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: 57 (1969)

Heft: 97

Artikel: Dans la centrale de fruits et légumes la plus moderne : les bananes passent à la chambre à gaz : mais il y a beaucoup d'autres choses étonnantes

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-272304

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: 17.07.2025

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

Les souliers éphémères

Il y a quelques mois, j'avais acheté une paire de souliers « habillés » dont le prix n'était pas excessif. Ces souliers paraissaient robustes avec leur semelle très épaisse, leur faux daim doublé et les chaînettes en métal qui les ornaient. De la fabrication italienne bien finie, en somme. J'étais ravie de mon achat.

Mais la semaine dernière, comme la semelle commençait à se couper, je les ai portés chez le cordonnier pour un ressemelage, vu qu'ils étaient encore comme neufs. Aussi, quelle ne fut pas ma surprise lorsque le cordonnier me les rendit en souriant et en me disant qu'un ressemellage était impossible, la semelle étant en plastique ! N'est-ce pas absurde, cette idée de semelles en plastique, procédé qui devient courant, paraît-il ?

P. B.

F. S. — Il faudrait, en tout cas, obtenir des fabricants qu'ils mentionnent, d'une façon ou d'une autre, de quelle matière est faite la semelle et si un ressemelage est possible ou non. Nous adresserons cette demande légitime à plusieurs fabriques de souliers et nous tiendrons nos lectrices au courant des réponses que nous recevrons.

Dans la centrale de fruits et légumes la plus moderne

Les bananes passent à la chambre à gaz

mais il y a beaucoup d'autres choses étonnantes

Pour ne pas perdre de temps, sur la route qui nous mène à Ecublens je questionne M. Robert Mollinet , sous-directeur et chef l'exploitation de Migros Lausanne, et Mlle Miette Besson, secrétaire de direction.

— Quand donc la Centrale des fruits et légumes que nous allons voir a-t-elle été mise en exploitation ? »

— Le 21 octobre 1968.

— Avez-vous réalisé un gros chiffre d'affaires en fruits et légumes en 1968 ?

— 28 969 600 francs, auxquels s'ajoutent 3 548 000 francs de fleurs et plantes.

— Comment se fait le déchargement de la marchandise ?

— Une partie par wagons de chemin de fer, dans une halle couverte à double voie, fermée par des portes à rouleaux électriques, pouvant recevoir 12 à 14 wagons, et l'autre partie par camions, lesquels peuvent être déchargés simultanément quatre par quatre sur un quai d'arrivage abrité.

— Ce doit être un ouvrage de titan que de peser tout cela !

— Et pourtant toute la marchandise est pesée à l'arrivage, moyennant un pont-bascule pour wagons de chemin de fer, d'une capacité de 80 tonnes, et deux bascules d'une capacité de 1000 kilos, encastrées dans les quais de déchargement. Ces trois bascules sont équipées de têtes imprimantes identiques, permettant d'obtenir des documents imprimés.

— Et où cette marchandise est-elle acheminée après son déchargement ?

— Dans les 12 cellules de maturation de bananes, d'une surface de 356 m², pouvant recevoir 100 tonnes de marchandises environ, dans deux chambres froides, de 340 m² et d'une hauteur de 5,40 mètres, d'une capacité totale d'environ 400 tonnes, ou directement dans la halle climatisée de préparation de la marchandise.

Mais nous voici arrivés !

L'ensemble, en brique, est agréable à l'œil, d'une belle couleur rouge clair.

— Quel est votre chiffre d'affaires, si je ne suis pas trop indiscrète ?

— Avec nos 33 points de vente nous avons réalisé un chiffre d'affaires de 212,5 millions de francs en 1968.

— Quel est l'article du secteur fruits et légumes que vous vendez le plus ?

— La pomme de terre, évidemment. En 1968, nous avons vendu 3 548 tonnes. Les autres articles sont, par ordre décroissant, les oranges, les bananes, les pommes, les tomates, les salades, les raisins, les carottes, les choux-fleurs et les citrons.

— De tous ces fruits et légumes, sont-ce ceux du pays ou ceux de l'étranger qui sont les plus demandés ?

— D'abord les fruits étrangers (40 %), puis les légumes du pays (29,9 %), puis les légumes étrangers (19,2 %), et enfin les fruits du pays (10,9 % seulement). Mais, en général, nous vendons plus de fruits que de légumes (50,9 % de fruits et 49,1 % de légumes).

— Quel est le fruit du pays qui a la préférence du consommateur ?

— La Golden : les pommes Golden I et II représentent le 35,4 % de tous nos achats de pommes du pays.

UNE USINE D'INCINÉRATION QUI ASSURE LE CHAUFFAGE DE VASTES LOCAUX

Nous commençons par le lieu des déchets, ce qui n'est pas banal. Les cartons, de tous formats, pressés par des machines, en ressortent parfaitement aplatis, par ballots de 150 kilos. C'est que la Migros a ses propres camions à ordures qui passent régulièrement dans tous ses magasins, car il faut bien se débarrasser de tout ce qui devenue inutilisable.

— La Migros a donc aussi sa propre usine d'incinération ?

— Maintenant oui. Avant, il fallait monter à l'usine d'incinération communale et verser des milliers de francs de taxe. Et nous ne profitions même pas des calories... Tandis qu'à présent, c'est notre usine d'incinération qui produit toutes les calories nécessaires au chauffage de ce Centre fruits et légumes, d'une part, et de la boulangerie Jowa, d'autre part, ce qui représente environ 10 tonnes par jour de déchets.

DES INSTALLATIONS MODÈLES POUR LE PERSONNEL

— A quelle heure vos employés commencent-ils à travailler, le matin ?

— Les équipes de réception et de préparation commencent à 4 ou 5 heures, suivant la saison. Le personnel du conditionnement, notamment toutes les emballeuses, débute à 7 heures pour quitter vers 17 heures et le samedi à 10 h. 30.

— Si j'en juge par ce que je vois, ces gens ont l'air heureux chez vous.

— Certes, je ne crois pas qu'ils aient à se plaindre. La plupart travaillent en musique, des haut-parleurs ayant été placés un peu partout. Chacun peut recevoir des appels téléphoniques du dehors. Une poste pneumatique pour la transmission des documents évite tout déplacement des personnes, une infirmerie est prête pour toute éventualité, et un stand expose la marchandise dépréciée qui est vendue au rabais à notre personnel. Enfin, les installations sanitaires sont particulièrement bien organisées : des douches sont à la disposition de nos employés, ainsi que des jets pour pieds, dont l'eau contient un désinfectant contre les mycoses. Dans l'intérêt de l'hygiène générale, tous les linges sont en papier. L'eau des lavabos est tempérée. Le savon contient du désinfectant. La fontaine à boire est un jet d'eau. Le bureau du personnel administratif est clair, «moquetté» et décoré de fleurs et de plantes vertes. On y trouve telex, poste pneumatique, centrale téléphonique, etc... Dans le grand réfectoire, on a placé un automate à boissons chaudes et froides, et, au son de la musique, on y sert, à 9 heures et à midi, des collations (cervelas ou autres)...

— Ce n'est donc pas une cantine de restauration ?

— La cantine se trouve à quelques mètres de là, à la boulangerie Jowa. Pour le moment du moins. Car quand la Centrale Migros d'Ecublens sera complètement terminée, le personnel sera servi sur place, intégralement.

— Quel est le prix de vos repas à la cantine ?

— Un franc huitante.

— C'est modique En été, votre personnel a-t-il le droit d'aller manger dehors, en pleine nature, les jours de grosse chaleur ?

— Bien sûr !

EXTRAORDINAIRE MACHINE...

En parlant, nous traversons les locaux les plus variés. Ici les vestiaires et les douches pour le personnel de la chaufferie. La tuyauterie part d'un côté vers la Jowa et, de l'autre, vers la Migros. Là, la gare avec ses deux voies, où toutes les marchandises sont contrôlées par des contrôleurs diplômés. Nous passons en revue une multitude de bascules diverses conçues chacune pour un pesage différent, tandis que toute la marchandise passe au conditionnement. Nous assistons alors au défilé des « porteurs »...

—Ils me paraissent aussi forts que des Turcs, vos porteurs !

— A vrai dire, leurs colis ne dépassent jamais 15 kilos. C'es une norme qu'a choisie Migros pour ne pas fatiguer le personnel...

A une grande table, quelques dames pèsent des oignons. Plus loin, c'est une balance électronique qui pèse des oranges. Mais le plus prodigieux, c'est cette machine calculatrice qui non seulement pèse, mais encore fait toute seule le compte du prix de la marchandise, un prix qui n'est jamais le même, vu la variation du poids de chaque emballage, et l'inscrit et le colle sur le paquet !

Tout est d'ailleurs fait soigneusement et consciencieusement. Ah ! si nos ménagères voyaient avec quel amour ces dames en blanc et gants de caoutchouc enlèvent les feuilles des choux-fleurs et les emballent pour qu'ils ne soient pas détériorés par quelque frottement !

— Pour les choux-fleurs, vous ne vous fiez donc pas à la machine ? demandai-je malicieusement à M. Mollinet.

— C'est-à-dire que nous attendons un prototype, soit la première machine à emballer choux-fleurs, fenouils et autres légumes. Vous ne perdez donc rien pour attendre ! Et voyez, là-bas, ces machines à préparer les pommes : ce sont les premières machines, en Suisse, qui font absolument tout. Avec elles nous faisons 24 emballages-minute, alors qu'il faut en compter 16 quand ce travail est fait de main d'homme ou de femme. Nous sommes vraiment la chaîne la plus moderne qui existe à l'heure actuelle. La marchandise est soignée au maximum et vous pouvez constater qu'elle a bonne présentation.

LES DÉLICATES BANANES

Il y a un arrivage une fois par semaine. Ces fruits sont alors gardés quelques jours pour leur maturation. D'abord, on retient cette maturation par le froid, puis on l'active par le chaud (il faut savoir que la banane ne doit jamais être mise au frigo, pour la bonne raison qu'elle ne supporte pas une température inférieure à 12 degrés...). Je suis d'ailleurs très intriguée par toutes ces portes fermées portant l'écriteau : « Danger de mort ! Gaz ! »

— Est-ce que vous gazez vraiment les bananes ?

— C'est cela. Mais le gaz utilisé est le même que celui dégagé par la banane elle-même. A fortes doses, c'est un gaz toxique.

— Cette climatisation systématique doit être très coûteuse...

— Elle est de l'ordre d'un demi million pour l'ensemble de l'entrepôt. Mais cela en vaut la peine... Nos bananes sont d'ailleurs traitées, comme vous le voyez, dans une pièce séparée, afin que le reste de notre personnel ne soit pas incommodé par leur odeur caractéristique.

— Je ne vois pas de régimes de bananes. Vous arrivent-elles déjà coupées ?

— Nous n'acceptons plus de régimes de bananes, pour lesquels nous devions payer de gros droits de douane. Ces fruits nous parviennent dans des cartons aérés. Et voyez : il n'y a que deux rangées de bananes par carton, et nous replions les bords de ces cartons sous les bouts de bananes du dessus, de façon que la dureté et l'acuité de ces bouts ne blessent pas les bananes du dessous...

« RIEN N'EST TROP BEAU NI TROP BON POUR LE CONSOMMATEUR »...

m'avoue le chef d'exploitation de Migros Lausanne. Vous pouvez voir que tout est fait ici dans l'hygiène la plus tricte. Nos fruits et légumes sont transportés, d'un groupe de climatisation à l'autre, dans des « foodtainers » impeccables, c'est-à-dire qui ont été lavés à la machine, à une température de 100 à 150 degrés...

— Tout est si bien organisé, avec tant de méticulosité... Il ne doit pas vous arriver souvent des « pépins » !

— Même si cela arrivait (panne de courant ou autre), nous avons notre canal technique souterrain, facilement accessible aux spécialistes, lesquels peuvent y travailler de façon indépendante, sans déranger, quoi qu'il arrive, le personnel de la Centrale.

— Je vois que, dans ces sous-sols, vous avez aussi aménagé un abri P.A...

— C'est obligatoire. Mais il nous reste encore de nouvelles constructions à faire, qui videront les dernières anciennes installations de Sévelin. Pour l'instant, nous profitons au maximum de ces installations d'Ecublens, d'où partent, chaque jour, deux livraisons, par camion, l'un avant l'ouverture des magasins, l'autre avant midi. Ainsi nos magasins ont-ils toujours des légumes et des fruits de première fraîcheur. Cela n'est pas, évidemment, une petite affaire !

— Que font donc ces messieurs autour de ces montagnes de citrons que je vois là-bas ?

— Ils enlèvent les papiers fins qui entourent ces citrons, lesquels viennent d'Italie. C'est là un travail dont nous aimerions nous passer. Malheureusement, en Italie, le papier est obligatoire autour de chaque citron, et ici, nul n'ignore que le procédé est nuisible au citron lui-même. Il nous faut donc, toujours dans l'intérêt du consommateur, défaire avec soin l'ouvrage des Italiens...

L'Helvétie

GRILS ÉLECTRIQUES

Si l'on aime ou doit manger sans graisse, le gril est spécialement pratique puisqu'il en offre la possibilité.

Lors de la cuisson des grillades, les pores de la viande ou du poisson sont fermés instantanément par l'action violente de la chaleur. Les albumines extérieures se coagulent et forment une couche protectrice ; la grillade reste juteuse.

On trouve sur le marché des appareils à broche horizontale, à broche verticale et, depuis peu, des modèles qu'on peut placer horizontalement ou verticalement.

MODÈLES VERTICAUX

Le serpentin de chauffe se trouve devant une tôle réfléchissante semi-circulaire. La broche tourne devant. Un dispositif spécial maintient la grillade à la bonne hauteur.

La graisse que la chaleur fait sortir, coule dans le bac, et l'on peut en arroser la grillade. Attention ! La graisse et l'huile peuvent gicler sur le corps de chauffe et le réflecteur lorsqu'on arrose. Cela peut provoquer de courtes flammes !

LE PANIER SPÉCIAL

Un panier à grillades peut être fixé à la place de la broche (pour certains appareils il faut l'acheter à part). Il permet de poser des morceaux de viande qu'on ne peut pas embrocher. On peut fixer des saucisses sur les petites broches du panier.

LA BROCHE A HUIT BRANCHES

On peut aussi acheter une broche rotative à huit branches, sur laquelle on peut préparer différentes sortes de grillades telles que mixed grills, brochettes de foie, etc. Les brochettes tournent sur elles-mêmes, et sont grillées ainsi régulièrement de tous les côtés.

Dans les grils électriques à broche verticale on peut cuire à la fois deux petits poulets ou un seul d'un kilo.

MODÈLES HORIZONTAUX

Le corps de chauffe est monté sous une tôle réfléchissante, et la broche tourne au-dessous. Dans le cas où on peut la fixer à deux hauteurs différentes, on la place selon la grosseur du morceau de viande ou de volaille (pigeon, canard).

LA BROCHE

La broche est actionnée par un petit moteur électrique. Lorsqu'elle effectue quatre à sept rotations par minute, la graisse qui fond sous l'effet de la chaleur ne coule pas, mais reste sur la grillade et la rend croustillante.

Si la broche effectue moins de quatre rotations par minute, les goutes tombent dans le bac et la viande se dessèche.

LA GRILLE

Au-dessous de la source de chaleur, sur deux à quatre niveaux différents (selon les modèles), on peut placer une grille sur laquelle on fait griller des morceaux de viande plats, des saucisses, des croûtes au fromage, ou bien gratiner des aliments dans un plat à gratin.

Dans certains appareils, on peut aussi fixer une grille au-dessus du corps de chauffe. Parfois, une tôle réfléchissante en acier chromé, fixée au-dessus du corps de chauffe, peut être utilisée directement comme grille.

LES BROCHETTES

A la garniture pour mixed grill on peut fixer deux à quatre brochettes métalliques, par exemple pour des mixed grills. Tous les grils électriques expertisés et approuvés par l'IRM permettent de griller en même temps deux poulets d'environ un kilo. En embrochant les poulets de biais, on peut préparer trois pièces à la fois.

LES CONSEILS DE L'IRM

★ **Ne placez pas le gril électrique sur une surface sensible à la chaleur. Les parois se chauffent pendant l'emploi.**

★ **N'utilisez pas le gril à proximité d'objets inflammables, par exemple de rideaux qu'un coup de vent pourrait pousser vers le gril.**

★ **N'utilisez pas le gril sur un fusible de 6 ou 10 ampères quand d'autres appareils fonctionnent sur ce même fusible (par exemple grille-pain, fourneau électrique, fer à repasser ou machine à repasser).**
Si vous le faites, attendez-vous à ce que le fusible saute.

★ **Débrancher la prise avant de nettoyer !**

★ **Le nettoyage est simple. Laver les parties indépendantes dans l'évier et bien les essuyer. Quant au gril lui-même, c'est lorsqu'il est tiède (et non chaud) qu'il se nettoie le mieux, au moyen d'eau chaude additionnée d'un produit de nettoyage.**

★ **Il faudrait nettoyer le gril après chaque utilisation. Si on ne le fait pas, les éclaboussures de graisse brûlent lors de la grillade suivante, et on a alors beaucoup de peine à les enlever.**

(Tiré du feuillet de renseignement de l'IRM « Grils électriques ».)