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: 55 (1967)

Heft: 76

Artikel: Citrons dangereux

Autor: H.N.-R.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-271755

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

la page de l'acheteuse

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

Citrons dangereux

Depuis quelque temps, nous avons remarqué dans certains marchés Migros (peut-être y en a-t-il également dans d'autres magasins) une offre spéciale de citrons de Californie. D'aspect fort appétissant, de grosseur régulière, ils forment d'attrayants trios sous le filet.

Un papier vert annonce la provenance et le prix de l'emballage : 60 ct. Si l'acheteuse est curieuse et attentive, elle remarque, sous le papier vert, un papier blanc. En tiraillant et écartant les mailles du filet, elle peut lire : **L'écorce de ce citron n'est pas comestible !**

Nous avons interrogé dix-huit acheteuses qui venaient de mettre de ces agrumes dans leur panier. Huit en achetaient pour la première fois. Elles avaient été tentées par le bel aspect de la marchandise. Les plus sérieuses avaient rapidement comparé le prix des citrons californiens à celui des citrons italiens, vendus, eux, par kilo et souvent plus verts que jaunes. Malgré une légère différence, elles avaient préféré payer plus cher pour une meilleure qualité ou ce qu'elles croyaient telle. **Aucune n'avait remarqué ce qui était inscrit sur le papier blanc.**

Des dix autres acheteuses, deux seulement s'étaient aperçu, chez elles, de l'importante inscription. Malgré cela elles achetaient les mêmes citrons parce qu'elles n'employaient jamais le zeste, préférant le concentré liquide pour parfumer leurs cakes. **Les huit autres, chez elles, avaient déchiré le filet, utilisé les fruits, sans même d'apercevoir qu'un second papier était placé sous le premier.**

Est-il normal que notre Service de contrôle des denrées alimentaires autorise l'importaiton de tels fruits ? Nous ne le pensons pas. Il faudrait, en tout cas, que l'avertissement de non comestibilité de l'écorce soit beaucoup plus visible. Pourquoi ne pas l'encrer sur le fruit même ? Avant d'utiliser la râpe, la ménagère serait obligée de laver le citron et, par là même, de lire l'inscription. Et les personnes âgées qui voient mal ? Impossible de les protéger... car nous n'avons pas — ou pas encore, hélas — l'habitude d'acheter des fruits dont une partie n'est pas mangeable sans effet néfaste sur notre santé.

Nous espérons que les services compétents qui veillent sur la santé publique nous expliqueront : pourquoi les écorces de ces citrons ne sont pas comestibles ; pourquoi on autorise tout de même leur importation.

Pour notre part, nous croyons qu'il serait beaucoup plus judicieux de **refuser à nos frontières tous fruits dangereusement traités.** Notre marché se fermant à leurs produits, les producteurs renonceraient probablement vite à l'emploi de traitements nocifs. Nous espérons que cette mesure sera prise sans tarder car, sans aucun doute, c'est celle qui s'impose.

H. N.-R.

Pour vos tricots, toujours les

Laines Duruz

Le plus grand choix de la Suisse romande

Poulets d'élevage

UNE CERTAINE FADEUR...

La statistique de l'an dernier nous apprenait que, de 1963 à 1964, la consommation de volaille en Suisse, par tête d'habitant, avait passé de 5,3 à 5,6 kg. C'est dire que, contrairement à une certaine époque où la volaille était une denrée de luxe destinée aux banquets des rois, le poulet est devenu à la mode en se « démocratisant » en quelque sorte. Actuellement, les familles nombreuses pique-niquent avec du poulet froid et des « chips ».

Cet état de choses provient avant tout de la forte augmentation de la production indigène de volaille, augmentation de 25 % et plus par année, et aussi d'une importation de plus en plus considérable, du Danemark en particulier. En 1964, par exemple, le Danemark nous a livré 10 tonnes de volaille de plus que la France, lequel pays vient au second rang de nos fournisseurs, la Grande-Bretagne ayant le troisième rang et les Etats-Unis le quatrième.

Autant en Suisse qu'à l'étranger, les vastes parcs avicoles se multiplient, alors que jadis, nos poulets venaient tout droit des poulaillers des fermiers d'alentour.

Evidemment, on est heureux d'avoir maintenant du poulet à si bon compte, Et cependant, il semblerait qu'en se démocratisant, le poulet a perdu la saveur qu'il avait sur la table des rois. C'est pourquoi nous avons questionné à ce sujet la compétente directrice de l'Ecole de Marcelin sur Morges, Mlle Badoux.

C'EST LA FAUTE DES GOURMETS

— Que se passe-t-il donc avec nos poulets d'élevage ? Pourquoi leur goût est-il si fade ?

— Il est vrai que le poulet actuel a moins de saveur que ses ancêtres nourris au grain, mais il est combien plus tendre qu'eux ! A présent, grâce à de longues recherches, on est arrivé à faire pousser la volaille bien plus rapidement. La multiplication des cellules se faisant plus vite, on profite, avant que le poulet « fasse » un squelette trop fort, de l'abattre déjà à dix semaines. C'est que les vrais gourmets demandent un squelette très tendre et particulièrement flexible, qui peut se couper sous la fourchette. De ces os délicats sort un petit jus rosâtre, fort prisé des connaisseurs...

— Cette viande n'est-elle pas moins nourrissante qu'avant ?

— Au contraire. Grâce à une alimentation équilibrée et rationnelle de la volaille, on est parvenu à des résultats extraordinaires. On nourrit ces bêtes (bêtes d'engraissement et non d'élevage) avec moins de sels minéraux, par exemple, mais elles n'ont pas besoin d'un fort squelette...

— Mais alors, cette déminéralisation ne touche-t-elle pas le consommateur ?

— Elle ne porte pas à conséquence. Les sels minéraux vont au squelette, c'est-à-dire à la partie non comestible. La viande, elle, n'a rien perdu de sa bonté. Rappelez-vous les durs poulets d'antan. On les disait âgés de 5 mois, et c'étaient, en réalité, bien souvent des coqs d'une année. Non, croyez-moi, on fait actuellement du bon travail. Mais si vous voulez en savoir davantage, questionnez donc l'un de nos gros producteurs. Ils font ça en grand... »

D'EXCELLENT RAPPORT

Le premier producteur consulté n'est pas bavard : « Les poulets d'élevage sont tués plus vite, d'où leur manque de saveur. Mais cette saveur dépend aussi de la façon dont ils ont été abattus et conservés. Quoi qu'il en soit, comme partout dans le monde, il faut à tout prix diminuer les frais généraux, et les poulets d'élevage sont d'excellent rapport... »

DE L'ABATTAGE DES POULETS A LEUR CONSERVATION

Le second producteur interviewé sera notre homme. Il a de nombreux renseignements précieux à nous fournir : « On abat les poulets déjà lorsqu'ils ont atteint huit semaines, soit cinquant-six jours. Ils pèsent alors moins de 1 kg. 200, les poulets de ce poids étant déjà lourds pour la vente, et ceux de 1 kg. 400 trop gros, tant il est vrai que les ménagères ne veulent pas de bêtes dont le coût dépasse 5 fr. 20 ou 5 fr. 30, pièce. Notez qu'à l'étranger, on les abat encore plus tôt : à cinquante ou cinquante et un jours. Ces poulets ont alors un poids minimum de 900 gr, les plus gros ne dépassant pas 1 kg. 100.

— Et que pensez-vous de la viande qu'on en obtient ?

— Elle est plus juteuse que celle du poulet de ferme. Celui-ci a une chair plus coriace, ses muscles s'étant déjà durcis. Tandis que les poulets d'élevage présentent des muscles tendres. Ils sont d'ailleurs mieux nourris qu'au grain.

— Pourquoi a-t-on abandonné le poulet de grain ?

— Il n'est plus rentable.

— Et pourtant, il y a des exceptions, puisqu'il m'est arrivé de voir que certains restaurants annoncent « poulet de grain » dans leur menu.

— Il ne faut pas s'y laisser prendre, car ces restaurants servent, tout simplement, du poulet étranger !

— Que pensez-vous de la fadeur de nos poulets ?

— Vous ne savez pas les préparer. Car il est un facteur qui joue un rôle primordial : la préparation. On peut faire rôtir un poulet à la broche ou le faire cuire avec de nombreuses épices : il ne vous paraîtra ainsi jamais fade.

— Il m'a souvent semblé que la saveur des poulets différait d'un pays à l'autre. Certains pays en seraient-ils donc restés à l'ancienne méthode ?

— Je ne le crois pas. Les poulets d'élevage sont devenus monnaie courante dans le monde entier. Les différences de saveur qu'ils présentent dépendent de la façon dont ils ont été nourris et du pays d'origine. De nombreuses personnes trouvent au poulet danois un goût de poisson. Rien d'étonnant à cela : au Danemark, on nourrit les poulets avec des farines de poisson dans une proportion de 20 % environ. Chez nous, on fait entrer 70 % de maïs dans la nourriture de la volaille, car le maïs ne nous revient pas cher.

Si l'on veut produire, on doit faire comme les autres. Les poulets de ferme qui, âgés de 16 à 20 semaines, pèsent 1 kg. 500, sont de race légère. Ils ne seraient plus rentables aujourd'hui. Avec l'âge, les poulets voient leur chair se durcir. C'est pourquoi on préfère maintenant les poulets de race lourde, qui croissent plus vite. En outre, quant on a affaire à un poulet de race légère, on doit attendre sa maturité sexuelle, c'est-à-dire qu'il ait passé l'âge de 12 semaines. La chair aura alors déjà changé de goût. Tandis que les poulets de race lourde âgés de 8 semaines ne sont pas encore dans cette période, d'où la pureté de leur goût et la tendreté de leur chair, de leurs muscles et de leur squelette.

Nous voici donc bien renseignées, bien décidées à donner du goût à nos poulets par une préparation soignée, et curieuses de déceler « dans ces squelettes délicats ce petit jus rosâtre si prisé des connaisseurs »...

L'Helvétie

Les imprévus des voyages non organisés

EXPÉRIENCES PERSONNELLES

Lorsque j'étais encore une très jeune fille, je ne me déplaçais qu'en voyages organisés. C'est ainsi que j'ai pu vivre « Paris la nuit » sans avoir été le moins du monde importunée, ne voir de Vienne que ce qui méritait d'être vu, être reçue à Rome par le pape Pie XII, et être prise en charge jusqu'au fond de l'Andalousie, de rassurants messieurs en casquette galonnée m'attendant à chaque changement de moyen de locomotion, et enfin avoir l'impression d'être allée en Angleterre avec des membres de ma famille. Jusqu'à Moscou, non seulement j'ai vécu jour et nuit sur mon tendre lit-couchette, mais encore les Russes m'ont soignée, gavée de caviar, guidée pas à pas, et même portée en triomphe jusqu'à mon hôtel (il s'agissait, évidemment, du Festival mondial de la jeunesse).

Ensuite tout a changé. Comme une transition, il y a eu mon voyage au Maroc. L'agence à laquelle nous avions versé, par poste, Fr. 500.— était estudiantine et étrangère. C'est là qu'ont commencé les aventures. Car, pour me faire descendre en Afrique, on m'a fait monter de Lausanne à Paris, puis au Havre, où je suis restée, avec mes deux compagnes de ce « voyage organisé » (une Française et une Belge), trois jours bloquée sur un navire en grève. Nous logions au corridor, réveillées toute la nuit par le passage bruyant des matelots à la hauteur de nos cinquante couchettes à trois étages. A Casablanca, personne ne nous attendait... Alors, après avoir passé quelques jours et nuits à la caserne, avec les cantinières, nous n'avons pu faire notre tour du Maroc que grâce aux nouveaux Fr. 500.— que nous ont envoyés nos parents respectifs. Mais, ne connaissant rien, nous échouions dans des noualahs de paille qui laissaient passer la pluie et les scorpions, ou dans des ar-

(Suite en page 5)

le gaz est indispensable

Coût de la vie dans différents pays

(d'après le guide annuel du *Financial Times*)

	Panier de provisions	Hôtel	Repas	Spectacles	Loyer	Services	Vêt. hom.	Vêt. fem.	Location voitures	Cigar.
Stockholm	17	7	15	14	9	16	17	6	17	16
New York	16	17	16	17	16	16	16	16	14	10
Helsinki	15	16	12	5	11	14	10	6	13	15
Tokyo	14	10	6	15	17	15	5	6	6	1
Caracas	13	12	17	12	14	12	15	10	15	10
Montréal	12	15	7	7	4	13	11	4	3	8
Beyrouth	11	5	8	11	8	3	1	5	1	6
Rome	10	13	9	4	13	8	13	17	8	13
Paris	9	7	11	10	12	10	9	12	9	6
Düsseldorf	8	6	3	5	1	10	2	14	4	8
Bruxelles	7	7	4	13	7	5	14	13	10	4
Istamboul	6	11	9	9	6	2	7	15	16	5
Mexico	5	14	13	16	15	5	12	6	11	2
Londres	4	3	14	7	9	8	6	1	5	17
Athènes	3	2	4	3	5	5	3	3	11	12
Lisbonne	2	4	2	2	1	1	3	10	6	3
Dublin	1	1	1	1	3	3	8	2	1	14

Les postes les plus chers sont cotés 17 et, en chiffres décroissants, les moins chers 1. Ce tableau est publié à l'intention des voyageurs indépendants qui, tous, n'ont pas autant d'aventures que l'auteur de l'article de la page 2.

Certains voyageurs ne jurent que par les voyages organisés, d'autres que pour les déplacement individuels. C'est affaire de caractère. L'important est d'avoir le maximum de plaisir.