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: 58 (1970)

Heft: 4

Rubrik: Le monde du travail

Autor: [s.n.]

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

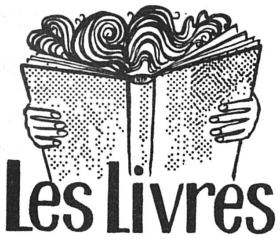
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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



Les livres

Madeline Chevallaz : **Savoir vivre maintenant.**

L'auteur a fait un choix des principes indispensables permettant de se sentir à l'aise partout ; choix fait avec l'aide de spécialistes : chef du protocole du gouvernement suisse, directeurs de l'Ecole hôtelière internationale, globe-trotter, femme d'intérieur. Laissons Madeleine Chevallaz nous présenter elle-même son ouvrage : **« ... ce n'est pas un livre pour pensionnaires à knix, mais un livre de savoir-vivre, à base de respect d'autrui et de naturel, seuls garants d'une classe authentique.**

Ed. du Panorama.

Pierre Henchoz : **Mirages sur la Suisse.**

Pourquoi un livre sur l'armée écrit par un colonel, est-il cité dans « Femmes Suisses » ? Cette analyse lucide et franche de sujets tels que : traditions et patriotisme, esprit militaire, évolution de l'armée, armes atomiques, doit retenir également l'attention des femmes dans leur rôle d'éducatrices.

Ed. du Panorama.

Une nouvelle publication : **Etudes et carrières.**

Revue d'information et d'orientation universitaire.

Cette revue, éditée par l'Office d'orientation et de formation professionnelle, a pour but d'**informer les jeunes d'une manière complète et objective sur les professions, leurs exigences et leurs perspectives de promotion.**

Le premier numéro a paru en janvier. Il comporte une enquête sur les débouchés ouverts aux licenciés et aux diplômés universitaires. Un dossier sur le journalisme : « Les universitaires dans la presse romande » et un aperçu de la profession de physicien. Suivent des informations sur différentes écoles universitaires et la mention des récentes publications concernant différentes professions.

Paraît quatre fois par an. Pour recevoir « Etudes et Carrières », s'adresser à : Etudes et Carrières, 3, place du Cirque, 1204 Genève.

Le monde du travail

ALLO LA VILLE, ICI LA CAMPAGNE

Paysanne qui es-tu ?

UNE PAYSANNE DU PIED DU JURA

En abordant les problèmes touchant de près la famille paysanne, réalise-t-on toujours du côté citadin combien ils peuvent être différents d'une région à l'autre et selon le type d'exploitation (ferme traditionnelle ou pluri-familiale, à caractère d'entreprise industrielle ou domaine de montagne, etc.). Des bords du lac aux régions alpestres, chaque zone agricole a des problèmes de production ou de rentabilité qui lui sont propres.

En voulant définir à travers tout ce monde agricole le visage de la femme paysanne-type, nous découvrons alors les divers portraits qu'on pourrait tracer d'elle. Aussi, nous proposons-nous de partir au cours de ces prochains articles à la découverte de ces différents types de femmes paysannes et d'apprendre, en les regardant vivre, de quoi sont faites leurs journées et quelles sont leurs préoccupations majeures. Alors, vous verrez que la femme du paysan montagnard, la vigneronne ou la maraîchère n'ont de commun que la terre qu'elles cultivent.

ALTITUDE : 800 M.

ET POINT D'IMPOTS COMMUNAUX...

Nous commençons aujourd'hui notre périple dans un village du pied du Jura vaudois. Altitude : 800 mètres. Population : 500 habitants. Particularité : une des rares communes vaudoises où l'on ne paye pas d'impôts communaux. Village essentiellement agricole. Aucune industrie ne s'y est encore implantée. Malgré sa situation extrêmement avantagée à la lisière des bois et dominant un paysage merveilleux, le village ne semble rien faire pour favoriser le tourisme. L'auberge communale n'enregistre que quelques rares hôtes de passage. Deux colonies de vacances dans les environs représentent le seul mouvement touristique de la région.

C'est au centre de ce village que se trouve la ferme de la paysanne qui nous accueille aujourd'hui. Mère de quatre enfants, elle exploite avec son mari et son fils cadet (24 ans) ce domaine de 38 poses vaudoises (1 pose = 4500 m2). Les trois autres enfants ont orienté leur vie vers des secteurs différents.

LE SECTEUR MÉNAGER

« Je suis fille de paysan montagnard, nous raconte notre interlocutrice, donc habituée depuis toujours à cette existence. J'ai fréquenté deux écoles ménagères, une dans mon village natal, l'autre en Suisse alémanique. Au cours de ces derniers hivers, j'ai suivi avec beaucoup d'intérêt les cours organisés par l'Association des paysannes vaudoises (utilisation des produits de la ferme, racommodages rapides, etc.) qui m'initient aux nouvelles techniques de travail. Mes journées commencent à 6 heures en été, un quart d'heure plus tard en hiver. Je consacre un tiers de mon temps aux travaux d'intérieur car je participe à toutes les activités agricoles. L'exploitation est bien mécanisée et de ce fait, je n'assume pas de travaux trop pénibles. En principe, je ne travaille pas à l'écurie sauf au moment des velaisons où j'aide à soigner les veaux.

Mon équipement ménager m'apporte un allègement appréciable (frigo, machine à laver et un volume de 500 l. au congélateur communautaire). La maison n'a pas de chauffage central, comme la plupart des fermes de la région d'ailleurs ; nous ne chauffons que la chambre familiale et un fourneau à mazout y a remplacé le poêle traditionnel. Pourtant, nous ne manquons pas de bois, mais seul le temps et la main-d'œuvre font défaut pour exploiter la forêt.

Nous vivons principalement de nos produits. A part les emplettes à l'épicerie et quelquefois l'achat d'un morceau de viande de boucherie, peu d'argent sort pour les frais du ménage. Nous abattons deux porcs par hiver et j'élève de la volaille et des lapins.

Sur place l'approvisionnement est assuré par une boulangerie et trois épiceries. Un débit de viande est ouvert deux fois par semaine et le camion d'une grande chaîne de distribution monte jusqu'ici régulièrement. J'ai un jardin de 80 m2 qui produit, outre notre consommation courante, de quoi assurer mon stock de réserves surgelées.

VEAUX, VACHES, COCHONS, COUVÉES...

«Notre exploitation tire l'essentiel de ses revenus de l'élevage et de la production laitière. Nous avons 40 têtes de bétail dont 20 vaches et des veaux d'élevage et d'engraissement. Nous nous trouvons ici dans une zone de « non-ensilage » et notre lait est livré à la fromagerie comme lait de fabrication. Peut-être serait-il utile de préciser pour le non initié qu'une zone de non-ensilage est un secteur délimité dans lequel les agriculteurs ne sont pas autorisés à affourager le bétail avec des produits ensilés (herbe au maïs). Le lait serait alors impropre à la fabrication du fromage. Au dernier recensement du bétail, notre village comptait 500 vaches et c'est environ un million de litres de lait que ce cheptel a produit en 1969, permettant la fabrication de 100 000 kg de fromage.

Nous avons une machine à traire (certainement la machine la plus rentable de l'exploitation parce qu'utilisée tous les jours). Nous comptons une heure pour la traite de nos 20 vaches.

Les veaux d'élevage nous assurent la continuité du troupeau alors que les veaux d'engraissement sont vendus dès qu'ils ont atteint un poids de 100 à 120 kg (âgés de deux mois environ). Ils nous sont payés actuellement de 5 fr. 50 à 5 fr. 70 le kg, poids vif. Mais ces prix varient d'une semaine à l'autre selon l'offre et la demande.

A côté de ce cheptel bovin, nous engraissons deux porcs pour notre propre consommation. Ma basse-cour compte 20 poules qui fournissent les œufs du ménage. »

PEU DE TERRES OUVERTES

« Ce n'est pas uniquement par goût que nous nous spécialisons dans l'élevage bovin. Notre région, comme tout le pied du Jura dispose d'une très fine couche de terre arable. Le sous-sol est ici très graveleux et se prête mal aux cultures. Au cours des années sèches, quelques jours de « Joran » suffisent à réduire nos champs à l'état de terres en friche. Aussi ne cultivons-nous que six poses de froment et dix poses de céréales fourragères. Nous avons renoncé à planter des pommes de terre car il faudrait, pour suppléer au manque de main-d'œuvre, un trop important investissement en machines. »

L'AVENIR DE NOS JEUNES

«Notre village ne se dépeuple guère. Sa vie communautaire est animée. Trois sociétés locales (gymnastique, chant et musique) présentent un certain attrait pour nos jeunes. L'éloignement des grands centres urbains avec les distractions qu'ils offrent est certainement la raison de cet attachement à la vie du village.

Grâce à des regroupements scolaires, nos enfants ont la possibilité de suivre des classes supérieures. Un service de bus destinés aux écoliers rend accessible la classe primaire supérieure (4 km) ou l'école secondaire (16 km). Notre isolement n'est donc pas un handicap pour les jeunes qui souhaiteraient faire des études.

Si les jeunes filles s'en vont presque toutes, une élite de jeunes gens restent fidèles à leur exploitation. S'ils trouveront à se marier ? Certainement pas plus difficilement que les autres.

Sur le plan professionnel, malheureusement le choix est limité au secteur agricole. L'artisanat disparaît de plus en plus. En peu de temps, on a vu le maréchal, le sellier et le forgeron quitter la localité.

Un projet de scierie qui aurait permis à la commune l'exploitation des grandes forêts qu'elle possède tout en apportant à nos jeunes une source de travail, est malheureusement resté en veilleuse.

Tout comme un projet de téléphérique qui avait été à l'étude il y a quelques années et qui aurait doté notre village d'un élément attractif sur le plan touristique. Il nous aurait relié à un sommet jurassien (1600 m d'altitude) jouissant d'excellentes conditions d'enneigement.

Manque-t-on ici d'argent ou du courage d'oser ?

Quelle orientation vont prendre ceux qui se destinent à la terre devant la situation actuelle causée par la surproduction laitière? Vont-ils abandonner ce secteur pour se lancer dans l'engraissement? Les propositions soumises dernièrement au Conseil fédéral par la Division de l'agriculture vont accélérer cette conversion puisque des primes seront versées à ceux qui s'engageront dans cette voie et le prix de la viande sera augmenté au producteur. Solution tentante, mais qui ne doit pas faire perdre de vue la condition sine qua non : « Obligation de non livraison de lait pendant six ans ».

Or, la paye du lait est pour le paysan la seule rentrée d'argent mensuelle, assurée et prévisible. Y renoncer totalement serait un peu lâcher la proie pour l'ombre. »

Y. Bastardot.

La confiseuse-pâtissière-glacière

APTITUDES REQUISES

Forte constitution, bonne santé, peau et organes respiratoires sains, habileté manuelle, aptitudes pour le dessin. Propreté, méticulosité.

Formation nécessaire avant l'apprentissage. — Avoir terminé sa scolarité.

Age minimum d'entrée en aprentissage. — 16 ans.

Durée de l'apprentissage. — Trois ans.

N. B. — L'exercice de la profession de confiseuse - pâtissière-glacière nécessitant une constitution physique particulièrement saine, il est exigé de l'apprentie un certificat médical attestant son aptitude physique.

APPRENTISSAGE

Première année. — S'exercer au maniement des ustensiles, appareils, et machines, en collaborant aux différents travaux professionnels. Chauffer et faire le service du four. Préparer les matières premières. Préparer les pâtes brisées, les pâtes sucrées, les pâtes levées simples et les pâtes au miel. Abaisser les pâtes à la main et à la machine. Foncer les moules et les tourtes aux fruits. Préparer les diverses masses à biscuits, les masses légères et lourdes, les meringuages, les pâtes à choux, les masses à macarons, à têtes de nègres, à cornets. Dresser et cuire les masses au four. Confectionner les crèmes cuites, y compris les crèmes au beurre. Cuire les compositions de glaces. Battre la crème. Préparer des remplissages ; broyer les masses. Confectionner des pièces de pâtisserie simples roulées ou dressées. Introduction aux travaux pour le salon de thé.

Deuxième année. — Préparer et travailler la pâte feuilletée, la pâte levée tirée et les pâtes levées riches pour diverses pâtisseries, telles que savarins, brioches, couronnes fourrées. Introduction au travail de la cuisson au four. Préparer des crèmes au fromage ; préparer des gâteaux au sel et au fromage à base de pâte feuilletée et de pâtes spéciales. Préparer de la pâte pour pâtés. Faire des gelées et remplissages de viande pour les pâtés petits et grands, chauds et froids. Préparer les masses de massepain, de gianduja et de pralinés, les ganaches, le nougat brun et le nougat de Montélimar. Cuire le sucre. Exécuter des essais de cuisson de sucre. Préparer, fondre et candir les corps fondants. Faire les bonbons-caramels, caramels à la crème, caramels durs et tendres, caramels fondants. Préparer et garnir diverses petites pièces de pâtisserie glacées et non glacées. Confection de divers canapés. Préparer la gelée. Garnir les canapés de gelée liquide. Traiter les couvertures pour les opérations ultérieures (tempérer). Préparer les gaufres au chocolat et les matières pour le décor. Recouvrir des tourtes ou des cakes de couvertures. Glacer et garnir des tourtes simples. Réfrigérer des compositions de glaces. Préparer des coupes, frappés et boissons glacées pour le salon de thé.

Troisième année. — Glacer et garnir des tourtes pour les fêtes. Préparer et décorer des petits-fours secs, les dresser et les garnir. Remplir, démouler et garnir des entremets doux. Préparer des plats simples à la crème. Couler des bonbons-liqueurs avec croûte, traiter la poudre d'amidon. Blanchir, confire, glacer et caraméliser les fruits, les pralinés. Confection des pièces montées. Connaissances professionnelles.

L'offre et la demande

La demande. — Considérable, vu qu'il y a pénurie dans le métier.

Perspectives d'avenir. — La confiseuse-pâtissière-glacière qualifiée peut être chef dans une confiserie. Porteuse de la maîtrise fédérale, elle peut former des apprenties. Elle peut enfin ouvrir sa propre confiserie-pâtisserie.

Syndicat défendant la profession. — Association des confiseurs-pâtissiers-glaciers.

L'offre. — Une profession variée qui plaît à la femme, car il y faut du goût de l'adresse, de la fantaisie aussi.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Horaire. — Pour le moment 50 heures par semaine, mais le contrat collectif prévoit une diminution.

Vacances. — Trois semaines par an.

Salaire. — Le même que pour les confiseurs.

Pendant l'apprentissage, 50 francs durant la première année ; 75 francs durant la deuxième et 100 francs durant la troisième, toujours nourrie et logée. Après l'apprentissage, salaires de 820 francs la première année, de 900 francs pendant la deuxième, avec augmentation, de 30 francs par an jusqu'à concurrence de 1199 francs. Mais ces salaires sont des minima fixés par le contrat collectif. En réalité, les patrons confiseurs offrent plus.

Avantages sociaux. — AVS complémentaire. Assurance-maladie obligatoire. Assurance-accidents professionnels et non-professionnels.

N. B. — Les confiseuses-pâtissières-glacières sont toujours nourries et logées, mais si elles désirent être indépendantes, elles reçoivent une pension en plus de leur salaire.