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: 56 (1968)

Heft: 86

Artikel: Congélateurs communaux ou privés ?

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-272008

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: 16.07.2025

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

Congélateurs communaux ou privés?

Il existe trois sortes de congélateurs :

1. Les *entrepôts frigorifiques*, qui sont des chambres et non des cases frigorifiques, et qui sont louées à des industries ou à des grandes maisons (boucheries, ou autre) à des prix très variables (dépendant, par exemple, des températures obtenues et du volume demandé, allant du demi-mètre cube à de très gros volumes).

2. Les *congélateurs communaux*, qui sont des cases louées à des particuliers, et allant de 100 litres à 35 francs par an, ou de 200 litres à 70 francs par an, à des capacités passablement considérables à des prix forfaitaires.

3. Les *congélateurs privés*, que le particulier achète pour lui donner une place dans sa cuisine comme à n'importe quel frigo. On en trouve dès 584 francs, mais pour un bon congélateur-armoire, il faut compter un minimum de 698 francs et un maximum de 1998 francs, et pour un congélateur-bahut, un minimum de 848 francs et un maximum de 1698 francs.

Ce sont, en vérité, ces deux dernières sortes de congélateurs qui nous intéressent, nous, ménagères. Mais voyons-les un peu en détail.

LE CONGELATEUR COMMUNAL

Celui de Lausanne est, paraît-il, toujours plein. C'est pourquoi l'on n'y réserve pas les cases. Les clientes, nous dit-on, y reviennent même après avoir tâté du congélateur privé, l'électricité coûtant trop cher à la maison...

Vu le prix de location et celui d'un congélateur privé, qui ne serait amorti qu'en une vingtaine d'année au minimum, on pourrait conseiller le congélateur communal aux personnes âgées, ou alors aux jeunes ménages redoutant les crédits ou ne pouvant sortir en une fois plusieurs centaines de francs.

LES CONGÉLATEURS PRIVÉS

Il y en a des grands et des petits. Les plus grands, qui peuvent aller jusqu'à 500 litres, sont des armoires de congélation ou des coffres congélateurs pouvant intéresser les agriculteurs, les cafetiers, les hôteliers et les commerçants d'alimentation. Les congélateurs de moindre capacité sont ou des meubles congélateurs ménagers, ou des congélateurs-tables, ou des armoires de congélation, ou des réfrigérateurs-congélateurs destinés aux foyers privés. Nous allons donc nous arrêter à ceux-ci.

En voici quelques spécimens :

	Particularités	Capacité	Prix
Coffre congélateur-table	Equipement de congélation rapide, signalisation avec contrôle secteur, un panier amovible, un thermomètre, un racloir à givre.	135 litres	Fr. 848.—
Coffre congélateur	Equipement de congélation rapide, signalisation avec contrôle secteur, compartiment de surgélation, un grand panier amovible, éclairage intérieur automatique, système de signalisation à trois lampes actives, possibilité de branchement d'une lampe de contrôle à distance, cuve divisée par une cloison fixe en compartiment de surgélation de 45 litres (pour congélation rapide) et compartiment de stockage, un thermomètre, un racloir à givre.	190 litres	Fr. 948.—
Coffre congélateur	Equipement de congélation rapide, signalisation avec conitrôle secteur, compartiment de surgélation, trois paniers amovibles, éclairage intérieur automatique, lampe éventuelle de contrôle à distance, cuve, compartiment de surgélation de 78 litres, compartiment de stockage, un thermomètre, un racloir.	400 litres	Fr. 1398.—
Coffre congélateur	Equipement de congélation rapide, signalisation avec contrôle, comp. surgélation, quatre paniers, éclairage, lampe éventuelle de contrôle à distance, cuve avec cloison congelante, froid intense de surgélation (capacité 82 litres), un thermomètre, un racloir.	500 litres	Fr. 1798.—
Armoire de congélation, modèle table	Equipement de congélation rapide, signalisation contrôle, un panier amovible en fil métallique, trois rayons (plaques congelantes), deux rayons-étagères dans la contre-porte, un thermomètre, un racloir.	140 litres	Fr. 768.—
Armoire de congélation	Equipement de congélation rapide, signalisation, un panier amovible en fil métallique, trois rayons, cinq rayons-étagères dans la contre-porte, trois grilles abattantes, un thermomètre, un racloir, une plaque congelante sur la paroi arrière de la cuve pour augmenter la puissance de congélation.	250 litres	Fr. 1248.—
Armoire de congélation	Equipement de congélation rapide, signalisation contrôle, un panier, quatre rayons, cinq rayons-étagères dans la contre-porte, trois grilles abattantes, un thermomètre, un racloir.	350 litres	Fr. 1798.—
Armoire de congélation	Equipement de congélation rapide, signalisation, un panier, quatre rayons dont trois à plaque congelante, six rayons-étagères dans la contre-porte, quatre grilles abattantes, un thermomètre, un racloir.	500 litres	Fr. 2198.—

Avec ces congélateurs, on peut conserver la viande, en général, de 4 à 12 mois, le gibier, de 8 à 12 mois, le poisson gras, de 2 à 3 mois, le poisson maigre, de 6 à 12 mois, les filets, de 5 à 8 mois, les poulets, de 8 à 10 mois, les canards, de 5 à 6 mois, les oies, de 6 à 8 mois, le beurre de 6 à 9 mois, la graisse animale pure, de 10 à 15 mois, les jaunes d'œufs, de 9 à 12 mois, les blancs d'œufs, jusqu'à 12 mois, mais on ne peut conserver le lait que sous condition, et en aucune façon les œufs entiers.

LE POINT DE VUE D'UNE PROPRIÉTAIRE DE CONGÉLATEUR PRIVÉ

Nous avons demandé l'avis de Mme F. et voici ce qu'elle nous dit du congélateur privé :

« J'en suis enchantée, et je ne pourrais plus m'en passer. Il est l'idéal pour la ménagère qui, de surcroît, est mère de famille, a un jardin et se trouve loin des centres d'achat. C'est aussi un appareil indispensable à la femme qui travaille. Cela permet de faire des achats massifs une seule fois par semaine, d'avoir sous la main, à la mauvaise saison, des légumes frais, des petits fruits, des champignons... Cela évite le va et vient dans les magasins, les pertes de temps (on peut grouper les achats), et les tentations diverses qui sont une perte d'argent. Avec un congélateur, on peut disposer toute l'année de produits sains et riches en vitamines. Plus de conserves à faire ! Plus de viande à saler ! La conservation par congélation ne nécessite pas de longues préparations ni d'addition de produits auxiliaires ou d'adjuvants chimiques. A l'état congelé, tous les produits conservent leur fraîcheur initiale durant de longs mois. Leur couleur même, leur aspect, leur goût demeurent pratiquement inchangés. Les vitamines y subsistent intégralement. On peut acheter au meilleur moment, en bénéficiant des prix saisonniers les plus avantageux. Et l'on peut soit préparer les mets pendant nos instants de liberté, soit stocker simplement les plats congelés préparés industriellement. Quoi qu'il en soit, au moment de la consommation, il suffira d'extraire ces menus de l'appareil et de les faire chauffer, ce qui permet de servir rapidement n'importe quel repas... »

L'Helvétie.

Les produits de lessive sur la sellette

Une correspondante nous écrit :

Après plus de quinze ans d'utilisation, mes linges-éponge sont devenus rugueux; lorsqu'on s'essuie le visage, on a l'impression de se servir d'un gant de crin, ce qui n'est pas particulièrement agréable. Ayant lu de la publicité pour Mollo, produit Steinfels, revitalisant textile redonnant souplesse et douceur au linge, j'ai décidé d'achat d'un paquet pour en faire l'essai.

Un jour que je me trouve à L'Innovation de Lausanne, je prends sur le rayon un petit estagnon (d'ailleurs extrêmement plaisant à l'œil) avec encoche à main. L'emballage était marqué 6 fr. 45. Quelle ne fut pas ma surprise de découvrir, en regardant le second estagnon de l'étalage, un emballage marqué d'un prix barré 4 fr. 95, remplacé en rouge par le prix définitif 3 fr. 95. Ainsi, l'emballage que j'avais en main coûtait 2 fr. 50 de plus, soit une majoration supérieure à 50 %.

Comment cela est-il possible ? Une baisse de prix pour une action est compréhensible, mais dans ces proportions ? Et pourquoi, tout à coup, 4 fr. 95 au lieu de 6 fr. 45 ? Comment donc est calculée la marge de bénéfice pour que de telles baisses soient possibles ? Le consommateur m'a l'air d'être rudement pressuré. L'honnêteté du fabricant me semble en cause. S'il peut vendre tout à coup un produit 4 fr. 95 (et le baisser encore à 3 fr. 95) alors que précédemment le prix était de 6 fr. 45, quelle marge de bénéfice s'est-il d'abord ménagée ?

Le problème posé nous ayant paru intéressant, nous avons demandé à la maison Steinfels d'y répondre. Voici ce qu'elle nous écrit :

Nous vous remercions bien sincèrement de nous avoir transmis la lettre d'une de vos lectrices au sujet de notre MOLLO et nous nous empressons de vous donner ci-après les renseignements désirés :

Le revitalisant textile MOLLO est un nouvel article qui, cependant, a été très vite apprécié par un nombre de consommatrices de plus en plus grand. L'évolution que cet article a pris sur le marché nous a permis de rationaliser la fabrication et d'obtenir les matières premières à un prix plus favorable. Afin d'en faire profiter la ménagère, nous avons réduit le prix du MOLLO le 15 janvier 1968. Par une lettre circulaire chaque détaillant a été invité à nous indiquer son stock en MOLLO sur une carte perforée, dont nous joignons un exemplaire à la présente. La différence de prix lui a été remboursée au mois de février.

Bien entendu, il se peut que l'un ou l'autre des détaillants ne nous ait pas annoncé son stock en MOLLO, pensant que le nombre était trop insignifiant et qu'il pourrait fort bien le vendre à l'ancien prix, sans que cela lui porte le moindre profit. Les prix de détail recommandés sont actuellement les

MOLLO, flacon normal	**Fr. 2.20**
MOLLO, flacon économique	**Fr. 4.95**
MOLLO, flacon économique action prix choc (durée limitée)	**Fr. 3.95**

Nous espérons que ces explications vous permettront de vous assurer que la maison Steinfels ne désire nullement tromper la ménagère. Au contraire elle s'efforce à faire profiter la consommatrice de toute amélioration de qualité et de prix possible.

Frédéric Steinfels S.A.

* * *

Une lectrice de Neuchâtel nous envoie copie d'une lettre qu'elle a adressée à la fabrique Sunlight.

Monsieur,

Vous lancez actuellement sur le marché un grand paquet de « Corall » (produit excellent, je m'empresse de le reconnaître).

La réclame considérable par la T.V. et les journaux emploie les termes suivants « paquet économique » « prix avantageux ». Le grand paquet est mis sur le marché avec un flacon de « Confort » mais il est précisé que c'est pour le lancement ; donc ce « cadeau » n'a rien à voir avec le prix dit « avantageux ».

Le grand paquet pèse brut 2,600 kg, Fr. 13.90

Le grand paquet pèse net 2,300 kg

Prix de 100 g de produit Fr. 0.604.

Le paquet normal pèse brut 0,550 g, Fr. 2.90

Le paquet normal pèse net 0,480 g,

Prix de 100 g de produit Fr. 0.604.

J'ai cherché vainement les indications du poids de votre produit sur l'emballage, ce qui se fait à la Migros et aussi sur le grand emballage de produits à lessive Schnyder (Ultra Bienna).

Cela a éveillé ma méfiance...

Veuillez, je vous prie, me répondre avec précision et justifier les « avantages et l'économie » réalisés lors de l'achat du grand paquet de « Corall ».

Dans l'attente de votre réponse, je vous prie d'agréer, Monsieur, mes salutations distinguées.

Réd. — Nous aurons certainement réponse à cette lettre le mois prochain.

Même si, après celle du beurre, il y a montagne de viande, les prix ne baisseront pas chez le boucher...

La surabondance de lait a amené chez nous la création de gigantesques réserves de beurre que l'on n'arrivera à écouler que grâce aux subventions de l'Etat. On aurait pu croire qu'on remédierait à la chose en produisant plus de viande que de lait, ceci d'autant plus que nous importons pas mal de viande. Mais, selon « 7jours », le petit journal des bouchers, « la part de l'importation de viande de bœuf, par exemple, qui s'est élevée en moyenne à 15 % au cours des années 1949 à 1954, a augmenté et passé à 38 % en 1964. Depuis lors, elle a de nouveau quelque peu baissé. La commission de spécialistes créée par le Conseil fédéral a calculé que si, en 1970, on réduisait les importations à 10 % des besoins, on pourrait engraisser 30 000 génisses et bœufs et 100 000 taurillons de plus que par le passé. Quels effets cette expérience aurait-elle pour le consommateur ? ».

Avec « 7 jours », on constate qu'une réduction éventuelle des importations entraînerait inévitablement pour nous un renchérissement de la viande de bœuf (une dépense supplémentaire de 80 à 100 millions de francs par an pour la viande et les produits carnés, ce qui est énorme !). Inutile donc d'insister ! La viande de bœuf est déjà si chère que de plus en plus nombreuses sont les ménagères qui vont s'approvisionner en viande dans les boucheries chevalines, dont les prix sont encore abordables... (Et pourtant, toujours selon « 7 jours », « jusqu'à présent, les importations, de prix avantageux, ont permis au boucher, en comptant l'un dans l'autre, de réduire sensiblement le prix de la viande indigène, dont le coût est remarquablement plus élevé. De 1964 à 1966, cette baisse de prix s'est chiffrée, pour la viande de bœuf de premier choix, à 60 centimes environ par kilo... ».)

De plus, il paraît « qu'il serait dangereux de recommander à nos 120 000 éleveurs de bovidés, d'une manière générale, d'engraisser davantage de bêtes, vu que, il y a quelques années, on a déjà tenté une expérience de ce genre et qu'elle a conduit à une surproduction d'animaux d'abattage, accompagnée d'un effondrement des prix et de coûteuses mesures de soutien, telles que subventionnement des exportations, et que, du reste, la production indigène d'animaux d'abattage a déjà tendance à augmenter (en 1965, nous avions dû, pour couvrir nos besoins, importer 32 000 bovidés vivants. Mais ce chiffre est tombé à 23 000 en 1966, et à... 8000 en 1967 !) ».

Plus d'importations à bon marché, pas de baisse des prix... Non, il faut renoncer à cette expérience, qui ne profiterait pas au consommateur, et encore moins aux paysans et à l'Etat ! Il faut trouver autre chose...

L'Helvétie.

CAISSE CANTONALE D'ASSURANCE POPULAIRE - NEUCHATEL

Toutes combinaisons d'assurance sur la vie

Assurances mixtes à tarif réduit pour les personnes du sexe féminin. Combinaison spéciale pour les jeunes mariés.

Institution neuchâteloise de droit public, créée pour encourager l'assurance et la prévoyance dans le canton.

AGENCES GÉNÉRALES : 1, RUE DU MOLE, NEUCHATEL Tél. (038) 5 73 44
34, AV. L.-ROBERT, CHAUX-DE-FONDS (039) 2 69 95