

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 19 (1989)
Heft: 5

Rubrik: SOS consommateurs

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

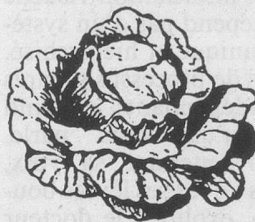
Terms of use

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

SOS CONSOMMATEURS

Légumes
préemballés

On voit de plus en plus de légumes, salades, découpés, présentés préemballés (par ex. carottes découpées en rondelles, poireaux émincés, céleri râpé). Est-ce utile?

Pour une personne seule ou un très petit ménage, et si l'on ne peut pas toujours acheter des légumes frais en vrac en petite quantité, cela peut être très utile. De même si l'on a de la peine à couper ou râper (handicap, arthrose). **Mais ils coûtent beaucoup plus cher**, même si l'on considère qu'il n'y a pas de déchets. Mais de quoi s'agit-il? Ces préparations portent le nom peu poétique de «légumes de la quatrième gamme».* Ces légumes sont épluchés, lavés, coupés, emballés sous vide dans des sachets qui se conservent obligatoirement au réfrigérateur.

Quatre conditions doivent garantir fraîcheur et qualité:

La qualité de base du légume. Certains conviennent mieux que d'autres. Certains s'oxydent davantage (céleri, pommes de terre).

L'hygiène à la préparation. Mal lavés, mal épluchés, les légumes s'avaient rapidement. Le traitement à l'eau chlorée autorisé en France, ne l'est pas chez nous.

Le conditionnement qui doit être bien maîtrisé, être totalement imperméable, combattre la déshydratation, par exemple.

La chaîne du froid: tous ces sachets doivent être conservés dans le magasin et chez le consommateur à une température de 0 à 3°. Autrement dit au frigo, absolument. Est-ce bien le cas dans tous les commerces? Chez vous, PAS dans le bac à légumes, mais dans la partie la plus froide. Il faut donc les rapporter rapidement chez vous, sans les traîner une demi-journée dans un cabas! Les mettre au frigo. Une fois ouverts, il faut les consommer le jour même. La date est à vérifier. Elle ne doit évidemment pas être dépassée (date de vente) ou trop lointaine (date d'emballage).

Il vaut mieux consommer des produits frais. Mais si ces conditionnements vous permettent de manger des légumes que vous n'achèteriez pas autrement, ils peuvent vous rendre service. A condition d'être très méticuleux: respecter chaîne du froid et propreté, et lire les indications portées sur l'emballage. Il faut rincer toujours les salades à l'eau fraîche courante, avant de les préparer.

J.C.

* 1^{re} gamme: légumes frais; 2^e gamme: conserves en boîte; 3^e gamme: surgelés; 5^e gamme: les plats tout prêts sous vide, mais pas surgelés.

Prochain article:
Aïe... mes dents!

Appel: la Fédération romande des consommatrices a engagé une action pénale et une action civile contre la Maison Kurfürst à Baar (Zoug) à la suite de sa dernière campagne publicitaire. «Appel urgent au gagnant...» Si vous vous estimez lésés par cette firme ou si vous avez des remarques à faire: FRC, 61, route de Chêne, 1208 Genève.



Je croyais que l'affichage des prix était obligatoire. Or, on voit de plus en plus de vitrines ou de rayons qui en sont dépourvus.

Affichage
des prix

sin, mais que vous n'avez pas à devoir demander! Il doit donc être visible et accessible.

Et les **services**? (coiffeurs, garages, taxis, spectacles, nettoyage chimique, photos - copies, développement - piscine, etc.). Là aussi tous les prix doivent être lisiblement indiqués sur un panneau ou une table.

Le **pourboire**, s'il y a lieu, doit être indiqué s'il n'est pas compris (ce qui est de plus en plus rare d'ailleurs).

Dans la **publicité**: il n'est pas obligatoire de mentionner les prix. S'il y en a, ils doivent clairement s'appliquer aux marchandises décrites ou photographiées. Pour les **boissons au restaurant**, la vente ouverte d'eaux minérales, de bière, de jus de fruits, ne peut se faire que dans des verres estampillés officiellement, ou munis d'une marque de fabrication officiellement reconnue (par ex. verre Ovomaltine). Les prix de la carte doivent indiquer à quelle quantité ils se rapportent (ex: jus d'orange, 2 dl, Fr. 2.60).

Le problème de l'affichage des prix préoccupe beaucoup les associations de consommateurs. **Vos remarques et observations seront les bienvenues.**

Depuis le 11.12.1978 (avec modifications le 14.12.1987) **l'affichage des prix est obligatoire**. Toute marchandise doit être accompagnée du prix que le consommateur doit effectivement payer au moment de l'achat. Cela est valable pour la **vitrine** et le **magasin** (sauf les exceptions mentionnées ci-dessous). Bien mieux: le prix doit être bien **visible** et **lisible** (pas de petites étiquettes retournées) pour que le client puisse s'informer **sans avoir à demander expressément le prix des objets observés**. Le prix doit être **sur** la marchandise ou à **côté** (par ex. pour un carton de branches de chocolat...) ou sur le rayon. Même si les caisses sont munies de scanner (lecture optique du code-barres). Exceptions: la marchandise de luxe dont le prix est supérieur à 5000 francs (bijoux, tapis d'Orient, fourrures, antiquités). Ces prix devront figurer sur une liste ou un catalogue facile à consulter en maga-