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: 77

Artikel: Poissons...

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-271778

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: 21.07.2025

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

Encore et toujours le prix du beurre

Une question...

Madame la rédactrice,

Ainsi que beaucoup de lectrices sans doute, j'ai été fort intéressée par le long article que Mme Bastardot a consacré au prix du beurre en Suisse. N'importe quel Genevois peut constater que le beurre autrichien coûte « en zone » environ fr. 4,55 le kilo, et le beurre suédois fr. 5,10. Ceci s'explique en partie par les subventions à l'exportation payées par les gouvernements respectifs. Mais en les éliminant, et toutes autres choses restant égales, le beurre autrichien reviendrait à fr. 8,— et le suédois à fr. 7,50 le kilo.

Il est vrai que l'ouvrier autrichien gagne un peu moins que l'ouvrier suisse, mais l'ouvrier suédois gagne plus. Exprimé en heures de travail, le beurre suisse est pratiquement deux fois plus cher que celui d'origine suédoise.

Je serais heureuse d'un supplément très simple au tableau comparatif fourni par Mme Bastardot : le prix du beurre **suisse** à la production. En effet, on voit mal pourquoi le prix du beurre est si élevé en Suisse, alors qu'on nous dit que la Confédération dépense les célèbres 68 millions de francs de subventions. Si j'ai bien compris, sans ces subventions l'écart entre les prix « libres » autrichiens (fr. 8.—) et suédois (fr. 7,50) d'une part, et le prix libre et inconnu du beurre suisse serait encore plus grand. Mais de combien, voilà toute la question !

Veuillez agréer, Madame la rédactrice, mes salutations distinguées.

Ingeborg Tétaz-Driesch

...Sa réponse

La question posée par Mme Tétaz appelle, outre la communication du chiffre demandé, une rapide comparaison des prix des agents de production et du pouvoir d'achat du salaire-horaire de l'ouvrier suisse et étranger.

Le beurre suisse (je cite les chiffres de décembre 1966) est payé fr. 10,64 à la production et 12,22 à la consommation.

Si dans toute la gamme des produits agricoles, la production suisse atteint un prix de revient supérieur à celle d'autres pays de l'Europe occidentale, il importe avant de porter un jugement, de tenir compte des agents de production agricole.

D'une publication de la Commission économique des Nations Unies, nous apprenons, entre autres, que l'agriculteur suisse a payé en 1964-1965 pour cent kilos d'orge un prix équivalent à 11,06 dollars. Le Français a déboursé 7,9 dollars, le Danois 7 et l'Anglais 5,64.

Quant aux engrais, l'agriculteur suisse doit payer davantage que ceux de la plupart des pays de l'Europe occidentale. Pour cent kilos d'éléments nutritifs (engrais azotés) il a dû débourser l'équivalent de 37,4 dollars, l'Autrichien 23,88, le Hollandais 26,82, l'Allemand 28 etc.

La confrontation de ces chiffres révèlent partiellement les causes de l'importance des frais de production de l'agriculture suisse. La chèreté du prix des terres, la mécanisation à outrance imposée par le manque de main-d'œuvre sont d'autres raisons de renchérissement.

Quant aux salaires d'ouvriers cités par Mme Tétaz, je me permets d'y apporter en complément les chiffres cités récemment par le groupe d'études suisse pour les questions de la consommation :

En automne 1966, il fallait travailler 2 1/4 heures en Suisse pour pouvoir acheter un kilo de beurre de table. En Italie, le produit de 3 1/6 heures étaient nécessaires à cet achat. En Autriche, 2 heures ; en Allemagne, Hollande et Finlande, 1 heure et demie ; en Norvège, 1 heure ; en Angleterre, aux U.S.A., en Suède et au Danemark, environ 50 minutes ; et au Canada 45 minutes.

En ce qui concerne le fromage tout gras, le Suisse doit travailler 1 heure un tiers, comme le Hollandais ; l'Allemand et le Finlandais, 1 heure et demie ; l'Autrichien et le Belge, 1 heure deux tiers et le Français, deux heures et demie ; l'Italien, 4 1/6 h.

Pour une douzaine d'œufs frais, le Suisse travaille 45 minutes, à peu près aussi longtemps que le Hollandais, le Finlandais et le Belge. Le Français et l'Autrichien ont besoin d'une heure. L'Italien, 1 1/6. L'Allemand et le Norvégien travaillent 40 minutes, l'Anglais, le Suédois et le Danois 30 minutes, le Canadien 20 minutes et l'Américain 15 minutes.

Quant aux prix de la viande élevé dans notre pays, l'enquête révèle que la Suisse n'est pas si mal placée. Pour un kilo de viande de bœuf (faux-filet sans os), le Suisse travaille 2 1/2 h. Le Français et le Belge, 3 1/2. L'Autrichien et le Hollandais, 4 1/6 h. et l'Italien, 4 1/3 h.

Puissent ces quelques chiffres renseigner Mme Tétaz et toutes les lectrices de « Femmes Suisses » qui avec elle ne restent pas indifférentes à nos problèmes agricoles.

Y. Bastardot

Poissons...

Il n'y a pas seulement ceux d'avril qui apportent la joie sur la table. Maintenant que la réforme catholique a dispensé tout le monde du maigre hebdomadaire qui faisait du vendredi le jour-du-poisson, les magasins de comestibles voient affluer quotidiennement les amateurs de bonne poissonaille. Toute ménagère sait que le poisson s'altère très vite et qu'on reconnaît sa fraîcheur en appuyant le doitgt dessus (ce qui est, on l'avouera, très peu hygiénique !). La chair doit être très ferme et ne pas laisser d'empreintes ; les écailles doivent être brillantes et les branchies très rouges, l'œil transparent et net. En outre, toute mère de famille sait qu'en général le squelette humain souffre du manque de phosphore. Privé de phosphore, celui de l'adulte s'altère et celui de l'enfant se forme mal. Parmi les aliments riches en phosphore, on trouve justement le poisson.

... DE MER

Au siècle dernier, la consommation de poissons de mer n'était pas encore importante au centre des terres. Seuls les ports de pêche et les villes au bord de l'eau se nourrissaient des produits marins. Mais à présent, avec le progrès, les moyens de transport sont multiples et rapides et les moyens de conservation de la marchandise, innombrables. Aussi avons-nous tout à gagner à manger le plus fréquemment possible le poisson de mer qui, par sa teneur en phosphore, fortifie l'ossature des toutpetits, et par sa digestibilité, est tout indiqué pour l'alimentation des adultes et des vieillards. Le choix en est d'ailleurs très grand : sole, limande, halibut, turbot, sandre, colin, cabillaud, merlan, rouget, raie, etc.

Le poisson le plus fameux est peut-être celui de la Norvège. On dit que Dame Nature fait que le poisson arrive en vue de la Norvège quand il a atteint son plus haut point de succulence ! Les Norvégiens peuvent donc pêcher si près des côtes que, quelques heures déjà après la pêche, les filets de poisson sont congelés... Poisson parfait, transport très bref jusqu'aux postes de congélation (outre les installations de congélation locales ultra-modernes, des navires-congélateurs, des camions-congélateurs et des wagons frigorifiques amènent les filets congelés, dans toute leur fraîcheur marine, non seulement en Europe, mais encore dans toutes les parties du monde). Selon les Novégiens, le poisson est sain, sa chair appétissante, pauvre en matières grasses, donc recommandable à ceux qui craignent l'embonpoint. De plus, il est riche en éléments : phosphore, iode (les médecins n'ont-ils pas remarqué que les porteurs de goître se recrutaient justement dans nos campagnes et nos montagnes, là où le sel n'est pas iodé et où l'on ne consomme jamais de poisson de mer ?), lécithine, magnésie et diverses vitamines indispensables à l'organisme humain.

... ET D'EAU DOUCE

Sans être aussi riche en éléments nutritifs que les océans et les mers, la rivière fournit cependant un apport appréciable à la table familiale. Nous avons, dans nos lacs et nos rivières, d'excellents poissons, sains, économiques, variés et, surtout, frais. Les poissons d'eau douce les plus connus chez nous sont : la truite de rivière, la truite du lac, le brochet, l'omble chevalier, l'anguille, la perche, le chabot, la lotte, la carpe, l'ablette, la féra, la bondelle du lac de Neuchâtel et le saumon qui est en quelque sorte une transition entre le poisson de mer et le poisson de rivière.

RICHESSE NUTRITIVE DU POISSON

Les sels minéraux sont nécessaires à l'organisme en quantités infinitésimales : c'est ainsi que la quantité d'iode nécessaire est de 40 à 50 microgrammes par jour pour les enfants et de 40 microgrammes pour les adultes, et ce sont les poissons de mer, l'huile de foie de morue et le sel marin qui en contiennent le plus. (A noter qu'on en trouve aussi dans le lait, les œufs, les céréales complètes et les légumes à feuilles, mais en très faible quantité.)

Dans l'huile de foie de morue, on trouve la vitamine A, anti-infectieuse, qui stimule la croissance et protège la peau et les muqueuses. On la trouve aussi dans l'huile de poisson. Elle prévient les troubles de la vue, les ulcères variqueux et l'hypertension artérielle.

Le poisson contient aussi de la vitamine B_6 (syn.: pyridoxine adermine), indispensable à l'assimilation des protides, et qui prévient la chute des cheveux, l'anémie, la surcharge graisseuse du foie, les vomissements incoercibles de la grossesse, l'urticaire et l'eczéma du nourrisson.

Et toujours le poisson — le saumon surtout — contient enfin, de même que les huiles de foie de poisson et particulièrement l'huile de foie de morue, la précieuse vitamine D, antirachitique, qui assure une bonne utilisation du calcium et du phosphore et une saine formation des dents et des os. (A noter qu'il n'est pas absolument nécessaire de l'introduire dans l'alimentation lorsque le corps est suffisamment exposé aux rayons du soleil, assimilateur du calcium par excellence.)

COMPARAISON DES PRIX ET DE LA VALEUR NUTRITIVE DES DIFFÉRENTS POISSONS

Pensant que cette comparaison intéresserait particulièrement nos lectrices, nous avons consulté tour à tour le Laboratoire d'hydrobiologie de l'Institut Galli-Valério (où nous avons été renseignée avec beaucoup de courtoisie et de serviabilité), l'un des magasins de comestibles les plus fréquentés de la place et le Marché Migros. Voyez à la fin de cet article le tableau que nous donne notre petite enquête :

N. B. - Les protéines, que l'on peut aussi traduire par protides, sont les substances azotées du type de la viande.
Quant aux graisses, on peut aussi les traduire par lipides.

LE PRIX DU POISSON

Il est extrêmement variable, dépendant surtout du beau et du mauvais temps, des bonnes et des mauvaises pêches, de la saison, des pêcheurs et des commerçants. Cependant, il nous a paru intéressant de terminer notre article par un nouveau tableau, portant, cette fois uniquement sur les prix des articles de grosse consommation, vendus soit par les magasins les plus fréquentés de la place, soit par Migros, le même jour :

Poisson	Prix moyen par kg. Fr.	Prix Migros par kg. Fr.
Filet de carrelet	env. 9.—	6.—
Cabillaud ou dorsch	5.80	4.—
Cabillaud en tranches	5.50	3.50
Colin norvég. en tranches	—	5.—
Merlan	4.50	3.50
Scampis (queues de langoustines) d'Australie	25.—/35.—	28.—
Langouste cuite	28.—	22.—
Baudroie	14.—	7.50
Filet de sole	22.—	(ou dover-sole) 18.-

L'Helvétie

Poisson	Composition (en %) Eau	Protéines	Graisses	Cendres	Prix moyen par kg.	Prix Migros par kg.
Anguille	60	13	25		8.— à 14.—	NFHS
Truite	77	19	2	1	16.—	7.50 [1]
Perche	82	15	0,5	1	4.50	NFHS
Brochet	80	18	0,5	1	10.—	NFHS
Carpe	77	22	1		8.—	NFHS
Saumon	67	19	10	1	20.—	12.— [2]
Caviar	48	29	14	7	NFHS	NFHS
Raie	82,2—76,8	18,2—24,2	0,1—1,6		11.—	NFSH [3]
Dorade	78,89—77	19—17,25	1—3,31		8.—	6.—
Sardine fraîche	78,34	16,3—21	2—12		5.50	4.—
Anchois	76,19	21,92	1,11		5.50	4.—
Bar ou loup de mer	77—79,94	18,53—19,96	0,84—2,5		21.—	10.—
Mulet	75,6	19,5	3,9		9.—	NFHS
Maquereau	68,84—74,27	17,59—23,10	5,14—8,36		4.50	2.50
Thon blanc en tranches	58,5	27	13		16.—	10.—

(NFHS = non fixé hors saison)

[1] En portion et en vente spéciale
[2] Saumon canadien en tranches
[3] On ne peut la transporter en saison chaude: quelques heures après la pêche elle exhale une odeur d'iode

La Fédération romande des consommatrices répond aux reproches

La Fédération romande des consommatrices a exprimé le désir de répondre sur certains points à l'article de Mme Y, Bastardot. S'il nous a semblé juste et équitable de donner la plume à la très importante Union des paysannes suisses, membre de la Fédération romande des consommatrices, qui s'estimait lésée par la décision de déclenchement de la grève du beurre, il nous paraît normal d'accorder aux consommatrices le droit de réponse. Nous espérons qu'elles agiront avec le même fair-play en ouvrant leurs colonnes aux paysannes afin qu'elles puissent également s'exprimer.

En lisant les lignes ci-dessous, nos lecteurs, très partagés dans leur opinion, auront un élément de plus pour juger l'invitation à boycotter le beurre.

Une décision hâtive...

La Fédération romande s'est constituée en mars 1959. En mai de la même année, elle lançait sa première enquête sur la consommation des produits laitiers, du beurre en particulier. Cette enquête nous a révélé une sous-consommation de beurre particulièrement frappante dans les familles riches en enfants. En 1960, une nouvelle enquête sur le même sujet qui aboutit aux mêmes conclusions. Cette seconde enquête fut dépouillée par la femme du Prof. Meynaud, elle-même économiste. Nous avons consacré plusieurs articles à nos constatations et convoqué une séance publique à laquelle prirent part M. Juri, président de l'Union suisse des paysans et Mme Détraz, présidente de l'Association vaudoise des paysannes. Nous leur avons fait part de nos soucis devant la montée constante du prix des produits laitiers alors qu'il y avait sous-consommation manifeste. Dans toutes les commissions officielles où siègaient des consommatrices, nous avons fait état de nos enquêtes. Personne ne nous a jamais écoutées. Quand le 12 avril, nous avons appris que le prix du beurre, qui avait déjà haussé en novembre, allait être de nouveau relevé, il nous a semblé que la coupe était pleine. Notre décision « hâtive » avait mis huit ans à mûrir.

...et contraire aux usages

Le 12 avril, quand fut connue la décision du Conseil fédéral, la convocation à notre assemblée générale était imprimée et déjà expédiée. Nous avons décidé, même s'il ne figurait pas à l'ordre du jour, de porter le problème devant l'assemblée tant il nous semblait important, mais nous nous sommes présentées devant elle sans qu'aucune résolution ou communiqué ne soit préparé à l'avance. **Nous n'avions aucune idée de la réaction de l'assemblée et de la décision qu'elle prendrait.** Celle-ci nous paraît donc avoir été démocratiquement votée.

Les consommatrices mal informées

Nous avons cité des chiffres incomplets et nous ignorions certaines décisions de l'administration fédérale, nous ne le nions pas. Nous sommes des acheteuses, nous ne nous piquons pas d'être des économistes. Nous avons constaté depuis huit ans, qu'en ce qui concerne le prix des produits laitiers, les consommateurs sont profondément lésés, nous constatons aussi que personne ne les défend et que les seules subventions fédérales effectivement rayées du budget sont celles qui étaient à l'avantage des consommateurs. Nous reprocher de ne pas connaître à fond les données agricoles et de ne pas tout juger en fonction des intérêts des agriculteurs est ridicule quand ceux-ci ont de puissantes organisations à leur service. NOUS SOMMES LA POUR DÉFENDRE LES CONSOMMATEURS.

Cependant, sincèrement nous ne pensions pas faire tort aux agriculteurs et nous continuons à être persuadées que nous le leur faisons pas tort pour la bonne raison que leurs intérêts sont les mêmes que les nôtres.

Vendre davantage

L'article de Mme Bastardot repose sur le vide pour la bonne raison qu'elle passe totalement sous silence le fait principal, à savoir la faible consommation de beurre. Voilà huit ans que nous la dénonçons. Je cite ici un article publié dans « Coopération » le 24 mars 1959 et rendant compte de notre première enquête. « Des médecins ont établi que dans une alimentation équilibrée, la ration de beurre devrait être en moyenne de 20 gr. par jour, ce qui donne 600 gr. par mois (...). Il est frappant de constater que le 75 % (des personnes ayant répondu) n'atteint pas la moyenne de 600 gr. par mois et par personne. Le 37 % n'atteint même pas 400 gr. par mois et par personne. (..) En comparant les cinq familles consommant le moins de beurre et les cinq familles en consommant le plus, on obtient les chiffres suivants :

Beurre par mois et par personne

95 gr.	11 enfants	1 400 gr.	0 enfant
100 gr.	6 enfants	1 200 gr.	1 enfant
110 gr.	5 enfants	1 100 gr.	1 enfant
110 gr.	4 enfants	1 000 gr.	2 enfants
130 gr.	4 enfants	900 gr.	1 enfant

(Suite en page 3)

le gaz est indispensable