

Budget « peau de chagrin » pour la défense des consommateurs

Chaque année l'assemblée générale de l'Adéic-LR est l'occasion de faire le point sur la politique de la consommation dans notre pays.

Alors que le nombre de litiges et d'arnaques ne cesse de croître, comme en



témoigne l'activité de notre association, la politique du Secrétariat d'état auprès du ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique, chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire vit au rythme de la publication des textes réglementaires issus de la Loi Hamon. La loi pour la croissance et l'activité dite Loi Macron a apporté quelques nouveautés, largement médiatisées : libéralisation des transports en autocar, abaissement du coût du permis de conduire, ouverture des commerces le dimanche et en soirée.

Mais, les moyens du Secrétariat d'état sont en baisse. Si l'Institut national de la consommation (INC) semble avoir été sauvé, on assiste à un abandon progressif des moyens donnés aux associations de consommateurs par le biais des CTRC (Centres techniques régionaux de la consommation) : baisse de 8,98% sur les crédits de fonctionnement en 2015. Baisse annoncée de 8.5% en 2016, avec un gel de crédits équivalent. Et les crédits gelés sont rarement dégelés. Nous ne savons même pas si les crédits alloués à France 3, pour la réalisation des Flash-conso seront attribués cette année. Les CTRC sont à la fois nos soutiens juridiques et nos organismes de formation. Si, pour survivre, ils se mettaient à facturer leurs prestations à la hauteur de leurs coûts réels, ce serait ruineux pour les associations. Et, au final, ce seraient les consommateurs qui en feraient les frais.

Dominique Lassarre

Ce mois-ci dans les feuilles de chou...

Édito : Budget « peau de chagrin » pour la défense des consommateurs

Vos droits

☆ Faire du feu dans son jardin

Utopique ou réaliste ?

☆ Bienvenue au restaurant numérique

☆ Des lieux de vie et de partage

Consommation

☆ Consommation des seniors et pouvoir d'achat des retraités

Environnement

☆ Box internet : des veilles en trompe l'œil

☆ Disque vert. Favoriser le stationnement des voitures écolo

Coup de gueule

☆ Moi je préfère l'hygiène et vous ?

Vie et agenda de l'Adéic-LR

☆ Cartable et sécurité sur le chemin de l'école

Vos droits

FAIRE DU FEU DANS SON JARDIN

Votre responsabilité est engagée chaque fois que vous allumez un feu, y compris une simple cigarette. Les périodes pendant lesquelles propriétaires et ayants droit peuvent utiliser du feu, à l'intérieur et jusqu'à une distance de 200 mètres des bois, forêts, landes, maquis, garrigues, plantations et reboisements, sont strictement réglementées par un arrêté préfectoral.

Si vous êtes propriétaire, ou occupant ayant droit, vous pouvez allumer un feu toute l'année dans des foyers spécialement aménagés attenants aux habitations (barbecue). En revanche, il vous est interdit de fumer, porter ou allumer du feu, du 15 juin au 15 septembre, en période de sécheresse (temps sec depuis plus de deux semaines avec vent fréquent) et, au-delà de ces périodes, en cas de risque exceptionnel déterminé par arrêté préfectoral.

Si vous n'êtes ni propriétaire, ni ayant droit, tout emploi du feu vous est interdit toute l'année.

L'incinération des végétaux

Par dérogation au règlement sanitaire départemental et en l'absence de solutions alternatives d'élimination des résidus de coupe (absence de déchetterie acceptant les déchets verts), les propriétaires, soumis à l'obligation de débroussaillage, et eux seuls, peuvent incinérer des végétaux coupés du 1er février au 14 juin inclus, sur déclaration préalable à la mairie de la commune où la propriété se situe, et du 15 septembre au 31 janvier sans déclaration.



Les consignes de sécurité sont très rigoureuses. Il faut :

- Être en possession du récépissé de la déclaration d'incinération visée en mairie.
- Prévenir les sapeurs-pompiers en téléphonant au 18 ou 112 le jour même avant le démarrage et à la fin de l'opération.
- Effectuer la mise à feu par temps calme et seulement si la vitesse de vent observée ou prévue par Météo France est inférieure en moyenne à 20 km/heure. Pour connaître la vitesse du vent, Météo France : 08 92 68 02 30.
- Procéder à l'incinération entre l'heure légale de lever du soleil et une heure avant l'heure légale du coucher du soleil.
- Disposer à proximité immédiate d'un moyen d'alerte (téléphone mobile...) et d'une réserve d'eau avec un dispositif de pulvérisation.
- Assurer une surveillance constante et directe du feu.
- Ne pas quitter la zone avant extinction complète du ou des foyers, l'extinction totale devant être effective au plus tard 1 heure avant l'heure légale du coucher du soleil.

Le respect de cette réglementation ne dégage en aucune manière la responsabilité civile de l'auteur en cas de propagation du feu à d'autres propriétés.

Il est totalement interdit aux usagers circulant sur les voies publiques traversant des massifs forestiers de fumer ou de jeter des objets pouvant provoquer un départ de feu.

Les arrêtés préfectoraux en vigueur relatifs à l'emploi du feu et au débroussaillage sont disponibles en mairies ou accessibles sur le site de la Préfecture de votre département : www.gard.pref.gouv.fr/sections/securite/securite_civile/feux_de_forets/

Extrait d'une plaquette téléchargeable sur le site du département du Gard : www.gard.fr

Utopique ou réaliste ?

BIENVENUE AU RESTAURANT NUMÉRIQUE

On connaissait déjà les fast-food de sushis où l'on peut choisir son repas en piquant des assiettes qui défilent devant vous sur un tapis roulant. Dans le restaurant Eatsa de la Silicon Valley, on s'est débarrassé des caisses et des serveurs pour encore gagner du temps et « rendre le processus plus efficace ».

Le menu est présenté sur un écran plat. Les menus sont exclusivement végétariens : un bol de quinoa auquel le client ajoute des ingrédients choisis dans une liste de propositions sur la tablette numérique. Le client fait son choix, passe commande et règle sur son smartphone ou sur des tablettes mises à disposition. Le reçu est envoyé par e-mail et en deux minutes, le repas est prêt. Sur un casier d'une grande armoire vitrée, le nom du client apparaît. Il n'a plus qu'à composer un code et la porte s'ouvre afin qu'il puisse saisir son déjeuner.

En salle, un employé reste présent pour donner quelques informations utiles aux dégustateurs. Des cuisiniers invisibles s'affairent en cuisine où ils reçoivent les commandes sur un écran d'ordinateur. Mais la société Eatsa réfléchit sérieusement à les remplacer par des robots.

À la fin de son repas, le client débarrasse sa table et jette ses assiettes dans un compartiment poubelle mais cela aussi on connaît déjà...

Comme nous ne pouvons pas copier les photos relatives à ce concept, nous vous conseillons de jeter un coup d'œil à ces différents sites.

🔗 www.courrierinternational.com/article/etats-unis-bienvenue-au-restaurant-sans-humain

🔗 www.rslnmag.fr/post/2015/09/11/serveurs-automates-restaurant-san-francisco.aspx

🔗 mon-serveur.restaurantemploi.com/2015/10/06/eatsa-un-restaurant-100-numerique-sans-serveurs/

DES LIEUX DE VIE ET DE PARTAGE

Initié en 1993 par l'anthropologue Pierre Rabhi, le mouvement Oasis en Tous Lieux a pour but d'encourager la création de lieux de vie solidaires et écologiques.

Il s'agit de mutualiser certains espaces dans les immeubles, les quartiers ou les villages, et d'y placer des services communs à partir des principaux axes du développement durable : solidarité, mutualisation et gouvernance collective, sobriété énergétique, transmission et partage des savoirs.

Les exemples sont nombreux : pédibus pour conduire les enfants à l'école, jardins potagers biologiques partagés, aires de compostages, grainothèques, garde d'animaux, achats groupés, recours à l'agriculture locale (AMAP), échanges d'objets et giftbox (dons d'objets inutilisés), réfrigérateurs à usage collectif (on y place ses restes quand on part en week-end), locaux de co-stockages, fêtes des voisins, ateliers de réparation automobile, écoconstructions, etc.

On trouve de nombreux exemples et savoir-faire sur le site de Colibris.

🔗 www.colibris-lemouvement.org



colibris
faire sa part

Consommation

Consommation des seniors et pouvoir d'achat des retraités

Le passage à la retraite est marqué par la baisse ou l'abandon de dépenses liées à l'activité professionnelle antérieure. Par contre, le temps disponible permettant bricolage, jardinage, cuisine, modifie les choix de consommation marchande. Mais d'autre part, avec l'avancée en âge, arrive l'épargne de précaution, prévoyance en rapport avec une future éventuelle perte d'autonomie et le risque de dépendance. Pour contrebalancer cet aspect peut-être pessimiste, il est mis



en évidence, aussi, que les retraités sont largement impliqués dans le monde associatif et le bénévolat. Quels sont les principaux postes de consommation des retraités ?

Un patrimoine important

Le patrimoine moyen pour les 30-39 ans est de 50 000 €, 200 000 € pour les plus de 50 ans, 210 000 € pour les 60-69 ans, il « tombe » à 148 000 € après 70 ans quand interviennent des donations.

73% des retraités sont propriétaires de leur logement. Ils n'ont donc ni remboursements ni loyers à payer, mais ils habitent souvent des logements devenus trop vastes, avec des charges d'entretien élevées. En contrepartie, les retraités peuvent faire appel à différentes aides, pour l'isolation, les économies d'énergie, l'adaptation du logement à la perte d'autonomie. Nombre de retraités sont multipropriétaires, 19% tirent des revenus de la location de biens qu'ils ont acquis en bénéficiant des dispositifs de défiscalisation (Robien, Scellier, Borloo et autres). Pour ceux qui restent locataires, la part de leur pouvoir d'achat dévolue aux loyers est supérieure à celle consentie par les actifs.

Les retraités sont généralement moins endettés que les actifs, avec moins de crédits à la consommation, les gros appareils ménagers étant déjà acquis.

Des dépenses de santé qui augmentent avec l'âge

Les dépenses de santé, puis de dépendance, augmentent après 75 ans. Elles sont multipliées par sept par rapport à la tranche d'âge des 16-25 ans. Les restes à charge sont importants, mais les personnes âgées étant plus souvent affectées par des affections de longue durée (ALD), ces dépenses sont mieux prises en charge par l'assurance maladie.

Un marché à conquérir

Les seniors représentent 15 millions de Français, soit 23,7 % de la population. Une population que les industriels et distributeurs essayent de capter depuis quelques années. Leur potentiel économique leur apparaît énorme, car "les seniors ont un très fort pouvoir d'achat", explique Pascale Hebel, directrice du département consommation du Credoc (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie).

Le consommateur senior est une cible difficile à appréhender. Il y a des retraités pauvres. Tous ne le sont pas. Tous les retraités ne sont pas des nantis. Certains le sont. Le senior dit "actif" est une catégorie ambiguë. Il est à la fois équipé de Smartphone, friand de voyages et de loisirs, adepte du web, mais peu réceptif à la mode ou aux plats industriels.

Bien conscientes de cette cible à fort potentiel, certaines enseignes mettent en place des actions spécifiques en magasin, par des politiques promotionnelles accrues les mardis et jeudis, journées creuses en termes de trafic, pour que les seniors viennent s'achalander ces jours-là.

Mais il existe encore de nombreux freins, liés au manque de services proposés en magasin : absence de caddie électrique, de bancs pour s'asseoir, de porteurs de sacs, d'étagères ni trop hautes ni trop basses, de promotions sur les petits formats... L'adaptation des commerces aux seniors est loin d'être réalisée.

Sources :

Environnement

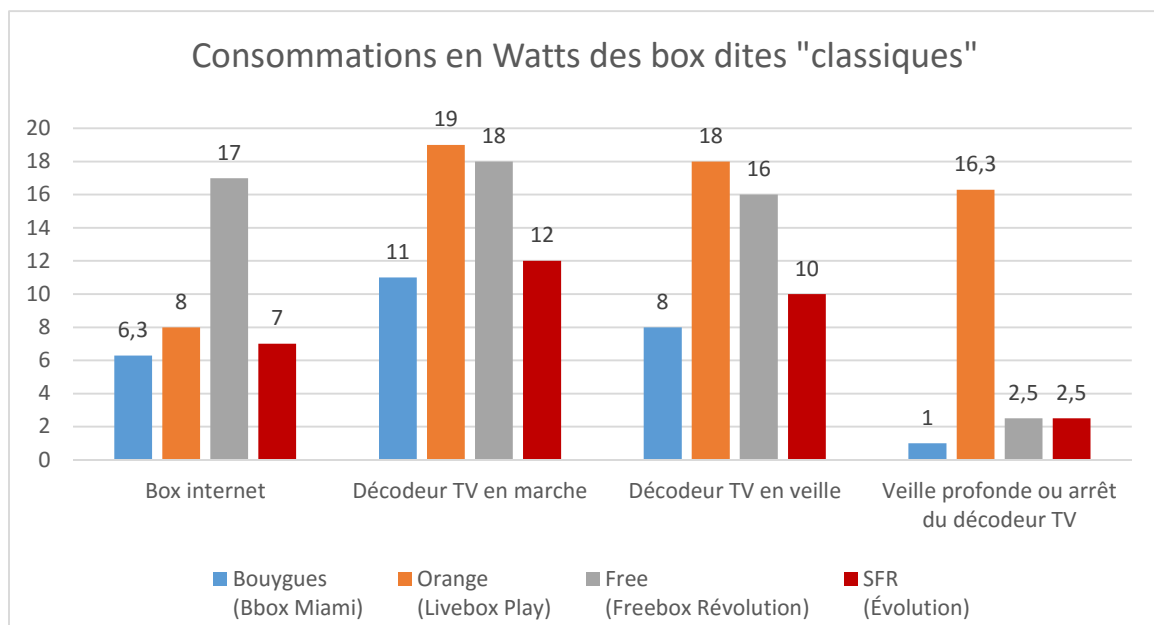
BOX INTERNET : DES VEILLES EN TROMPE-L'ŒIL

Nombreux sont les français connectés à Internet au travers d'une Box, par fibre ou ADSL. Ces équipements, prévus pour fonctionner en permanence, sont pourtant constitués de composants énergivores, loin des préceptes de l'écoconception.

L'Union Européenne a mis en place des normes draconiennes afin de réduire les consommations énergétiques, au sein des directives ErP 2009 puis ErP 2013 (ErP pour *Energy-related Products*) qui s'appliquent à de nombreux équipements qui nous entourent. Championnes du gaspillage, les box échappent étrangement à l'obligation d'appliquer ces normes d'écoconception. En Europe, la consommation des box équivaldrait à 21 TWh en 2015, soit l'équivalent de trois centrales nucléaires.

Ainsi, les fournisseurs d'accès à Internet nous proposent des box consommant en permanence entre 6,3 Watts (pour la Bbox Miami de Bouygues) et 17 W (pour la Freebox) ; et des décodeurs TV consommant en veille entre 8 Watts (BBox Miami) et 18 W (pour la Livebox Play), soit l'équivalent de deux lampes LED allumées en permanence !

Cette gourmandise en termes d'énergie se répercute sur la facture du consommateur, avec une consommation annuelle moyenne de 200 kWh pour laisser fonctionner son équipement, soit un coût d'environ 30€ sur sa facture EDF annuelle.



La plupart des décodeurs TV des box proposent des modes d'économies d'énergie avancés ou des modes de veille profonde permettant d'abaisser leur consommation autour d'un Watt. Malheureusement ces options sont souvent cachées dans les labyrinthes de leurs menus ou altèrent le confort d'utilisation avec par exemple des sorties de veille nécessitant plusieurs minutes.

Nous pouvons espérer que nos fournisseurs d'accès s'alignent sur la politique de leurs homologues européens comme Deutsche Telecom ou Belgacom qui ont signé la norme ErP 2013 et s'engagent à l'appliquer.

DISQUE VERT : FAVORISER LE STATIONNEMENT DES VOITURES ÉCOLO

Afin de favoriser le développement des véhicules moins pollués, 23 communes en France ont mis en place un disque vert pour profiter d'emplacements dédiés et gratuits

Créé en 2008 par l'Association des voitures écologiques (AVE), le disque vert s'adresse aux propriétaires de voitures dites « propres » (électrique, hybride, GPL, GNV, flexfuel E85, hydrogène, autopartage ou microcitadine). Il permet de bénéficier de deux heures de franchise de stationnement sur la voie publique, mais également de zones spécifiques (emplacements de couleur verte) mises en place par les mairies.

Cependant le nombre de communes à avoir mis en place ce dispositif reste très faible. L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (Ademe) vient d'apporter son soutien dans la promotion du disque vert auprès des collectivités en signant une convention avec l'AVE. L'association s'appuiera ainsi sur les délégations locales de l'Ademe pour établir le dialogue avec les collectivités afin de généraliser et normaliser le dispositif.

Bien que l'initiative soit intéressante pour valoriser les véhicules moins pollués, on pourrait tout de même se demander s'il ne vaudrait pas mieux favoriser un stationnement à long terme des véhicules les plus pollués, qui devront rouler plus longtemps avant de trouver une place.



Coup de gueule

Moi je préfère l'hygiène, et vous ?

Restaurants clandestins, cours de cuisine à domicile. Des particuliers reçoivent chez eux des inconnus et leur concoctent un dîner en échange « d'un peu d'argent ». Qui vient dîner chez moi ce soir ? Blogs culinaires avec recettes filmées, petits plats entre particuliers. « Mangez chez l'habitant ». Des chocolats vraiment faits à la maison. Vu sur Télé-Matin (France 2) le 20 avril 2016, un site sur lequel vous pouvez vendre vos restes de gâteaux. Une seule condition : « être passionné » (sic). Vive la convivialité et la restauration « collaborative », mais payante. Les chaînes de télé nous abreuvent de ces reportages qui se veulent alléchants, mais beurk...

Regardez bien ces vidéos et cherchez les erreurs : état du réfrigérateur, nettoyage du plan de travail, manipulation des denrées et, le plus visible, l'hygiène personnelle : mains, ongles, bijoux, vêtements et les splendides cheveux longs de la cuisinière qui balayent plats et sauces... Comparez avec un professionnel, qui a appris les consignes d'hygiène, doit s'y tenir et est contrôlé.

Le manque d'hygiène en cuisine est l'une des premières causes d'intoxication alimentaire.

Dominique Lassarre

Vie de l'Adéc-LR

PROCHAINS TAPUSCRITS* : CARTABLES ET SECURITE SUR LE CHEMIN DE L'ECOLE

Les cartables sont trop lourds. Tout le monde en convient. En attendant la dématérialisation totale ou partielle des manuels scolaires, l'approche ergonomique a évolué : aujourd'hui la problématique du cartable n'est plus uniquement celle de son poids. Elle est liée à une hygiène de vie, à une gestuelle à acquérir autant à la maison que dans les cours de sport.

Il n'est pas bon pour le dos des enfants de tirer son cartable ou de le porter en bandoulière. Cela entraîne des positions en torsion néfastes à la colonne vertébrale. Alors comment charger son cartable pour bien le porter sur son dos ? Comment l'installer sur son vélo ? Qu'en faire dans le car ?

Dans ces Tapuscrits, les parents trouveront aussi tous les petits détails à vérifier au moment de l'achat pour que le cartable soit à la fois solide et facile à porter.

*Les Tapuscrits sont réservés aux adhérents de l'Adéc-LR

The image shows the cover of a brochure titled "LES TAPUSCRITS" with the subtitle "CARTABLES ET SECURITE SUR LE CHEMIN DE L'ECOLE". The logo "adéc LR" is at the top left, with "Languedoc-Roussillon" underneath. The date "N°10 - AVRIL 2016" is at the top right. The main text on the cover includes: "Le cartable est le lien entre l'école ou le collège et la maison. On doit pouvoir compter sur lui. Régulièrement les associations de parents d'élèves lancent des campagnes contre les cartables trop lourds, les établissements tentent d'instaurer des systèmes de cagniers, de livres de substitution, mesures rotatives et peu efficaces, tant le cartable est ancré dans notre système scolaire. Au-delà d'une circulaire de 2008, dans laquelle on proposait de « diviser les poids des cartables par deux », le Ministère de l'Éducation présente aujourd'hui la problématique du cartable comme liée à une hygiène de vie, à une gestuelle à acquérir autant à la maison que dans les cours de sport. Quelles sont les conséquences de cette nouvelle approche sur le choix d'un cartable ?" Below this, there are sections: "Ergonomie : le cartable et le dos. Porter ou tirer ?" and "Le mal de dos ne vient pas que du poids du cartable". There is also a small illustration of a child's back with a red area indicating discomfort. At the bottom, there is a small note: "Dans le Tapuscrit n°2, vous retrouverez nos recommandations pour une bonne installation de l'ordinateur à la maison, pour les enfants comme pour les adultes." and the footer "Adéc Languedoc-Roussillon - 4 rue Jean Duran, 34090 Nîmes - www.adec-lr.fr - publications@adec-lr.fr - 04 67 44 20 60" and a small number "1" in a box.

DÉGUSTER LES SAVEURS DE L'EUROPE AU COLLEGE LEO LARGUIER

La journée « portes ouvertes » du Collège Léo Larguier de La Grand Combe (30) s'est déroulée le 1^{er} avril 2016. Les élèves de 6 classes de CM2 ont visité le collège avec de nombreux parents (soit environ 120 personnes).

Toutes les activités de l'établissement avaient été affichées sur des panneaux et sur les murs de la salle du restaurant. Jean-Marie Chouleur a présenté l'Adéc-LR, et le travail qu'il réalise avec le collège depuis plus de vingt ans avec l'aide et le soutien des agents et du personnel administratif : les petits déjeuners équilibrés, les goûters internationaux, le bar à fruits pour les journées sportives, et en 2012, le Prix national du mois de l'origine et de la qualité.

Un buffet avait été dressé avec des spécialités de différents pays. Devant chaque plateau, on pouvait lire le nom de la recette avec un petit drapeau du pays. Les enfants ont pu ainsi savourer : du flan à la Mexicaine, des pancakes avec du sirop d'érable (USA et Canada), des tortillas et de la sangria (sans alcool) d'Espagne, du carrot cake de Grande Bretagne, des gaufres de Bruxelles à la chantilly et... du gâteau cévenol.

Saluons notre ami Jean-Marie qui ne ménage pas ses efforts pour initier les jeunes à une nourriture saine et savoureuse.



DANS L'AGENDA DE MAI 2016

3 mai – Paris : Groupe de travail sur la politique nutritionnelle. Conseil National de l'Alimentation (CNA)

3 mai – Paris : Groupe de travail sur l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB). Conseil National de l'Alimentation (CNA)

10 mai – Saint Julien de Cassagnas : la soupe de printemps dans les écoles maternelle et primaire

13 mai – Lycée Anthonioz De Gaulle (Milhaud, 30) : Matinée sur la prévention des risques préparée par les élèves de Terminale bac pro Services de proximité et vie locale (SPVL)

13 mai – Nîmes : Réunion ENGIE avec les associations de consommateurs

24 mai – Paris : Assemblée générale et réunion du Conseil d'administration de l'Adéic.

Les Feuilles de Chou de l'Adéic Languedoc-Roussillon



Association de Défense d'Éducation et d'Information du Consommateur du Languedoc-Roussillon

4 rue Jean Bouin - 30000 Nîmes - Tél. 07 82 76 30 48 - adeic-lr@adeic-lr.fr

Directeur de la publication : Dominique Lassarre

Rédacteur en Chef : Frédéric Chardon

Conception et crédit photo : Adéic ; Pixabay (CC0)



Association de Défense, d'Éducation et d'Information du Consommateur en Languedoc-Roussillon

Bulletin d'adhésion

Mme M. Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Téléphone : Date de naissance :

Adresse e-mail :

Fonction/profession : Secteur d'activité :

Tarif choisi : Envoi des documents sous forme électronique uniquement : 10 €

Envoi des documents par voie postale (11 fois par an) : 22 €

Adhésion de soutien à l'appréciation de l'adhérent

DVD choisi : Un goûter avec moins d'emballages

Gardons la mer vivante

Les sens du Scamandre

Accompagné d'un chèque de € à l'ordre de Adéic-LR à envoyer à :

Mme Dominique Lassarre
31, boulevard Gambetta – 30000 NÎMES

Vous recevrez par courrier électronique ou voie postale, une attestation d'adhésion valable pour l'année en cours.

Date et signature :