

Fécule de maïs : des prix gonflés.

Utilisée à toutes les sauces, la fécule ou amidon de maïs fait partie de l'arsenal traditionnel de toute armoire de cuisine. Migros change d'emballage et augmente le prix de 24 %.

Depuis la fin de l'année dernière, la fécule de maïs vendue à la Migros a changé d'emballage : le carton est un peu plus petit, et le prix a passé de fr 1,80 à fr 1,70. En y regardant de plus près, le contenu s'est allégé en passant de 400 à 300 g. Le changement aura été l'occasion d'augmenter très discrètement le prix de 24 %. A ce prix, la fécule de Migros reste encore la moins chère.

Trop grands pour les ménages ! Nous avons voulu connaître les raisons de cette augmentation massive et posé la question à Monika Weibel, chargée de communication pour la Migros, qui nous a donné l'explication suivante : « Les clients nous ont souvent rendu attentifs que le paquet de 400 gr est trop grand pour l'utilisation qu'on en fait dans un ménage. La fécule de maïs est utilisée plus fréquemment en hiver, pour les fondues et les pâtisseries. Souvent le reste de l'emballage reste dans l'armoire jusqu'à la saison suivante. Cette constatation nous a fait réfléchir, c'est pourquoi nous avons modifié la grandeur du paquet et son emballage. Il contient désormais deux sachets séparés en plastique de 150 gr, le contenu est ainsi protégé de l'humidité. Le prix plus élevé est justifié par un processus d'emballage plus cher, et davantage de matière d'emballage pour les deux sachets, ainsi que des modifications dans la logistique (chargement et stockage des palettes).

Des raisons peu convaincantes. Pas très convaincants, les motifs invoqués par Migros. En effet, la conservation de la fécule ne pose pas de problème particulier. D'autres produits à base de céréales, comme la farine, sont bien plus délicats à conserver. Sur un emballage de fécule Knorr acheté en décembre 2002, on peut lire «à consommer de préférence avant novembre 2005», soit un délai de conservation de 3 ans. Et la fécule de Migros indique un délai de conservation de 18 mois. Pas de crainte à avoir si un emballage entamé n'est pas terminé à la fin de l'hiver. Il se conserve sans problème jusqu'à la saison suivante.

Les prix de la fécule de maïs

Commerce		Poids	Prix	100 g
Migros	Migros fécule de maïs	300 g	1.70	Fr 0.56
Bick Fay	Matzena Knorr	250 g	1.95	Fr 0.78
Denner	Matzena Knorr	250 g	1.90	Fr 0.76
Coop	Matzena Knorr	250 g	2.15	Fr 0.86
Epa Unip	Matzena Knorr	250 g	1.95	Fr 0.78

Biscuit aux pommes et à l'avoine.

- 220 g de cassonade
- 125 g de beurre
- 0,5 dl de lait
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 175 g de farine
- 1 c à thé de cannelle moulue
- La moitié d'une cuillère à thé de muscade râpée
- 1 pincée de sel
- 1 demi sachet de poudre à lever
- 150 g de flocons d'avoine
- 2 pommes râpées grossièrement
- 150 g de raisins secs.

Mélanger le beurre, le sucre, le sucre vanillé, le lait, l'oeuf. Ajouter la farine, la cannelle, le sel, la poudre à lever, la muscade. Laver les pommes, les râper avec la pelure et les ajouter, avec les flocons d'avoine. Verser sur une grande plaque recouverte d'une feuille de cuisson. Cuire 20 minutes à 180°; laisser refroidir sur la plaque, couper en tranches et décoller avec une spatule.

Josiane Berset

14.02.2003