nos prix restent inchangés ». Le sirop de framboise qui était précédemment à 2 fr. 40 plus 50 ct. de consignation du verre = 2 fr. 90, est vendu actuellement à 2 fr. 15 les 7 dl. et demi avec verre perdu, ce qui remet le litre à 2 fr. 90. Le sirop de framboise a donc bel et bien subi une hausse !

* * *

Par contre, Coop, qui adopte aussi l'emballage perdu pour l'huile de tournesol, **a maintenu l'emballage d'un litre** et **n'a pas augmenté le prix,** ce que les maîtresses de maison apprécient.

Une qualité...

Aeschbach

...qui court les rues!

4, rue du Rhône - Genève

Pour vos tricots, toujours les

LAINES DURUZ

Le plus grand choix de la Suisse Romande

OPTIQUE MODERNE
ALBERT KRAUER GENÈVE
OPTICIEN DIPLÔMÉ RUE DU MT-BLANC 8
MAITRISE FÉDÉRALE

Dialogue... acétique

Nos correspondantes réagissent assez vivement à l'introduction des verres perdus généralement assortie d'augmentation des prix. L'une de ces lettres ayant trait au vinaigre, nous avons pensé bien faire en prenant contact avec la maison Chirat, à Carouge (Genève), l'une des principales vinaigreries de Suisse.

La délégation de la Fédération romande des consommatrices était composée de Mlle Eliane Lavarino, de Mmes Girard, Christinat et Berner. Nous fûmes reçues par M. Daniel Gardiol, directeur de la maison Chirat, et par ses collaborateurs, M. Jacques Bourgeois, biologiste, et M. Gérald Bourgeois, chef des ventes et de la publicité. Ces messieurs se prêtèrent volontiers au feu des questions que nous leur posions pour vous.

— *Pourquoi avoir adopté le verre perdu pour le vinaigre ?*

— Nous y sommes obligés par l'évolution des conditions de vente ; l'emballage perdu correspond aux exigences actuelles.

— *Aux exigences de qui ?*

— Principalement des distributeurs pour qui l'emballage perdu présente des avantages évidents : économie de place, de manutention, suppression du retour au fabricant, simplification des comptes. Moins de casse aussi.

— *L'emballage perdu doit aussi présenter des avantages pour le fabricant.*

— Pour le moment, et c'est certainement le cas pour beaucoup de fabriques, il présente plutôt des inconvénients. Nous devons continuer à utiliser notre stock de verres consignés parallèlement à l'utilisation des verres perdus, pour une certaine partie de la production.

Le verre perdu donne autant de manutention puisqu'il faut, comme l'autre, le laver et le stériliser avant le remplissage, grouper les bouteilles dans des emballages en carton (alors qu'avec le verre consigné les haras de bois partent avec les bouteilles pleines et reviennent avec les bouteilles vides. En définitive, nous devons avoir un employé de plus. Si, par la suite, le verre perdu se généralise pour toute la production, il présentera des avantages au point de vue stockage et transport. L'adoption des verres perdus est surtout avantageuse pour les grandes chaînes de distribution à libre service.

— *Nous constatons dans tout cela qu'on ne s'est guère préoccupé de l'avis des consommateurs !*

— Ce n'est pas tout à fait exact. Les enquêtes des spécialistes ont montré que les consommateurs, surtout les jeunes, donnent la préférence aux emballages perdus. En fait, cette forme d'emballage a déjà été introduite depuis longtemps pour des articles vendus en tubes ou en gobelets, pour les berlingots de produits laitiers, pour les confitures. Il y a là un mouvement irrépressible devant lequel les fabricants doivent s'incliner au risque de perdre d'importants secteurs de vente.

— *Le verre n'est-il pas plus coûteux que le plastique pour l'emballage perdu ?*

— On le croit à tort. L'industrie du verre a maintenant mis au point de nouvelles techniques permettant de produire un verre à 50 % plus léger, et meilleur marché.

Quant au plastique, nous ne sommes pas certains que les techniques actuelles donnent toutes garanties pour une denrée comme le vinaigre. Nous constatons du reste que dans d'autres pays, notamment en Amérique, le verre n'a pas été supplanté par le plastique pour les denrées alimentaires.

— *Pourquoi n'a-t-on pas repris, pour les bouteilles verre perdu, la mesure d'un litre, plus familière à la maîtresse de maison et lui permettant mieux le contrôle du prix ?*

— La première raison est que, avec les verres plus légers, les risques de casse sont plus grands en bouteilles d'un litre, que de 7 à 8 dl. La deuxième raison, c'est que les bouteilles d'un litre, d'après les ordonnances fédérales, doivent être étalonnées, ce qui renchérit sensiblement leur coût. L'étalonnement n'est pas nécessaire pour les bouteilles au-dessous de 1 l., et chose curieuse, pour les emballages d'un litre en plastique !

— *Quelle est l'incidence du verre perdu sur le prix de la marchandise ?*

— En ce qui concerne notre production, le verre perdu coûte 22 à 25 ct., bouchon compris. Fabricants et distributeurs ne pouvant supporter seuls cette nouvelle charge, il a fallu en reporter une partie sur les prix de consommation. La hausse a été de 15 à 20 ct. pour le vinaigre, mais il faut souligner que le prix de cette denrée n'avait augmenté que de 10 % en dix ans alors que tous les éléments des frais généraux ont augmenté, en moyenne, de 40 à 60 %. Une hausse aurait dû être appliquée de toute façon.

— *Comment la ménagère peut-elle s'y reconnaître dans toutes ces sortes de vinaigre et savoir ce qu'elle achète ?*

— Il existe, en effet, plusieurs sortes de vinaigre que nous indiquons dans l'ordre d'importance du prix :

le vinaigre de citron, composé de vinaigre de table auquel on a ajouté, selon les prescriptions légales ,au moins un tiers de jus de citron, *le lacta-vinaigre* qui part de lactose transformé en alcool, *le vinaigre de vin,* fabriqué avec du vin, *le vinaigre de cidre* qui est plus courant en Suisse alémanique, *le vinaigre de table* fabriqué à partir d'alcool, *le vinaigre de conserve* qui est un vinaigre de table avec un degré d'acidité beaucoup plus élevé. Beaucoup de maîtresses de maison l'utilisent à trop grande concentration et sont déçues du résultat. La proportion doit être d'un tiers de vinaigre pour deux tiers de légumes à conserver.

Les étiquettes de ces produits doivent obligatoirement indiquer *la nature du vinaigre ;* les acheteuses devront donc s'y référer.

— *Les vinaigres sont-ils colorés artificiellement ?*

— Non, la coloration n'est pas autorisée. On recourt simplement à la caramélisation pour obtenir une teinte homogène.

Notre interrogatoire n'aurait pas été complet si nous n'avions posé cette question :

— *Qu'est-ce au juste que le vinaigre ?*

— Le vinaigre est le produit de trois éléments : *les sucres,* d'origine végétale : vin, alcool, betterave, pomme, malt, ou d'origine animale : le lait, transformés par fermentation alcoolique par les agents biologiques que sont les levures, *en alcools,* les alcools étant à leur tour transformés par fermentation acétique, par les agents biologiques acetobacters, *en vinaigre* de vin, d'alcool, de cidre, de malt (très courant en Angleterre), de lait, etc.

Nous espérons que ce dialogue, qui fut des plus courtois, aura répondu à beaucoup de vos questions. Nous remercions la maison Chirat, qui nous fit visiter, en plus, ses installations, de son aimable acueil.

Jeanne Berner

La Suisse bat le record du prospectus

L'administration des postes françaises a adressé une statistique mondiale des imprimés distribués annuellement par les postes dans tous les pays.

Cette enquête a révélé que la Suisse, avec cent quarante-huit réclames imprimées par an, détient le record du monde en ce domaine. Elle est suivie par les Etats-Unis (qui passent pourtant pour les champions de la réclame) avec cent quarante et un prospectus, par le Luxembourg avec cent onze et par les Pays-Bas avec cent deux prospectus.

Tous les autres pays se situent au-dessous de la limite de cent imprimés par an.

Journée d'information sur les pruneaux

Lundi 13 septembre, les journalistes des principaux journaux romands étaient invités par le Centre romand d'informations agricoles à une journée d'information sur les pruneaux organisée par M. Jean-Jacques Sauer.

Tout d'abord un peu d'histoire

Les pruneaux, comme les prunes, sont originaires de Perse et furent acclimatés en Syrie, en particulier à Damas, où les Croisés de l'expédition de 1148 s'en régalèrent. A défaut de victoire, ils rapportèrent ce fruit en Europe où il fut cultivé depuis lors. On ne parlait alors que de prunes, le terme de pruneau étant réservé à la prune séchée.

Actuellement, la qualité la plus appréciée chez nous est le Fellenberg qui est, en fait, d'origine italienne, mais a été sélectionné par un Allemand qui lui a donné son nom.

Ces points d'histoire mis au clair, voyons comment se présentent la culture et la récolte du pruneau dans nos vergers romands.

C'est dans **les vergers de la Côte,** au domaine de la Bigaire, près de Rolle, que nous avons assisté à la cueillette des pruneaux. Les beaux fruits bleus sont cueillis soigneusement, un à un, à la main, ce qui leur conserve cet aspect sec et la petite pellicule blanchâtre caractéristique d'un fruit frais et sain.

Contrairement aux abricots qui sont dirigés en vrac sur les centres de ramassage, les pruneaux sont immédiatement triés. Les fruits de première qualité sont destinés à la table ou aux conserves. Ceux qui sont trop mûrs ou fendus vont à la distillerie. Cette année, la récolte a été abondante, comme dans toute la Suisse, mais le temps pluvieux a fait éclater de nombreux fruits provoquant un déchet d'environ 50 %.

Cette présentation fut faite par M. Georges Favre, chef de la Station d'arboriculture cantonale vaudoise.

A la **Coopérative de Perroy,** nous étions attendus par M. Martin qui nous fit visiter ses installations, sans oublier le carnotzet décoré par Géa Augsbourg.

M. Curchod, président de la **Bourse des fruits de Lausanne,** nous exposa le mécanisme de cette organisation qui groupe les cantons romands, sauf le Valais qui a sa propre Bourse. L'organisme de Lausanne est composé de six représentants du commerce et de six de la production. Ce comité discute des prix qui vont être revendiqués et publie un prix indicatif. Ce prix sera généralement doublé pour la vente au consommateur car les intermédiaires, soit les grossistes et les détaillants, devront prendre encore leur marge.

Lorsque paraîtront ces lignes, la saison des pruneaux sera probablement passée ; il nous resteront sous forme de conserves et de confitures très appréciées. Nous aurons aussi le pruneau séché, précieux par ses qualités et dont nous reparlerons prochainement dans le chapitre des fruits secs.

Amélia Christinat

Des livres pornographiques en Suisse

Un certain nombre de personnes ont reçu, ces derniers temps, une lettre postée à Bâle, mais émanant d'un Club privé du livre hollandais leur proposant de leur envoyer chaque mois « le livre le plus piquant d'un genre particulièrement réaliste ». Les personnes intéressées, avant de devenir membres du club doivent s'engager à « ce que ni les livres ni les résumés de livres ne viennent jamais en mains de personnes mineures. »

Vraiment édifiant !

Voici la nouvelle marque internationale de la laine!

Nous connaissons déjà la marque suisse de l'Association de l'industrie lainière suisse, le mouton stylisé portant croix fédérale. Dès cet automne, nous verrons apparaître **la marque internationale de la laine.**

PURE LAINE VIERGE

Ce signe, choisi par concours, enregistré dans nonante pays, est dû à l'artiste italien Francesco Scaroglia. Il s'appliquera aux fils, tissus, couvertures et tapis. Les fabricants qui veulent en munir leurs produits, doivent être en possession d'une licence de l'« International Wool Secretariat » qui comporte un certain nombre d'obligations impératives :

Les produits doivent être **en pure laine vierge,** c'est-à-dire en laine dont les fibres ont été travaillées pour la première fois ; la marque ne peut donc couvrir des laines rompues, tirées de déchets.

Un mélange de 5 % d'autres types de fibres est toutefois autorisé pour des effets ornementaux ne pouvant être obtenus avec la laine.

Les produits couverts par la marque internationale doivent être **inaltérables à la lumière, inaltérables à la transpiration, résistants aux déchirures.** Pour les tapis, il est exigé un poids minimum, une teneur graisseuse maximale des fibres et un traitement antimite.

A l'heure actuelle, plus de mille deux cents fabricants adoptent la marque internationale et se soumettent aux conditions imposées pour son octroi, assurant ainsi la mise sur le marché de produits de haute qualité. La délivrance de la marque internationale nécessite un contrôle très strict assuré par l'IWS qui peut retirer l'autorisation d'utiliser la marque si les exigences ne sont pas respectées.

Dans la masse des articles portant actuellement la mention « laine » la nouvelle marque internationale constituera un point de repère précieux. **Il appartiendra aux acheteurs, et surtout aux acheteuses, de répondre à l'effort des fabricants et de l'IWS en apportant une attention spéciale à ce signe qui leur garantit des produits répondant aux plus sévères exigences.**

Les lectrices que nos articles sur « Le petit commerce distingué » ont intéressées... ou irritées, trouveront, en page 5 le point de vue de la maison Tupperware.

Cette page a été fournie par la Fédération romande des consommatrices.

OUVROIR DE L'UNION DES FEMMES

AUX PETITS LUTINS

9, rue de la Fontaine - Tél. 25 35 66

GENÈVE

Confections soignées pour enfants