

TEMPS FORTS

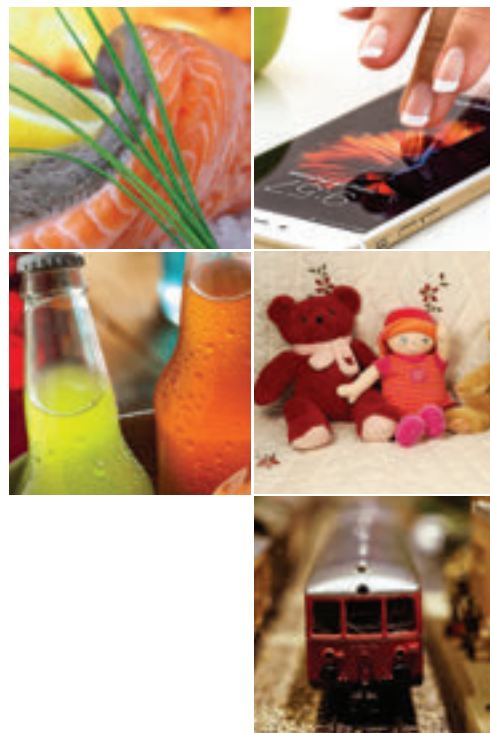


FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2018

Les conseils de la DGCCRF



Sommaire



■ Les produits festifs du réveillon

Les produits alimentaires

- Le caviar
- Le chocolat
- Les coquilles Saint-Jacques
- Les dindes
- Le foie gras
- Les huitres
- Le saumon
- Les truffes et produits truffés
- Les volailles

Les boissons

- Les boissons énergisantes
- Le champagne
- Le vin (étiquetage)

Les sapins et décorations / guirlandes

- Les guirlandes électriques
- Les sapins et décorations

■ Les cadeaux

Les coffrets cadeaux

Les jeux & les jouets

- Les jeux de construction et de société
- Les jeux de table (olfactifs, gustatifs...)
- Les jouets chimiques
- Les jouets électriques
- Les jouets porteurs
- Les peluches
- Les poupées
- La sécurité des jouets
- Les trottinettes

Les produits multimédia

- Les fournisseurs d'accès à internet
- Les jeux vidéos
- Les objets connectés
- Les appareils multimédia, son et image
- Les tablettes et micro-ordinateurs
- La téléphonie mobile

■ Les produits festifs du réveillon

Les produits alimentaires

- Le caviar
- Le chocolat
- Les coquilles Saint-Jacques
- Les dindes
- Le foie gras
- Les huîtres
- Le saumon
- Les truffes et produits truffés
- Les volailles



Le caviar



Les qualités gustatives d'un caviar, sa rareté et son prix dépendent de l'espèce, mais aussi de son mode d'élevage (milieu, eau, alimentation) et de sa préparation. Consultez l'étiquette avant d'acheter un produit !

D'où provient le caviar ?

Le caviar est composé d'œufs d'esturgeon salé.

On les retrouve dans l'hémisphère Nord, en Europe, au Nord de l'Asie et en Amérique du Nord et désormais également en Amérique du Sud (Uruguay notamment).

L'ensemble des poissons de cette famille est considéré par la Convention internationale pour la protection des espèces menacées d'extinction (CITES) comme une espèce en voie de disparition et fait, à ce titre, l'objet de restrictions de pêche et de commercialisation.

Parmi les vingt-quatre espèces d'esturgeons recensées à travers le monde, le Sévruga (*Acipenser stellatus*), l'Osciètre (*Acipenser gueldenstaedti*) et le Béluga (*Huso huso*) fournissent la majorité du caviar sauvage. Les caviars d'élevage sont développés à partir des espèces *Acipenser baeri*, *Acipenser naccari*, *Acipenser gueldenstaedti*, *Acipenser transmontanus*. Des caviars dits hybrides se développent également.

Bon à savoir

Compte tenu des mesures de conservation des esturgeons, les exportations de caviars issus d'animaux sauvages sont interdites depuis 2011.

Aujourd'hui, la quasi-totalité du caviar commercialisé provient de poissons d'élevage d'origines diverses (France, Espagne, Italie, Bulgarie, République tchèque, USA, Russie, Iran, Chine, etc.).

En France, la production provient de l'espèce *Acipenser baeri* (originaire de Sibérie). Les élevages sont localisés dans les eaux de la Gironde.

Comment est-il produit ?

Le caviar est composé d'œufs d'esturgeons ou plus précisément d'ovocytes (cellules sexuelles femelles immatures). Le cycle de reproduction des esturgeons est très long. Ils atteignent leur maturité sexuelle entre cinq et vingt ans, ce qui explique la rareté du caviar.

Au printemps et à l'automne, aussitôt après la pêche, les esturgeons sont immobilisés et on sépare les mâles des femelles. Les œufs sont ensuite extraits par sondage.

Le sel est le seul ingrédient indispensable au caviar. Il facilite la conservation et constitue un exhausteur de goût. Avec trop peu de sel, le caviar se détériore rapidement. Avec trop de sel, il se dessèche et devient collant.

Afin de limiter la teneur en sel et de prolonger la durée de vie du caviar, il est d'usage, en Europe, d'utiliser un conservateur, l'acide borique (E284) ou son sel (E285), le tétraborate de sodium (borax).

Quel étiquetage ?

Il existe un code couleur pour les boîtes de caviar :

- Bleu : **Beluga ou Belouga** ;
- Jaune : **Osciètre ou Ossiètre** ;
- Rouge : **Sévrouga ou Sévruga**.

Le caviar le plus renommé et le plus cher est le Beluga. Les différences de prix s'expliquent notamment par la rareté de ce poisson.

Les utilisations abusives de l'appellation « caviar »

Au sens propre, le terme « caviar », employé seul, est réservé aux œufs d'esturgeons salés.

- **La dénomination « caviar de Polyodon »** est autorisée depuis 2006 pour la commercialisation des œufs de poissons de la famille des Polyodontidés ou « poisson spatule », famille proche de celle des esturgeons (famille des Acipensériformes) et appartenant à l'ordre des Acipencériformes. Ces poissons sont, comme les esturgeons, protégés par la CITES. Le produit est élaboré à partir de poissons pêchés dans les eaux fluviales des États-Unis.
- **La dénomination « caviar d'aubergine »** est usitée dans le domaine culinaire, désigne un hors-d'œuvre traditionnel de la cuisine méditerranéenne, obtenu en mélangeant de la pulpe d'aubergine avec du jus de pamplemousse ou de citron, du sel, de l'ail, du paprika, de la coriandre et de l'huile.
- **L'appellation « caviar rouge »** est employée abusivement pour désigner des œufs de saumon.
- **L'expression « caviar d'escargot »** est abusivement utilisée pour des œufs d'escargot.
- **Se développent, depuis quelques années, des préparations à base d'algues ou de chair de poisson, d'eau, de gélifiants, d'arômes et de colorants, imitant l'aspect du caviar**, vendues parfois sous des appellations ou des marques rappelant le terme caviar. Bien que le prix soit un bon indice de la nature du produit, le consommateur doit rester vigilant et bien lire les étiquettes.

Le cas du « caviar d'œufs ovulés »

Depuis quelques années se développe un produit dénommé « caviar d'œufs ovulés ». Pour ce produit, les œufs sont recueillis lorsqu'ils arrivent à maturité par césarienne, ce qui permet d'obtenir plusieurs récoltes d'œufs au cours de la vie de l'animal. Pour ce type de production, l'ovulation de la femelle doit être induite par des moyens physiques ou chimiques, et la femelle doit être anesthésiée pour la récolte.

Attention, **ces œufs n'ont pas la même qualité** que les œufs immatures, notamment en ce qui concerne leur texture. Afin de remédier à cet inconvénient, les œufs sont traités par des procédés chimiques pour modifier leur structure. Malgré ce traitement, les œufs sont sensiblement différents du caviar, c'est pourquoi il est nécessaire d'indiquer la méthode de production sur l'étiquetage afin d'informer le consommateur.

Ces dernières années, la DGCCRF a relevé des infractions dans la présentation de certains produits, notamment dans les publicités sur internet : caviar d'élevage présenté comme sauvage, caviar de Polyodon présenté comme caviar, espèces hybrides mal ou pas indiquées, ou encore des dénominations d'espèces fantaisistes ainsi que les mentions trompeuses ou confusionnelles, comme la mention du lieu de conditionnement du caviar ou lieu de la mention du lieu d'élevage de l'esturgeon.

Le chocolat



Parenthèse gourmande, le chocolat reste le produit sucré préféré des Français. Pour ne pas vous tromper, lisez bien les étiquettes !

La consommation de chocolat en France

La consommation de chocolat par habitant est restée à peu près stable en 2017 (environ 7,3 kg par habitant), ce qui place les Français au 5^e rang européen.

L'an dernier, 378 500 tonnes de produits de chocolat et de cacao ont été commercialisées, les tablettes représentant environ 36 % des ventes et les barres chocolatées 15 %. Une proportion non négligeable de ces ventes est réalisée à l'occasion de Noël (10 %) et de Pâques (4 à 5 %).

La grande distribution totalise environ 80 % des achats, les 20 % restants revenant aux chocolateries et magasins spécialisés.

Les Français ont une préférence marquée pour le chocolat noir, au goût amer et très riche en cacao (qui représente 30 % de la consommation adulte, contre 5 % en moyenne pour le reste de l'Europe). Ils prisent de plus en plus les sélections d'origines qui confèrent aux différents produits des arômes recherchés.

À noter que les chocolatiers ont entrepris de développer une filière durable afin de mieux répondre à la demande écoresponsable de nos concitoyens.

Le chocolat est-il bon pour la santé ?

Le chocolat a longtemps été considéré comme un ennemi du foie. Ce n'est plus le cas désormais. De même, on sait aujourd'hui qu'il contient très peu de caféine. En revanche, il renferme, en faible quantité, de la théobromine, un alcaloïde spécifique du cacao, aux vertus présumées apaisantes. Il contient également de la sérotonine, antidépresseur notoire, et du magnésium.

Composition et étiquetage

À l'échelon national, la composition des produits de chocolat est définie par un décret du **13 juillet 1976** transposant une directive communautaire.

Les chocolats sont essentiellement composés de cacao, de beurre de cacao, de sucre, de lait et d'ingrédients destinés à lui conférer des saveurs distinctives (tels que fruits secs, caramel, café, praliné, écorces d'orange, etc.).

Les principales catégories de chocolat définies par ce décret sont : le chocolat, le chocolat au lait, le chocolat blanc, le chocolat fourré et le bonbon de chocolat.

Pour le chocolat, le critère de référence est, bien évidemment, la teneur minimale en cacao, qui influe sur l'intensité de la saveur chocolatée. À l'exception des bonbons de chocolat, cette information doit figurer sur les étiquetages, au moyen de la mention « cacao : x % minimum », cette mention ne se rapportant qu'à la seule partie chocolat du produit.

De plus, les dénominations de certains types de chocolat comportant plus de 43 % de cacao peuvent, sous certaines conditions, être complétées par des mentions ou des qualificatifs de supériorité se rapportant à des critères de qualité (par exemple, « noir », « extra », etc.).

Le cas des truffes

L'appellation « truffes » ne peut s'appliquer qu'à un bonbon de chocolat, produit de la taille d'une bouchée, dans lequel le chocolat représente au moins 25 % du poids total du produit et les matières grasses proviennent exclusivement du cacao et de produits laitiers.

L'incorporation de matières grasses végétales en tant que telles¹ rend obligatoire l'appellation « *truffes fantaisie* », ces deux termes devant alors être inscrits en caractères identiques.

À noter qu'il existe aussi des codes des usages pour les papillotes (bonbons de chocolat ou confiseries, entourés d'un papier intérieur comportant une maxime et présentés dans une enveloppe individuelle) et pour le chocolat chaud (boisson).

Bien conserver son chocolat

Dans certains cas, les bonbons de chocolat fourrés, par exemple à la crème ou au beurre, peuvent faire l'objet d'un traitement physique de congélation. Ces produits sont ensuite présentés décongelés au consommateur final.

D'autres procédés de conservation des chocolats par le froid peuvent être utilisés afin de préserver leurs qualités organoleptiques. Dans ce cas, une bonne information du consommateur doit être assurée sur le traitement subi ainsi que sur les conditions et la durée de conservation des produits.

Les produits préemballés doivent comporter une date de durabilité minimale sous la forme « À consommer de préférence avant fin... », éventuellement suivie des conditions de conservation particulières.

Emploi de matières grasses végétales : quel étiquetage ?

L'addition de matières grasses végétales, autres que le beurre de cacao, est limitée aux seules matières grasses suivantes : illipé, huile de palme, sal, karité, kokum gurgi, noyaux de mangue. Elles peuvent être ajoutées, seules ou en mélange, à hauteur de 5 % au maximum (teneur calculée sur la seule partie chocolat, après déduction des ingrédients ajoutés) sans que soit réduite la teneur minimale en beurre de cacao ou en matière sèche totale de cacao. La réglementation européenne exige l'inscription de la mention « *contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao* » sur les emballages de ces produits. Cette mention doit être clairement lisible, apparaître dans le même champ visuel que la liste des ingrédients, mais de manière bien distincte par rapport à cette liste, et figurer en caractère gras au moins aussi grands que ceux de la dénomination de vente et à proximité de celle-ci.

En revanche, en France, les chocolats qui ne renferment pas de telles matières grasses peuvent être commercialisés sous l'une des dénominations spécifiquement prévues par les dispositions de l'article R. 412-48 du Code de la consommation (« *chocolat pur beurre de cacao* », « *chocolat traditionnel* » ou toute autre dénomination équivalente).

Les contrôles de la DGCCRF

La DGCCRF contrôle l'application de ces réglementations par les opérateurs, tant au niveau de la composition des produits (présence ou non de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao) qu'au niveau de l'étiquetage (mentions obligatoires et mentions spécifiques). Ces contrôles sont opérés chez les fournisseurs de matières premières, les fabricants, les importateurs et les détaillants.

La DGCCRF vérifie ainsi que les bonbons de chocolat préemballés ou vendus en vrac sont correctement étiquetés afin d'assurer la bonne information du consommateur.

Elle peut, par exemple, relever des publicités mensongères concernant l'utilisation des mentions « *chocolat maison* », « *chocolat artisanal* » et « *fabrication artisanale* » qui conduisent à dresser des procès-verbaux à l'encontre des contrevenants.

Les résultats des enquêtes menées à ce jour attestent toutefois du très fort attachement des fabricants et distributeurs français aux produits de chocolat sans matières grasses végétales.

Il semble aussi que les professionnels soient encouragés en ce sens par l'opinion publique et les habitudes de consommation en France, bien ancrées s'agissant de la composition et de la qualité du chocolat.

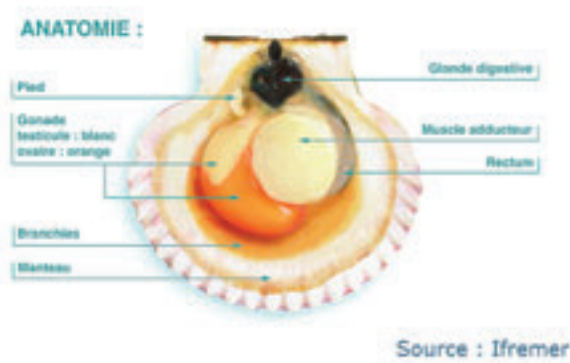
¹ Cette disposition ne vise pas les matières grasses végétales qui seraient introduites par le biais d'ingrédients incorporés pour leurs qualités organoleptiques (fruits secs, tels qu'amandes ou noisettes, par exemple), ni les équivalents du beurre de cacao.

Les coquilles Saint-Jacques



Les noix de Saint-Jacques font partie des mets préférés des Français. Elles sont très prisées durant la période des fêtes. Retrouvez nos conseils pour bien les choisir et les conserver sans altérer leur qualité.

La coquille Saint-Jacques (**Pecten maximus**) est un mollusque bivalve de la famille des Pectinidés. Elle est très appréciée pour sa chair, très riche en fer, et pour son corail.



En France, la plus connue est celle que l'on trouve sur les côtes bretonnes ou normandes, relativement grande, avec une valve bombée et une valve plate, striée, de couleur blanche et ocre, avec un corail bicolore.

La famille des pectinidés comprend également les pétoncles :

- **le pétoncle ou vanneau** : petit, relativement ferme de consistance ;
- **le pétoncle bigarré ou pétoncle noir** particulièrement recherché.

Bon à savoir

La croissance et l'âge de reproduction varient en fonction de l'endroit où elle vit et surtout de la quantité de nourriture disponible. Dans le gisement classé de la Baie de Seine et en Manche Est, la croissance est rapide et la reproduction a lieu dès l'âge de 2 ans. La taille réglementaire de pêche y est donc plus grande : 11 cm. Dans la Baie de Granville et en Manche Ouest, la croissance est plus lente et la reproduction se fait à partir de 2 ans et demi / 3 ans. C'est pourquoi la taille réglementaire de pêche y est fixée à 10,2 cm.

Comment bien les choisir ?

Les coquilles Saint-Jacques doivent absolument être achetées vivantes et entières (dans leur coquilles). Si vous les achetez décoquillées, seule la noix et éventuellement le corail, vous seront vendus. Mieux vaut les choisir encore fermées, sans autre odeur que l'iode de la mer.

Si les coquilles sont ouvertes, vérifiez bien qu'elles se referment immédiatement à votre approche, cela vous garantira qu'elles sont bien vivantes.

Évitez les noix trop blanches qui seront gorgées d'eau et celles qui sont conservées en saumure ou à même la glace.

Elles doivent être fermes et de couleur nacrée, signe de leur fraîcheur.

En Normandie, la qualité de la coquille Saint-Jacques est reconnue au travers de deux « Label Rouge » :

- **le Label Rouge Coquille Saint-Jacques** fraîche et entière obtenu en 2002 ;
- **le Label Rouge Noix de coquille Saint-Jacques** *Pecten maximus* fraîche obtenu en 2009.



Comment les conserver ?

Pour une bonne conservation au congélateur, séchez vos coquilles Saint-Jacques et congelez-les sur un plateau.

Une fois qu'elles sont durcies par le froid, placez-les dans des sachets hermétiques et conservez-les ainsi six semaines maximum pour qu'elles gardent leur saveur.

Si vous les achetez fraîches et que vous ne souhaitez pas les congeler, sachez qu'il vous faudra les consommer dans les 24 heures et jusqu'à 72 heures au plus tard. Placez-les à plat dans votre réfrigérateur à 4 ° C.

Si elles sont décoquillées, mettez-les sous film alimentaire, et conservez-les 48 heures maximum.

Les mentions d'étiquetage

L'étiquetage doit préciser :

- la dénomination ;
- le nom scientifique (ou nom latin) ;
- le mode de production (capture ou élevage) ;
- la zone de capture ou le pays d'élevage et le nom du pays d'origine.

Les consommateurs peuvent ainsi distinguer les « noix de Saint-Jacques françaises » (*Pecten maximus*) des « noix de Saint-Jacques du Canada » (*Platopecten magellanicus*) des « noix de Saint-Jacques du Chili » (*Argopecten purpuratus*) ou des « noix de Saint-Jacques de Chine » (*Clamys farreri*).

Attention

Certains commerçants proposent des préparations à base de noix de Saint-Jacques qui peuvent facilement être confondues avec des noix de Saint-Jacques non préparées. Dans ce cas, la dénomination de vente doit clairement indiquer le traitement subi par la noix, à savoir la mention « *préparation de noix de Saint-Jacques avec de l'eau ajoutée* ». Dans la liste des ingrédients vous trouverez l'indication du pourcentage d'eau ajoutée, ainsi que la liste des additifs utilisés, généralement des polyphosphates et de l'acide citrique.

Les dindes



Star de Noël, la dinde doit être choisie avec soin si vous voulez régaler vos convives. Quelles sont les variétés les plus goûteuses ? Faut-il choisir tel label plutôt qu'un autre ? Conseils pour ne pas se tromper.

Un peu d'histoire

C'est à Christophe Colomb que l'on doit l'arrivée de cette volaille dans nos basses-cours et sur nos tables. Lorsqu'il arrive en Amérique et qu'il découvre cet étrange volatile, Il décide de le ramener en Europe. Il le baptise « Poule d'Inde », croyant avoir accosté sur les côtes orientales. Dès 17^e siècle, la dinde commence à être consommée régulièrement et ne quittera plus nos tables.

Quelle variété choisir ?

La qualité de la dinde dépend en grande partie de sa race :

- la « **dinde noire** » est l'une des plus fines. Chez votre volailler, vous la reconnaîtrez à la couleur de ses pattes ainsi qu'aux quelques plumes noires qui lui sont conservées. Son poids varie de 3 kg à 5 kg. Elle constitue le gros bataillon des « dindes fermières » ;
- la « **dinde à pattes blanches** » est beaucoup plus charnue, elle peut atteindre jusqu'à 15 kg. Son rendement élevé en viande favorise son élevage intensif. On la trouve en découpe sous forme de rôtis de dindonneau, de cuisses de dindes, etc. ;
- la « **dinde fermière** » cette appellation ne correspond pas à une espèce mais à son mode d'élevage. C'est le règlement (CE) n° 543 /2008 qui définit ses conditions d'attribution :
 - la dinde doit être élevée dans des bâtiments hébergeant moins de 2 500 sujets et dont la densité est limitée à 10 sujets par m² jusqu'à sept semaines et à 6,25 sujets par m² au-delà, n'excédant pas 35 kg par m² à l'âge minimal d'abattage ;
 - à partir de 8 semaines, elle doit bénéficier d'un accès permanent à des parcours couverts en majeure partie de végétation représentant au moins 6 m² par dinde ;
 - elle doit être nourrie au stade de l'engraissement avec une formule d'aliments contenant au minimum 70 % de céréales ;
 - elle ne peut être abattue qu'après 140 jours (4 mois et 20 jours).

Bon à savoir

Une dinde peut peser jusqu'à 20 kg mais ce n'est pas elle qui entrera dans votre four car elle est destinée à la découpe. Celle que vous cuisinerez pour Noël n'excèdera pas 4 kg.

Faut-il privilégier un label ?

Délivrés par l'Institut national de l'origine et de la qualité organisme certificateur (INAO), les signes officiels de qualité vous permettent d'identifier les produits qui ont bénéficié de conditions de production strictes, validées par l'État, et de contrôles de conformité réguliers.

À retenir

La bonne utilisation de ces signes de qualité est garantie par :

- les **organismes certificateurs**¹ qui contrôlent le bon respect des règles définissant une qualité particulière dans un cahier des charges le plus souvent homologué par les pouvoirs publics ;
 - l'**INAO** qui agréé les organismes de contrôle dans le domaine alimentaire ;
 - la **DGCCRF** qui exerce à la fois un contrôle sur les organismes certificateurs, pour s'assurer de la qualité et de réalité de leur prestation (compétence, impartialité, efficacité), et sur les produits, pour vérifier leur conformité aux règles qui leur sont applicables et la loyauté de la communication.
-
- **L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) et l'Appellation d'origine protégée (AOP)** garantissent l'origine géographique, la méthode et le savoir-faire ;



- **L'indication géographique protégée (IGP)** garantit que le produit n'est pas issu d'une zone géographique donnée mais bénéficie d'un lien avec un territoire et d'une certaine notoriété ;



- **Le label rouge (LR)** garantit un produit de qualité supérieure. Il certifie que la volaille a été élevée en respectant les conditions fixées par le cahier des charges ;



- **La certification de conformité** est délivrée à un opérateur qui respecte les exigences posées par les règles de production, transformation et de conditionnement du produit ;



- **L'agriculture biologique** est un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal, réglementé par des textes communautaires (conditions d'élevage : l'animal doit être nourri à partir d'aliments certifiés biologiques sans OGM, surfaces de logement pour l'animal, accès au plein air).



¹ En France neuf organismes certificateurs sont agréés par l'INAO : Ecocert (FR-BIO-01), Agrocert (FR-BIO-07), Certipaq (FR-BIO-09), Bureau Veritas Certification France SAS (FR-BIO-10), SGC (FR-BIO-11), Certisud (FR-BIO-12), Certis (FR-BIO-13), Bureau Alpes Contrôles (FR-BIO-15) et Qualisud (FR-BIO-16), BIOTEK Agriculture (FR-BIO-17).

Le foie gras



Mets de fête apprécié des petits comme des grands, le foie gras fait partie du patrimoine culturel et gastronomique de la France. Mais connaissez-vous ses différentes appellations ? Pour acheter en toute confiance, reportez-vous aux étiquettes !

Qu'est-ce que le foie gras ?

La définition des préparations à base de foie gras est fixée par le décret n°1993-999 du 9 août 1993 relatif aux préparations à base de foie gras. Les dispositions qui y figurent renforcent la protection des consommateurs contre d'éventuelles tromperies et garantissent la loyauté des transactions.

Le foie gras doit provenir exclusivement d'oies ou de canards gavés de façon à provoquer, chez l'animal, une stéatose hépatique (les cellules du foie se chargent en graisse, notamment en triglycérides).

Appellations des produits dont l'unique matière première est le foie gras

- « **Foie gras entier** » : préparations composées d'un foie gras entier ou d'un ou plusieurs lobes de foie gras et d'un assaisonnement ;
- « **Foie gras** » : préparations composées de morceaux de lobes de foie gras agglomérés et d'un assaisonnement ;
- « **Bloc de foie gras** » : préparations composées de foie gras reconstitué et d'un assaisonnement.

Bon à savoir

La reconstitution, qui s'effectue par des procédés mécaniques (ou cutterage), consiste à émulsionner un mélange de foie gras et d'eau. Les quantités d'eau ajoutées directement et indirectement (par l'assaisonnement) ne peuvent excéder 10 % de la quantité finale de préparation. Lorsque le bloc contient des morceaux de foie gras, ces derniers doivent représenter au moins 30 % du poids du produit. Le « bloc avec morceaux » constitue le haut de gamme du « bloc de foie gras ».

Appellations des produits à base de foie gras et d'autres matières premières

Dans ces préparations sont incorporées d'autres matières premières que le foie gras. C'est pourquoi la référence au « foie gras » n'est pas autorisée dans la dénomination de vente. Elle peut néanmoins la compléter, à condition que le pourcentage de foie gras soit indiqué :

Préparation contenant plus de 50 % de foie gras :

- « *Parfaits de foie d'oie ou de canard* » : préparations contenant au moins 75 % de foie gras auxquelles sont ajoutés du foie maigre d'oie ou de canard et un assaisonnement ;
- « *Médallions ou pâtés de foie d'oie ou de canard* » : préparations contenant au moins 50 % de foie gras ou de bloc de foie gras et un assaisonnement ; elles sont présentées en noyau entouré d'une farce ;
- « *Galantines de foie d'oie ou de canard* » : préparations contenant au moins 50 % de foie gras ou de bloc de foie gras mélangé à une farce et un assaisonnement ;
- « *Mousses de foie d'oie ou de canard* » : préparations contenant au moins 50 % de foie gras mélangés à une farce et un assaisonnement. Le produit possède la texture caractéristique de sa dénomination.

Préparations contenant plus de 20 % de foie gras :

- la dénomination de vente pour ces produits est complétée par les termes « *au foie d'oie* » ou « *au foie de canard* ». On y trouve notamment les « *pâtés au foie d'oie ou de canard* ».

À noter

L'indication géographique protégée (IGP) « *Canard à foie gras du Sud-Ouest* » existe depuis juin 2000. Depuis le 11 octobre 1995, le poids du foie gras de canard doit être obligatoirement supérieur à 300 g, au lieu de 250 g auparavant (réglementation européenne) Un décret du 21 décembre 2000 modifiant le décret 09 août 1993 a introduit une clause de reconnaissance mutuelle. Les préparations à base de foie gras fabriquées ou commercialisées et conformes aux usages loyaux dans d'autres États membres peuvent être commercialisées en tant que telles, en France, sous réserve que leur composition et leur procédé de fabrication soient proches des préparations à base de foie gras telles que définies dans le décret précité.

Les contrôles de la DGCCRF

Les produits comprenant du foie gras sont contrôlés chaque année, aux stades de la production et de la distribution. Ces contrôles portent notamment sur la qualité des blocs de foie gras fabriqués et sur la qualité des préparations contenant du foie gras, tels les pâtés, mousses, galantines et autres spécialités au foie de canard ou d'oie.

Les huîtres



Il s'agit d'un aliment riche en protéines, en vitamines et minéraux. A condition bien sûr de bien la choisir et de bien la conserver.

Savez-vous qu'entre la naissance des huîtres et la douzaine d'huîtres dans votre assiette, trois ou quatre années de culture et de soins patients sont nécessaires ?

La culture de l'huître débute en effet avec celle du naissain (larves), produit par des établissements spécialisés, généralement situés dans le golfe du Morbihan et en région charentaise, mais également au Japon ou au Canada.

A noter

La France est un producteur d'huîtres important, très loin derrière l'Asie et les États-Unis, mais le premier producteur en Europe.

En France, les huîtres sont issues de sept régions : Normandie-Mer du Nord, Bretagne Nord, Bretagne Sud, Région Centre-Ouest, Marennes-Oléron, Arcachon-Aquitaine, Méditerranée.

En réalité, l'origine du naissain importe peu car c'est le lieu de production qui détermine la couleur et le goût du produit. Chaque huître a en effet son « terroir » : ce sont la qualité du sel, la nature du plancton et des eaux qui lui vont lui conférer ses caractéristiques si particulières.

Les huîtres peuvent également être importées de pays d'Europe. Dans ce cas, l'étiquetage des huîtres doit en comporter la mention, par exemple sous la forme « huîtres élevées en Irlande ». Des mentions d'origine plus précises peuvent être indiquées, comme « huîtres élevées en France, affinées en Vendée ».

Bon à savoir

Il existe une IGP (Indication géographique protégée, signe officiel européen) pour les huîtres affinées à Marennes-Oléron.

Quelles sont les différentes catégories d'huîtres ?

Les règles de dénomination et de calibrage des huîtres creuses ont été révisées en 2000, la traçabilité améliorée, les calibres regroupés en six catégories et l'indice de chair augmenté :

- les « **Fines huîtres creuses** » de parcs d'élevage ostréicoles français : elles ont droit à l'appellation « fines » si elles ont un indice de qualité compris entre 6,5 et 10,5. Mode de calcul : masse en grammes de la chair égouttée de 20 huîtres x 100 ; masse totale en grammes de ces 20 huîtres ;
- les « **Spéciales** » : huîtres creuses de même provenance, elles ont droit à l'appellation « spéciales » si elles ont un indice supérieur à 10,5 ;
- les « **Huîtres de claire** » : huîtres creuses des centres d'élevage ostréicoles français, affinées « en claires », bassins creusés en sol argileux, naturellement imperméables et de faible profondeur. Le fond peut se recouvrir d'une algue verte qui pénètre dans les huîtres et leur donne une belle couleur et un goût spécial, un arôme particulier : celui du « terroir ». Les claires sont séparées par des talus alimentés en eau de mer par un réseau de chenaux communiquant avec la mer.

Parmi les « Huîtres de claires », on distingue deux sous-catégories :

- les « **Fines de claire** » : immergées en claires pendant au moins deux à trois semaines, selon l'époque de l'année, avec une densité maximale de 1 à 3 kg au mètre carré ;
- les « **Spéciales de claire** » : immergées pendant au moins deux à trois semaines avec une densité maximale de 1 à 3 kg au mètre carré. Les « Fines de claires » et les « Spéciales de claires » doivent aussi répondre aux indices de qualité des « Fines » et des « Spéciales ».

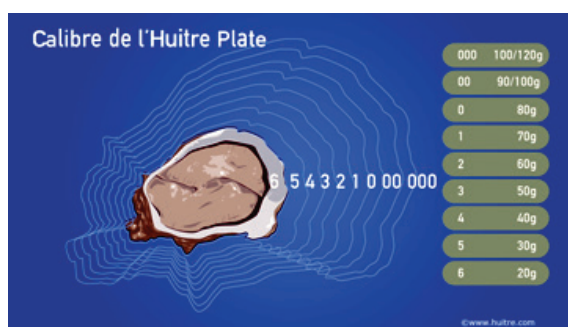
Une nouvelle variété d'huîtres

L'huître « triploïde » possède trois lots de chromosomes, alors que l'huître est naturellement biploïde (deux lots de chromosomes). Cette particularité est issue du croisement entre une huître tétraploïde (ayant subi un choc thermique agissant sur la fécondation) et une huître biploïde. Ces huîtres à l'état de larves sont exclusivement produites en éclosérie. Stérile et donc sans laitance, l'huître triploïde présente l'avantage de grossir plus vite et sa texture est constante toute l'année. Saisie par la DGCCRF, l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) a confirmé l'innocuité de cette huître pour le consommateur et l'absence de risques pour l'environnement.

Les tailles des huîtres

Les huîtres sont classées suivant les conventions professionnelles selon leur poids :

- **pour les huîtres plates :**



- **pour les huîtres creuses :**



Les huîtres longues sont définies par leur forme et doivent avoir un poids minimum de 30 g.

A quoi être attentif au moment de l'achat ?

- Tous les colis ou bourriches d'huîtres doivent porter l'étiquette de salubrité sur laquelle est indiquée la date de conditionnement ainsi que le nom du producteur.
- L'étiquette doit également comporter la mention : « ces coquillages doivent être vivants au moment de l'achat » ou une date limite de consommation.
- Elle doit enfin mentionner le pays d'élevage de l'huître et son mode de production, par exemple : « huîtres élevées en France ». L'étiquette de salubrité garantit que les huîtres ont été élevées dans des zones non polluées.

Comment les conserver ?

Les huîtres ne doivent jamais être retournées afin qu'elles ne se vident pas de leur eau. Elles doivent être conservées au frais entre + 5 ° C et + 15 ° C, à l'abri de la lumière. Vous pouvez les conserver 4 à 5 jours à condition qu'elles soient posées bien à plat. Ouvrez-les juste avant de les déguster.

L'huître doit contenir de l'eau de mer et en sécréter à nouveau si on jette la première eau. Cette eau sécrétée en un deuxième temps est délicieuse à boire, beaucoup plus fine que la première. Il vaut donc mieux vider l'eau des huîtres, en les ouvrant, pour les laisser dégorger une nouvelle fois.

Pour vérifier qu'une huître est fraîche, il faut la piquer avec la pointe du couteau ou y verser une goutte de citron : elle doit se rétracter un peu. Si elle se rétracte beaucoup c'est qu'elle a perdu de son eau (et qu'elle est un peu « rassise »). Si elle ne se rétracte pas, c'est qu'elle est morte, il vaut mieux alors la jeter. N'achetez jamais une huître qui « baïlle ».

On peut consommer des huîtres toute l'année, la légende des mois en « R » a vécu : la rapidité et la fiabilité des transports permettent de manger des huîtres même en saison chaude. Les mois d'été, période de leur reproduction, elles seront simplement plus grasses car pleines de laitance, sauf si vous achetez des huîtres triploïdes, stériles.

Les contrôles de la DGCCRF

Des contrôles sont effectués auprès des expéditeurs, en amont et en aval, auprès de la grande distribution, des poissonneries et des restaurateurs. Des anomalies relatives à l'information du consommateur sont régulièrement relevées, comme l'affichage de calibres incorrects, notamment le n° 3 le plus recherché, pour les huîtres creuses, et l'utilisation d'origine locale valorisante comme « Marennes-Oléron » ou « Arcachon » pour les huîtres simplement expédiées de Marennes ou d'Arcachon. Des cas de francisation d'huîtres élevées à l'étranger, comme en Irlande, Portugal, Guernesey et vendues comme françaises ont parfois été constatés.

Le saumon



En quelques années, le saumon entier ou fumé est passé du statut de produit de luxe à l'espèce de poisson la plus consommée en France et en Europe. Pourtant, tout n'est pas rose dans le saumon : prenez le temps de lire attentivement l'étiquetage !

Poisson migrateur, le saumon appartient à la famille des salmonidés, tout comme la truite. Son dos est bleuté et parsemé de petites taches noires. Ses flancs et son abdomen sont dorés. Sa chair est rose car il se nourrit de crevettes. Le saumon d'élevage a une chair moins fine et plus grasse que le saumon sauvage. Sa qualité dépend de ses conditions d'élevage. Le « Label Rouge » garantit que le saumon a bien été élevé dans des conditions naturelles idéales. Le saumon est produit principalement en Écosse, en Norvège et en Irlande.

Bon à savoir

Le saumon est un poisson gras aux vertus nutritives avérées : 100 g de saumon apportent 10 g de lipides et 20 g de protides, pour 170 Kcal. C'est également l'un des poissons les plus riches en oméga 3, un acide gras qui protège le système cardio-vasculaire. Il apporte aussi des vitamines A et D, du magnésium essentiel pour les os, le système cardiaque et le système nerveux, ainsi que du fer et du phosphore.

Quelle espèce choisir ? Atlantique ou Pacifique ?

On distingue deux espèces de saumon :

- **le saumon du Pacifique** : les plus connus sont le saumon rose du Pacifique (*pink*) ou *Oncorhynchus gorbuscha* ; le saumon rouge du Pacifique (*sockeye*) ou *Oncorhynchus nerka* et le saumon *keta* du Pacifique (*chum*) ou *Oncorhynchus keta*. Parmi ces espèces, il est possible de trouver des poissons sauvages et des poissons d'élevage ;
- **le saumon de l'Atlantique** ou *Salmo salar* peut être soit sauvage et rarissime, soit d'élevage et abondant. C'est l'espèce la plus appréciée des connaisseurs.

Bien que désignées sous le même nom générique de saumon, ces deux espèces appartiennent à deux genres distincts : *Salmo* et *Oncorhynchus*. La truite appartient au genre des saumons du Pacifique (*Oncorhynchus*).

Comment reconnaître un bon saumon fumé ?

Un saumon de qualité se reconnaît à l'œil. Les saumons de moins de 3 ans sont des mets de choix, leur chair est rose, grasse et très nourrissante. Les taches brunes doivent être rares et la bordure de tranche ne doit jamais être plus foncée. Seuls les saumons sauvages peuvent présenter quelques taches (hématomes), sans incidence sur la qualité. Des tranches larges aux nervures espacées sont le gage d'un poisson bien développé et indiquent qu'elles viennent de la partie avant du poisson, la plus moelleuse.

Étiquetage et conditionnement

L'étiquetage doit préciser notamment que :

- le poisson fumé a été décongelé le cas échéant ;
- la liste des ingrédients.

L'étiquetage peut préciser notamment que :

- le fumage a été réalisé au feu de bois ;
- le poisson a été tranché à la main ;
- le salage a été effectué au sel sec.

Il doit également indiquer, outre la dénomination de l'espèce, si le poisson utilisé lors des opérations de fumage a été pêché ou élevé, la zone de capture pour les poissons pêchés et le pays d'élevage pour les poissons d'aquaculture.

Le saumon fumé artisanalement doit être commercialisé assez rapidement, sans subir de congélation. On le trouve sur les étals des poissonniers ou chez les traiteurs.

Le saumon fumé industriellement est vendu en pochettes, sous vide entier ou tranché.

À retenir

Le saumon fumé se conserve entre 0 ° et 4 ° C. Evitez les emballages « mous » où le poisson transpire : lorsque des gouttelettes apparaissent, c'est que le poisson a été conservé dans de mauvaises conditions.

Une fois décongelé, le saumon peut être conservé 24 heures à 4 ° C dans le réfrigérateur, à condition d'être emballé hermétiquement. Congelé à - 18 ° C, il peut être conservé un mois, toujours dans un emballage bien hermétique.

Les contrôles de la DGCCRF

Les services de la DGCCRF contrôlent l'étiquetage, la composition et l'hygiène des produits, en particulier une éventuelle contamination des denrées alimentaires par la *Listeria*. Le saumon fumé, denrée sensible, fait l'objet de plans de surveillance réguliers. Les contrôles d'étiquetage révèlent parfois l'absence de la mention « décongelé » sur le saumon fumé décongelé.

Les truffes et produits truffés



« **Diamant noir de la cuisine** », la truffe fera étinceler vos plats de fête. Mais attention, restez vigilant : c'est un produit onéreux et les arnaques ne manquent pas !

La truffe est un champignon souterrain classé dans la catégorie des « ascomycètes hypogés ». Sa forme est plutôt arrondie, voire un peu irrégulière en raison de la conformité du terrain qui l'abrite. Pour se développer correctement, la truffe a besoin d'un arbre hôte, d'un terrain calcaire sec, d'un climat bien marqué ainsi que d'une bonne exposition au soleil.

Les variétés de truffes

À ce jour, plus d'une soixantaine d'espèces de truffe ont été identifiées dans le monde, dont environ une vingtaine fructifie en France. Parmi celles-ci, cinq variétés présentent un intérêt gastronomique ou économique :

- **la truffe noire ou truffe du Périgord** (*Tuber melanosporum*) est de loin la plus célèbre. Elle est essentiellement produite dans la Drôme, le Vaucluse et le Sud-Ouest. Elle est la plus appréciée des gastronomes ;
- **la truffe brumale** (*Tuber brumale*) est moins goûteuse et peut fructifier en même temps que la truffe noire. Ces deux truffes se récoltent en hiver. Elles atteignent leur pleine maturité entre mi-décembre et janvier ;
- **la truffe blanche** (*Tuber aestivum*) qui se récolte à la fin du printemps et au début de l'été et **la truffe de Bourgogne** (*Tuber aestivum var. uncinatum*) dont la récolte s'étale de septembre à décembre, n'ont pas l'arôme puissant de la truffe noire ;
- hors de France, il faut ajouter **la truffe blanche du Piémont ou d'Italie** (*Tuber magnatum*) qui a un goût très prononcé (goût d'ail) et qui est très réputée.

D'une manière générale, les champignons du genre « *Tuber* » sont des truffes. Elles doivent donc être désignées dans le commerce par leur nom. Il en est ainsi de la « *Tuber indicum* » (ou « *Tuber Himalayense* ») qui doit être dénommée « truffe de Chine » pour la distinguer des autres « truffes » dont des propriétés gustatives sont davantage réputées.

Où et comment est-elle produite ?

La truffe est essentiellement produite dans le Sud-Est (Drôme, Vaucluse, Alpes-de-Haute-Provence).

Elle est extraite du sol par « cavage », à l'aide du « cavadou » (qui a donné son nom à la méthode d'extraction) ou du « picon ».

Une fois récoltée, la truffe est débarrassée de sa gangue de terre. Pour éviter qu'elle ne moisisse, elle ne doit être lavée qu'au moment de la consommation.

Comment est-elle commercialisée ?

Le commerce de la truffe est assez intimiste. Les trufficulteurs se rendent chaque semaine aux marchés aux truffes dans les villages. Le courtier, personnage incontournable du commerce de la truffe, fixe le cours en fonction de la demande des négociants et des restaurateurs.

Quelle est la réglementation applicable ?

La loi du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP) exige, pour tout produit portant la mention « truffé », la mise en œuvre de 3 % minimum de truffe et l'indication du nom usuel de l'espèce de truffe. Il en est de même pour les denrées alimentaires additionnées de jus de truffe.

Le consommateur doit être vigilant lors de l'achat de ces produits car les anomalies rencontrées sont fréquentes (pourcentage de truffe insuffisant, utilisation de truffes en mélange, huiles dites « à la truffe », alors que seulement des arômes sont ajoutés, etc.).

La réglementation a été complétée par le décret du 30 janvier 2012 relatif aux truffes et aux denrées alimentaires en contenant et par l'arrêté du 19 mars 2015 établissant une correspondance entre les noms usuels et les noms scientifiques des truffes.

Ces textes ont introduit des exigences de qualité pour les truffes fraîches et des dispositions d'étiquetage plus protectrices pour le consommateur : indication du nom usuel de la truffe dans la dénomination de vente des truffes et des denrées en contenant, information des consommateurs en cas d'ajout d'arômes.

Dans ce domaine, l'arôme n'est jamais extrait de la truffe, il est souvent obtenu par extraction à partir d'autres végétaux ou de manière synthétique. C'est pourquoi le terme « truffe » ne doit jamais figurer au niveau de la dénomination de vente d'une denrée aromatisée qui ne comporte pas de truffe et où seul un arôme a été incorporé.

Conseils d'achat et de conservation

- Privilégiez l'achat d'une truffe fraîche soit sur un marché de détail aux truffes, soit auprès d'un commerce spécialisé. Pour qu'elle soit bien mûre, éviter tout achat avant la mi-décembre.
- Si vous optez pour une conserve, choisissez une boîte portant le marquage « première ébullition » : la truffe aura ainsi conservé tous ses arômes.
- Lisez attentivement l'étiquetage : ne vous limitez pas à la face avant. La liste des ingrédients doit porter le nom en latin, par exemple *Tuber melanosporum* pour truffe noire.
- Pour profiter pleinement du goût et des arômes de la truffe achetée fraîche, consommez-la rapidement après l'achat. Ne pas la faire trop cuire, elle perdra ses arômes.
- La truffe est très sensible à la cuisson : préférez la truffe crue plutôt que cuite.
- Pour connaître le vrai goût de la truffe préférez les denrées « truffées » ou « à la truffe » plutôt celles qui sont aromatisées.

Les volailles



Dindes, chapon, pintade..., laquelle de ces volailles sera sur votre table lors des fêtes de fin d'année ? Et surtout, comment choisir un produit de qualité ? La réponse est ici !

Quelle volaille choisir ?

La poularde est une jeune poule, abattue avant d'entrer en ponte. Elle est élevée et engraisée pendant au moins 120 jours et nourrie à partir de produits laitiers et de céréales (du maïs, la plupart du temps). C'est le chapon au féminin ! Sa chair est blanche et onctueuse, elle pèse entre 2 kg et 2,5 kg. Les plus appréciées bénéficient d'une Appellation d'origine contrôlée (AOC) ou d'un Label Rouge (« Poulardes de Bresse », « Poulardes du Mans » ou « Poulardes de Loué »).

Bon à savoir

Choisissez votre poularde avec une chair blanche et bien souple et veillez à ce que la couche de graisse ne soit pas trop épaisse et le bec pas trop dur, ce qui garantit la qualité de la volaille. Les volailles de Bresse sont baguées (les coordonnées de l'éleveur figurent sur la bague) et portent un sceau d'identification avec la mention « Poularde de Bresse ».

Le **chapon** est un jeune mâle castré, engraisé pendant plusieurs mois au grand air (77 jours). Il ne peut être abattu avant 140 jours. Sa chair, particulièrement fine et fondante, le démarque des autres volailles. Il pèse entre 2,5 kg et 4 kg. Il porte des labels de garantie (Label Rouge et le Label de Bresse) et bénéficie d'une appellation AOC.

Important

Vendu exclusivement à l'occasion des fêtes, le chapon est souvent présenté enveloppé dans un linge blanc, avec le cou encore plumé. Il doit être commercialisé bagué et porter un sceau d'identification avec la mention « Chapon ». Vérifiez qu'il a les pattes bleues, la peau très lisse et qu'il a été nourri avec au moins 75 % de céréales. Achetez-le avec la tête. À noter : un vrai chapon n'a pas de crête !

La pintade, originaire d'Afrique, était très appréciée des Egyptiens dès l'Antiquité. Sa viande blanche et juteuse est assez ferme et très maigre, avec seulement 5 % de matières grasses. Elle pèse entre 1,7 kg et 2,3 kg.

L'oie : c'est la plus grosse des volailles (de 3 kg à 6 kg) ! Elle est assez grasse, ce qui la rend particulièrement délicieuse. Plat typique des fêtes dans les pays d'Europe du Nord, elle est plus rare sur les tables françaises.

Optez pour un produit disposant d'un label de qualité

Délivrés par l'Institut national de l'origine et de la qualité organisme certificateur (INAO), les signes officiels de qualité vous permettent d'identifier les produits qui ont bénéficié de conditions de production strictes, validées par l'État, et de contrôles de conformité réguliers.

À retenir

La bonne utilisation de ces signes de qualité est garantie par :

- **les organismes certificateurs**¹ qui contrôlent le bon respect des règles définissant une qualité particulière dans un cahier des charges le plus souvent homologué par les pouvoirs publics ;
- **l'INAO** qui agréé les organismes de contrôle dans le domaine alimentaire ;
- **la DGCCRF** qui exerce à la fois un contrôle sur les organismes certificateurs, pour s'assurer de la qualité et de réalité de leur prestation (compétence, impartialité, efficacité), et sur les produits, pour vérifier leur conformité aux règles qui leur sont applicables et la loyauté de la communication.

- **L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) et l'Appellation d'origine protégée (AOP)** garantissent l'origine géographique, la méthode et le savoir-faire ;



- **L'indication géographique protégée (IGP)** garantit que le produit n'est pas issu d'une zone géographique donnée mais bénéficie d'un lien avec un territoire et d'une certaine notoriété ;



- **Le label rouge (LR)** garantit un produit de qualité supérieure. Il certifie que la volaille a été élevée en respectant les conditions fixées par le cahier des charges ;



- **La certification de conformité** est délivrée à un opérateur qui respecte les exigences posées par les règles de production, transformation et de conditionnement du produit ;



- **L'agriculture biologique** est un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal, réglementé par des textes communautaires (les conditions d'élevage : l'animal doit être nourri à partir d'aliments certifiés biologiques sans OGM, surfaces de logement pour l'animal, accès au plein air).



Quel étiquetage pour ces produits ?

Le consommateur est informé de l'existence d'un signe officiel de qualité sur l'étiquetage du produit et par la présence obligatoire du symbole « UE ».

Pour les produits concernés par le logo Label Rouge, l'étiquetage doit faire apparaître le numéro d'homologation et les principales caractéristiques certifiées qui portent sur les conditions de production du produit et son goût (alimentation comportant au moins 75 % de céréales, âge d'abattage, élevé en plein air, etc.).

Les contrôles de la DGCCRF

Les services de la DGCCRF réalisent des contrôles de second niveau et au stade de la commercialisation (tromperie, fraude, publicité de nature à induire en erreur, certification, etc.).

¹ En France neuf organismes certificateurs sont agréés par l'INAO : Ecocert (FR-BIO-01), Agrocet (FR-BIO-07), Certipaq (FR-BIO-09), Bureau Veritas Certification France SAS (FR-BIO-10), SGC (FR-BIO-11), Certisud (FR-BIO-12), Certis (FR-BIO-13), Bureau Alpes Contrôles (FR-BIO-15) et Qualisud (FR-BIO-16), BIOTEK Agriculture (FR-BIO-17).

■ Les produits festifs du réveillon

Les boissons

- Les boissons énergisantes
- Le champagne
- Le vin (étiquetage)



Les boissons énergisantes



Prisée des jeunes adolescents et des adultes, la consommation de boissons énergisantes est loin d'être anodine, surtout lorsqu'elle est régulière. Que contiennent réellement ces boissons ? Quels sont les risques pour la santé, en cas d'excès ? Zoom sur des produits sous surveillance.

Qu'est-ce qu'une boisson énergisante ?

Les boissons énergisantes ou « *energy drinks* » sont des termes de marketing qui n'ont pas de définition au plan réglementaire mais elles présentent des similitudes permettant de les identifier, telles que :

- **des effets revendiqués** : elles prétendent procurer un regain d'énergie en agissant sur le système nerveux ;
- **une composition quasi similaire** : elles contiennent de la caféine en grande quantité, associée à d'autres substances, comme la taurine, le glucuronolactone ou des extraits de plantes ;
- **une cible jeune et dynamique.**

Attention à ne pas confondre boissons « énergisantes » et boissons « énergétiques ». Ces dernières, destinées aux sportifs, contiennent des nutriments essentiels pour une activité physique intense (sucres, éléments minéraux), au contraire des boissons énergisantes qui, elles, peuvent s'avérer dangereuses pour certains sportifs.

Bon à savoir

Une canette de 25 cl de boisson énergisante contient environ 80 mg de caféine, soit l'équivalent d'une tasse de café. La taurine et le glucuronolactone se trouvent naturellement dans certains aliments. Cependant, elles sont utilisées à des niveaux nettement supérieurs dans les boissons énergisantes.

Ces boissons sont-elles sûres ?

Au-delà de 400 mg par jour, la **caféine** peut provoquer des effets indésirables (tachycardie, palpitations, tremblements, anxiété, insomnie, etc.). Elle peut aussi engendrer des phénomènes de dépendance. Elle est fortement déconseillée aux femmes enceintes ou allaitantes et aux enfants.

S'agissant de la **taurine** et de la **glucuronolactone**, il n'a pas été démontré l'existence d'un danger avéré aux doses proposées.

Pour l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA), l'exposition à ces ingrédients, via la prise régulière de boissons énergisantes, ne suscite pas d'inquiétude en termes de sécurité, pour une consommation moyenne allant de 125 ml (0,5 canette) à 350 ml (1,4 canette) par personne par jour. Toutefois, les effets de ces molécules sur l'organisme ne sont pas totalement connus.

Un dispositif de surveillance spécifique

Au lendemain de l'autorisation accordée à ces boissons, la France s'est dotée d'un dispositif de surveillance spécifique. En février 2013, l'Institut de veille sanitaire (aujourd'hui Santé publique France) a rendu un rapport relatif aux signalements d'effets indésirables recensés au cours des années 2009 à 2012, par les centres anti-poisons et de toxicovigilance.

Ce rapport met en évidence une augmentation du nombre de cas parallèle à l'augmentation de la consommation de ces boissons. Les cas de mésusage de ces boissons constituent l'essentiel des notifications, qu'il s'agisse de surconsommations ou, plus rarement, d'intoxications accidentelles d'enfants.

Ce rapport conclut qu'il existe des preuves suffisantes d'un risque d'intoxication bénigne par la caféine associé à la surconsommation de boissons énergisantes. Certains modes de consommation courants (lors d'activités sportives, en mélange avec de l'alcool, etc.) sont ainsi pointés du doigt car ils pourraient être associés à des risques cardio-vasculaires lors d'exercices physiques intenses et à une perception amoindrie des effets de l'alcool, ce qui pourrait amener à consommer plus d'alcool ou à prendre des risques non mesurés.

À noter

Les boissons énergisantes sont soumises à une déclaration obligatoire à la DGCCRF qui en contrôle la conformité. La quantité de caféine intégrée par les industriels dans ces boissons se situe actuellement autour de 210 mg/L. Un avis scientifique de l'AESA paru en en 2015 recommande à la population adulte en bonne santé, de limiter ses apports quotidiens en caféine, en provenance de toutes sources alimentaires, à 400 mg, dose au-delà de laquelle un risque pour la santé existe. En outre, le règlement (UE) n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs impose depuis décembre 2014 de faire figurer dans l'étiquetage des boissons contenant plus de 150 mg/L de caféine (à l'exception du thé ou du café), la mention « teneur élevée en caféine, déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes ou allaitantes ».

Le champagne



Blancs de blancs, rosés, millésimés, demi-sec..., difficile de se retrouver dans la multitude des cépages, crus et cuvées de Champagne. Pour y voir plus clair, suivez le guide !

Un peu d'histoire !

La naissance du Champagne remonte à la fin du 17^e siècle, avec la mise au point de la méthode dite « champenoise ». C'est au fameux Dom Pérignon, un moine bénédictin, que l'on doit l'invention du procédé permettant d'obtenir une mousse régulière dans sa fabrication.

Le Champagne mousseux connaît dès lors un grand succès. Cependant, son large développement et la maîtrise de sa fabrication n'ont été rendu possibles que grâce à des progrès techniques comme l'embouteillage en verre épais, résistant à la pression, le bouchage en liège avec ficelle en lin puis en fer, l'ajout de sucre dans les vins déjà en bouteille et l'élimination du dépôt par la technique du dégorgement.

Les principaux cépages

Le cépage Chardonnay, une variété à raisins blancs, confère au vin légèreté et fraîcheur. Le Pinot noir et le Pinot Meunier, variétés à raisins noirs à jus blanc, apportent l'un du corps et de la longévité, l'autre, du fruité et de la jeunesse. Quatre autres cépages sont également autorisés par la réglementation : l'Arbane, le Petit Meslier, le pinot Blanc (variétés à raisins blancs) et le pinot Gris. Ces quatre dernières variétés sont peu répandues.

À noter

L'aire de production du Champagne est rigoureusement définie par la loi du 22 juillet 1927. Elle se répartit sur cinq départements (Marne, Aube, Haute-Marne, Aisne et Seine-et-Marne).

Comment naît un Champagne ?

Les vendanges

Elles interviennent généralement fin septembre mais peuvent être plus précoces. Les vendanges s'effectuent à la main car les grappes de raisins doivent arriver entières et intactes au pressoir.

La fermentation

Elle dure plusieurs semaines. Au cours de l'hiver, le vin est « soutiré » à plusieurs reprises pour devenir ainsi parfaitement clair. La « deuxième fermentation » consiste à transformer ce vin naturellement tranquille en vin mousseux. On procède d'abord au tirage qui ne peut intervenir qu'à partir du 1^{er} janvier de l'année qui suit la vendange, en ajoutant à la cuvée du sucre (24 g/litre, en général) accompagné de levures, puis on met en bouteilles. Les levures vont transformer le sucre en alcool et produire du gaz carbonique, responsable de l'effervescence.

La cuvée

Tout l'art consiste à réaliser un mélange harmonieux et équilibré en mariant des vins issus d'années, de cépages et de crus différents. La qualité d'un heureux assemblage est généralement supérieure à la somme des qualités de chacun des éléments. Si le vin d'une année est remarquable, on peut faire une cuvée avec une seule année : ce champagne est alors « millésimé ».

Qu'est-ce qu'un cru ?

Appliqué au vignoble, le terme de « cru » désigne un terroir particulier, notamment l'endroit où croit la vigne. Sur une zone de production, le cru correspond au meilleur terroir en termes de qualité du raisin. Les mentions « grand cru », « premier cru », « cru classé » qui accompagnent certaines appellations sont définies par décret et s'appuient sur des critères précis. En Champagne, 17 communes sont classées « grand cru » et 42 autres « premier cru ». La situation de la Champagne a également ceci de particulier que beaucoup de vins sont produits par des négociants, qui achètent des raisins provenant de différents crus de la Champagne et les assemblent pour en faire des « cuvées ».

Important

Les vins bénéficiant de l'**Appellation d'origine contrôlée « Champagne »** ne peuvent être offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, caisses ou emballages, le terme Champagne ne soit inscrit.

Lisez les étiquettes !

Des mentions obligatoires doivent figurer sur l'étiquette apposée sur la bouteille :

- **la dénomination de vente** constituée de l'appellation « Champagne » doit figurer en caractères très apparents et être répétée sur la partie du bouchon contenue dans le col de la bouteille ou, lorsqu'il s'agit d'une bouteille d'un contenu nominal de 0,20 litre ou moins, sur une autre partie interne du dispositif de fermeture approprié ;
- **le nom ou la raison sociale de l'élaborateur**, le nom de la commune de son siège social (y compris le nom de la commune où le vin est élaboré si elle diffère de celle du siège social) ;
- **la mention de la teneur en sucre** : à savoir « extra brut », « brut », « extra sec », « sec », « demi-sec » ou « doux ».

Mentions	Conditions d'utilisation
Brut nature	aucun ajout de sucre et teneur en sucre résiduel inférieur à 3g/l
Extra-Brut	entre 0 et 6 g/l
Brut	moins de 12 g/l
Extra sec (Extra Dry)	de 12 à 17 g/l
Sec (ou Dry)	de 17 à 32 g/l
Demi-Sec	de 32 à 50 g/l
Doux	plus de 50 g/l

- **le numéro d'immatriculation professionnelle** délivré par le Comité Champagne précédé des initiales qui renseignent sur la catégorie professionnelle de l'élaborateur. Elles ne préjugent en rien de la qualité du vendeur :
 - **NM pour négociant manipulant** : il s'agit d'une personne physique ou morale qui, en plus des raisins issus de ses propres vignes, si elle en possède, achète des raisins, des moûts ou des vins et assure leur élaboration dans ses locaux ;
 - **RM pour récoltant manipulant** : il assure l'élaboration, dans ses locaux, des seuls vins issus de sa récolte ;
 - **RC pour récoltant-coopérateur** : il livre des raisins issus de sa récolte à sa coopérative puis reprend de sa coopérative des moûts ou des vins en cours d'élaboration ou prêts à être commercialisés ;
 - **CM pour coopérative de manipulation** : elle élabore, dans ses locaux, les vins provenant des raisins de ses adhérents ;
 - **SR pour société de récoltants** : elle élabore les vins provenant de la récolte de ses membres appartenant à la même famille et les commercialise ;
 - **ND pour négociant distributeur** : il achète des vins en bouteilles terminées sur lesquelles il appose, dans ses locaux, un étiquetage ;
 - **MA pour marque d'acheteur** : l'élaborateur, qu'il soit négociant, récoltant ou coopérative, vend des bouteilles terminées et habillées à la marque du client acheteur des bouteilles.
- **la provenance** : « Produit de France » ou termes équivalents, le titre alcoométrique acquis, le volume nominal, le numéro de lot, les allergènes, le message sanitaire ou le logo « femme enceinte ».
- **la capsule** : la CRD (Capsule représentative de droits) est verte et le mot « Champagne » doit figurer en toutes lettres sur celle-ci (spécificité champenoise). Les codes utilisés sont « R » pour les récoltants (RM, RC et CM), « N » pour les négociants (NM). Les CRD peuvent être personnalisées aux coordonnées de l'élaborateur : le numéro figurant sur celles-ci est alors le numéro du département de son siège social (« 02 », « 10 », « 51 », etc.). Elles peuvent être aussi banalisées (uniquement pour les récoltants), le numéro figurant sur celles-ci étant alors « 51 ».

Des mentions facultatives peuvent également figurer comme le millésime, le cépage, les mentions « Blanc de blancs » pour un Champagne issu uniquement de raisins blancs, ou « Blanc de noirs » pour un Champagne issu uniquement de raisins noirs, ou encore « Rosé » pour un Champagne obtenu par assemblage ou par saignée.

Attention

N'achetez jamais un vin mousseux sans étiquetage qu'on vous présenterait comme « Champagne déclassé », « hors-quantum », « jeunes vignes », etc. Ces propositions cachent des fraudes qu'il convient de signaler aux services de contrôle (Service compétent : DIRECCTE Grand-Est – Pôle C – Brigade d'Enquêtes Vins et Spiritueux Zone Champagne – 6 rue G.A. HIRN 67085 Strasbourg Cedex – acal.polec@direccte.gouv.fr – 03 88 14 32 08).

Vérifiez la présence de la mention « champagne » sur le bouchon après ouverture.

Et pourquoi pas un Champagne à votre nom ?

Tout consommateur peut faire étiqueter du Champagne à son propre nom, par exemple à l'occasion d'un événement exceptionnel (mariage, naissance, etc.). Moyennant finances, cette étiquette personnalisée peut être réalisée chez certains opérateurs. Le nom d'un consommateur peut alors figurer en complément de la marque.

Comment conserver son champagne ?

Si vous possédez une bonne cave, obscure et fraîche (15 ° C maximum), la question est résolue. Sinon, un casier de bouteilles, placé dans un lieu à température constante, et à l'abri de la lumière, peut faire l'affaire. Dans tous les cas, gardez vos bouteilles horizontales afin que le liquide baigne le bouchon, sans quoi celui-ci se desséchera et laissera échapper le gaz. Le champagne est livré à maturité et ne gagne pas à vieillir chez le consommateur. Il peut cependant demeurer quelques années en cave si celle-ci offre de bonnes conditions.

Le vin (étiquetage)



« Mis en bouteille au château », « Vieilli en fût », « Vin de pays » : que signifie les mentions présentes sur les étiquettes des bouteilles de vin ?

A quoi sert l'étiquetage ?

L'étiquetage d'un vin répond à plusieurs objectifs :

- donner aux consommateurs des critères de choix ;
- leur fournir une information loyale favorisant une concurrence équitable ;
- protéger leur santé et établir la traçabilité des produits.

Il existe deux catégories de vin : les vins sans indication géographique (VSIG) qui correspondent aux anciens vins de table et les vins avec indication géographique (IG) qui sont astreints à des conditions de production rigoureuses inscrites dans un cahier des charges.

Les vins avec IG se répartissent en 2 groupes : les vins avec indication géographique protégée (IGP) et les vins avec appellation d'origine protégée (AOP).

Les mentions obligatoires

L'étiquetage de tous les vins comporte **8 mentions obligatoires**. Les vins mousseux doivent comporter une 9^e mention relative à la teneur en sucre (brut, sec, etc.).

• **Dénomination de vente réglementaire de la catégorie de vin (vin, vin mousseux, vin pétillant, etc.)**

Pour les vins avec indication géographique, elle peut être remplacée par le terme « appellation d'origine protégée » ou « appellation d'origine contrôlée » pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine ou « indication géographique protégée » ou « vin de pays » pour les vins bénéficiant d'une indication géographique protégée, complété de la dénomination de l'AOP (ex. Fronsac) ou de l'IGP (ex. Pays d'Oc).

• **Titre alcoométrique volumique acquis (TAVA)**

Le TAVA doit être indiqué en unités ou demi-unités de pourcentage et du symbole « % vol. », par exemple, 12 % vol. ou 11,5 % vol. Il peut être précédé des termes « titre alcoométrique acquis » ou « alcool acquis » ou de l'abréviation « alc ».

• **Provenance**

Cette indication figure soit en complément de la dénomination de vente (« vin de France », « vin de la Communauté européenne », etc.), soit par une mention complémentaire (Produit de France, d'Italie, du Chili, etc.).

• **Volume nominal**

Pour chaque catégorie de vins, une gamme de volumes usuels est définie (exemple : de 125 à 1500 ml pour les vins mousseux). Au sein de cette gamme, les vins mousseux doivent être commercialisés dans des volumes imposés (125- 200- 375- 750- 1500 ml).

- **Nom de l'embouteilleur**

L'embouteilleur est la personne physique ou morale qui procède ou qui fait procéder pour son compte à l'embouteillage. Son nom et son adresse (nom de la commune et de l'État membre où se situe le siège de l'embouteilleur) doivent être mentionnés suivi des termes « embouteilleur » ou « mis en bouteille par », etc.

Pour les vins avec IG, le nom de l'embouteilleur peut être remplacé par des termes spécifiques dont les conditions d'utilisation ont été définies par les États membres de l'UE lorsque l'embouteillage a lieu :

- dans l'exploitation du producteur (ex. mis en bouteille au château) ;
- dans les locaux d'un groupement de producteurs (ex. mis en bouteille à la propriété) ;
- dans une entreprise située dans la zone géographique délimitée ou à proximité immédiate de la zone géographique délimitée concernée (ex. mis en bouteille dans la zone de production).

Dans le cas où le nom et/ou l'adresse de l'embouteilleur serait codé, le nom et l'adresse d'une personne participant au circuit commercial (vendeur, distributeur, etc.) doit figurer en clair dans l'étiquetage du vin.

- **Numéro de lot**

Le lot est constitué de l'ensemble des produits élaborés dans des conditions considérées comme identiques. Le numéro de lot, composé de chiffres ou de lettres est précédé de la lettre « L », sauf dans le cas où cette mention se distingue clairement des autres indications d'étiquetage.

- **Allergènes**

Pour les vins, la présence d'anhydride sulfureux¹ doit être indiquée sous la forme « contient des sulfites (ou de l'anhydride sulfureux) ». La France a admis l'utilisation de la mention anglaise « *contains sulphits* », facilement compréhensible par le consommateur français.

Les vins élaborés à partir de raisins de la récolte 2012 et étiquetés après le 30 juin 2012 doivent mentionner les produits à base de lait ou d'œuf utilisés en tant qu'agent de filtration/collage ou de conservation si des résidus de ces produits sont décelables à l'analyse dans les vins traités.

Ces mentions, accompagnées éventuellement d'un pictogramme informatif européen, doivent figurer sous l'expression « contient.... », suivie du nom de la substance allergénique dans les termes suivants :

- pour l'œuf et les produits à base d'œuf : « œuf », « protéine de l'œuf », « produit de l'œuf », « lysozyme de l'œuf » ou « albumine de l'œuf » ;
- pour le lait et les produits à base de lait : « lait », « produit du lait », « caséine du lait » ou « protéine du lait ».

- **Message sanitaire**

Les boissons alcoolisées (plus de 1,2 % vol.) commercialisées ou distribuées à titre gratuit sur le territoire français doivent porter sur leur conditionnement un message sanitaire destiné aux femmes enceintes préconisant la non consommation d'alcool.

Il peut s'agir d'un pictogramme représentant une femme enceinte dans un cercle barré ou d'un message rédigé ainsi « la consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant ».

Ce message sanitaire doit être situé à proximité du titre alcoométrique volumique acquis.

- **Teneur en sucre**

Cette mention, obligatoire pour les vins mousseux, est facultative mais réglementée pour les autres vins. Selon la teneur en sucre du vin mousseux, peuvent être utilisés les termes suivants : brut nature, dosage zéro, brut, extra-sec, sec et doux.

¹ Le E220 ou dioxyde de soufre ou anhydride sulfureux est autorisé sous certaines conditions.

À noter

Les mentions obligatoires, à l'exception du numéro de lot et des allergènes, doivent être regroupées dans le même champ visuel.

Les mentions non obligatoires mais réglementées

Millésime et cépage

La mention du millésime exige qu'au moins 85 % des raisins aient été récoltés pendant l'année considérée. De même, les noms des variétés de vigne peuvent être mentionnés si le produit concerné est issu à 85 % au moins de cette variété et en cas d'emploi du nom de deux ou de plusieurs cépages de 100 % de ces variétés.

Mentions relatives à certaines méthodes de production

Les vins commercialisés dans la Communauté européenne peuvent être assortis d'indications faisant référence à certaines méthodes de production. Par exemple, les mentions « élevé en fût » ou « vieilli en fût », suivies ou non du nom du bois de la barrique, peuvent être utilisées lorsque le vin a été vieilli dans un contenant en bois et sans contact avec des copeaux de bois.

Pour pouvoir porter une de ces mentions, un vin produit en France doit avoir été fermenté, élevé ou vieilli dans des récipients en bois et la moitié de son volume au moins doit avoir été contenu dans ces récipients pendant une durée minimale de 6 mois.

Exploitation agricole

Les références à une exploitation (Château, Domaine, Clos, Mas, etc.) sont réservées aux vins avec IG et cela, à deux conditions :

- le vin doit être produit exclusivement à partir de raisins récoltés dans les vignobles exploités par cette exploitation ;
- la vinification doit être entièrement effectuée dans cette exploitation.

Les trois mentions « château », « clos » et « cru » sont réservées aux vins bénéficiant d'une appellation d'origine.

Et pour le vin biologique ?

Depuis le 1^{er} août 2012, les vins produits conformément aux dispositions prévues pour la production de vin biologique, incluses dans le règlement relatif à l'agriculture biologique (R(CE) n° 834/2008), peuvent prétendre à la certification biologique et comporter le logo eurofeuille, ainsi que le logo AB (facultatif).

Ces dispositions prévoient, outre l'exigence que toutes les matières premières du vin (raisins, sucre, moût concentré rectifié, etc.) soient certifiées biologiques, une restriction des procédés physiques ainsi que des intrants (additifs et auxiliaires technologiques) qui peuvent être employés lors du processus de vinification.

Par ailleurs, elles instaurent une teneur limite en sulfites, inférieure de 30 à 50 mg par litre selon le type de vin, à celle prévue pour les vins conventionnels.

■ Les produits festifs du réveillon

Les sapins et décorations / guirlandes

- Les guirlandes électriques
- Les sapins et décorations



Les guirlandes électriques



Comment illuminer votre maison sans craindre pour la sécurité de votre famille ? Quelques conseils pour bien choisir et installer vos décorations lumineuses.

À quoi être attentif au moment de l'achat ?

Achetez une guirlande comportant le marquage « CE ». Ce label atteste qu'elle est conforme aux règles de sécurité prévues par la réglementation en vigueur.

Sur internet, privilégiez les sites ayant une bonne notoriété et qui offrent une sécurité maximale au niveau du paiement. Même si la qualité ne dépend pas que du prix, les prix bas ne sont pas forcément synonymes de bonnes affaires.

Comment les installer en toute sécurité ?

Assurez-vous de la fiabilité du branchement. Notez que la surcharge de différents appareils sur une même prise, même multiple, n'assure pas une sécurité maximale. Mieux vaut brancher votre guirlande individuellement sur une prise unique.

Veillez à éviter toute traction intempestive du câble qui pourrait le désolidariser du transformateur et provoquer un court-circuit. Comme pour tout appareillage électrique, le fonctionnement en continu n'est pas recommandé : il ne faut jamais laisser les guirlandes électriques branchées, sans surveillance, toute la journée ou toute la nuit. La chaleur des lampes ou un court-circuit pourraient provoquer un incendie.

Des contrôles régulièrement effectués par la DGCCRF

En 2015 et 2017, les guirlandes électriques, notamment sur les guirlandes utilisables en extérieurs, ont fait l'objet de contrôles.

Les sapins et décorations



Noël, c'est, bien sûr, le plaisir du sapin joliment décoré. Mais attention, ces produits sont inflammables ! Pour que la fête soit réussie, mieux vaut prendre ses précautions !

Quelle est la réglementation en vigueur ?

Pour les sapins floqués

Le décret n° 91-1175 du 13 novembre 1991 modifié portant application de la loi du 21 juillet 1983 relative à la sécurité des consommateurs en ce qui concerne certains objets fait obligation aux professionnels d'apposer sur les arbres de Noël artificiels ou naturels recouverts par flochage, ou sur les lieux de vente de façon visible, lorsque ces produits sont distribués sans étiquetage ou sans notice, la mise en garde suivante :

« Ne pas approcher d'une flamme ou d'un corps incandescent (bougies ou cierges magiques, par exemple). Ne pas laisser de guirlandes électriques branchées sans surveillance ».

Ces indications alertant les consommateurs sur les risques d'inflammabilité, elles doivent être assorties du pictogramme représentant une flamme.



Ces dispositions concernent également les branches d'arbres ou les compositions en comportant ayant subi le même traitement.

Pour les sapins artificiels

Les extrémités des branches d'arbres de Noël artificiels doivent être conçues de manière à éviter aux personnes tout risque de blessure ou être munies d'une protection.

La présomption de conformité à cette exigence peut être fournie par la conformité à une norme, par exemple la norme NF S 54-200 de décembre 1994 relative aux arbres de Noël artificiels – protection des extrémités métalliques.

Les précautions d'emploi

- Si votre sapin est artificiel, vérifiez bien que les extrémités de ses branches comportent des bouts solidement fixés ou sont repliées afin d'éviter les risques de blessure : souvent réalisées en fil de fer, ces extrémités pourraient blesser vos enfants, notamment aux yeux.
- N'allumez jamais les bougies que vous accrochez aux branches. Attention aux « cierges magiques » projetant des étincelles !
- Si le sapin est recouvert d'un flochage (neige ou givre artificiel), les risques d'inflammabilité sont encore plus importants : évitez donc tout contact avec une flamme ou un corps incandescent.
- Ne laissez pas vos guirlandes électriques branchées, sans surveillance, toute la journée ou toute la nuit, car la chaleur des lampes ou un court-circuit pourrait provoquer un incendie.

■ Les cadeaux

Les coffrets cadeaux

Les jeux & les jouets

- Les jeux de construction et de société
- Les jeux de table (olfactifs, gustatifs...)
- Les jouets chimiques
- Les jouets électriques
- Les jouets porteurs
- Les peluches
- Les poupées
- La sécurité des jouets
- Les trottinettes



Les coffrets cadeaux



Offrir un coffret cadeau, c'est tendance et pratique. Avant de vous lancer dans l'achat d'un tel produit, pesez bien les avantages et les inconvénients et comparez les prestations offertes.

Comment fonctionne le concept ?

Les coffrets cadeaux se présentent sous la forme d'une boîte comprenant :

- un catalogue, détaillant les prestations auxquelles le bénéficiaire du coffret peut avoir accès ;
- un bon d'échange (appelé chèque cadeau) que le porteur du coffret remettra au prestataire en paiement de l'activité choisie ;
- les conditions générales de vente et d'utilisation du coffret.

Les prestations proposées sont regroupées par thème : les **séjours** (au château, en hôtellerie de charme, en chambre d'hôtes, etc.), le **bien-être** (soins en thalassothérapie ou en instituts de beauté, etc.), les **activités sportives insolites** (parachutisme, conduite sportive, etc.), la **gastronomie**, les **travaux pratiques** (cours de cuisine, séance d'œnologie, etc.).

Quelle réglementation pour les coffrets cadeaux de voyages et séjours ?

Depuis la loi n° 2009-888 du 22 juillet 2009 de modernisation et de développement des services touristiques, les éditeurs de coffrets cadeaux incluant des prestations entrant dans le champ du Code du tourisme sont soumis aux dispositions relatives à la vente de voyages et de séjours (article L.211-1).

Ne sont pas concernées par cette loi les prestations d'activités et de loisirs « bien-être », « aventure », « gastronomie », « ateliers » ou « divertissement », **sauf si elles sont incluses dans un forfait voyages et séjours.**

Assimilés par la loi à des agents de voyage, les émetteurs de coffrets touristiques sont donc notamment tenus de s'immatriculer au Registre des agents de voyages, avec ce que ce régime juridique induit en termes d'obligations (garantie financière, assurance en responsabilité civile garantissant les conséquences pécuniaires de la responsabilité civile professionnelle et de conditions d'aptitude professionnelle).

Les éditeurs de coffrets cadeaux sont en outre responsables de plein droit de la bonne exécution des obligations résultant du contrat. Si la prestation choisie n'est pas exécutée, ou l'est mal, l'utilisateur du coffret peut lui demander réparation au lieu de se retourner contre le prestataire.

Conseils d'utilisation

- Ne tardez pas pour réserver votre prestation : les disponibilités des prestataires sont parfois limitées.
- Consultez la durée d'utilisation du coffret (plus d'un an en général), les conditions d'échange et de prolongation, dans les conditions générales de vente, publiées sur le site de l'émetteur.
- Conservez la preuve d'achat (ticket de caisse, courriel de confirmation de commande) jusqu'à l'utilisation effective du coffret par le bénéficiaire.

Quels sont vos droits ?

Si vous rencontrez une déconvenue liée à l'activité choisie (par exemple, une prestation « bâclée », effectuée partiellement ou non conforme à celle présentée dans le catalogue du coffret), vous pouvez le signaler à la direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DD(CS)PP) de votre lieu de résidence qui pourra vérifier auprès du ou des opérateurs en cause le respect des dispositions du Code de commerce, du Code de la consommation et du Code du tourisme et, le cas échéant, envisager des suites sur la base des articles L.121-2 et L.121-3 et du Code de la consommation (pratiques commerciales trompeuses).

Les jeux de construction et de société



Pour stimuler la créativité d'un enfant, le divertir ou tester ses connaissances, rien de tel qu'un jeu de construction ou de société. Voici les conseils de la DGCCRF pour vous guider dans vos achats.

Comment choisir un jeu de construction ?

Au moment de votre achat, ayez à l'esprit que les attentes des joueurs sont notamment liées à leur âge. Dans le cas d'un enfant, soyez conscient que selon son âge, il sera plutôt stimulé par :

- **l'aspect plus ou moins figuratif** (maisons, véhicules, robots, animaux, etc.) des premières constructions proposées ;
- **les possibilités du jeu**, une fois monté : les petits, surtout, ont besoin de créer des formes qui servent à quelque chose ;
- **le degré d'intégration de la technique** : moteur à partir de 8 ans, mécanismes complexes à partir de 10 ans.

À l'exception des jeux complexes, les jeux qui comportent de petites pièces doivent porter la mention ou le logo d'avertissement sur l'âge pour les enfants de moins de trois ans.



Comment choisir un jeu de société ?

De nombreux magasins (franchisés ou indépendants), spécialisés dans les articles ludiques offrent des conseils, la possibilité de tester sur place et surtout un large choix de nouveaux jeux de plateau.

Cette offre permet désormais au consommateur-joueur de choisir librement aussi bien en matière de prix que de qualité de jeu (mécanismes, thématiques, graphismes, matériel, etc.).

Quelques conseils

- Faites votre choix en tenant surtout compte du public visé (famille, adolescent, groupe d'amis, petite enfance, etc.). À cette occasion, les professionnels ne manqueront pas de vous faire part de leurs conseils et surtout de leur retour d'expérience en la matière.
- Avant l'achat, vérifiez que les jeux évolutifs peuvent être utilisés en fonction de l'âge et que la difficulté du jeu est à la portée de votre enfant.
- Attention aux pions, petits éléments, dés, etc., un jeune enfant peut s'étouffer et s'étrangler avec ces petites pièces. Offrez aux jeunes enfants des jeux de société spécifiquement conçus pour eux.

Les jeux de table (olfactifs, gustatifs...)



Ces jeux permettent aux enfants de développer leurs sens. Ils découvrent des odeurs, des saveurs, fabriquer des savons, des friandises et des produits cosmétiques. Attention, ne laissez pas à la portée des tout-petits !

Les différentes catégories de jeux

Les jeux de table olfactifs ont pour objet d'aider un enfant à apprendre à reconnaître différents parfums ou odeurs.

Les jeux gustatifs permettent à l'enfant de confectionner des friandises ou des préparations culinaires. Ces jouets proposent comporter l'utilisation d'ingrédients alimentaires, tels que des édulcorants, liquides, poudres et arômes.

Les ensembles cosmétiques sont des jouets dont l'objet est d'aider l'enfant à apprendre à fabriquer des produits tels que substances parfumantes, savons, crèmes, shampooings, mousses pour le bain, vernis, rouge à lèvres, autre maquillage, dentifrice et adjuvants.

Que doit comporter l'étiquetage ?

- Un avertissement spécifique apposé sur l'emballage indiquant « Ne convient pas aux enfants de moins de (âge à préciser par le fabricant). À utiliser sous la surveillance d'un adulte ».
- Des avertissements propres à chacune de ces 3 catégories de jouets sur le caractère dangereux des substances, leurs conditions d'utilisation et les risques résultant de leur utilisation (ex : présence de substances parfumantes pouvant causer des allergies cutanées, de substances pouvant causer des allergies alimentaires, de liquides hautement inflammables, etc.).
- Une notice d'instruction comportant des informations détaillées sur le mode opératoire de chaque jouet notamment les risques pouvant survenir pendant l'activité (manipulation d'ingrédients alimentaires, de la verrerie, etc.).
- Une mention relative aux soins de première urgence à donner en cas d'accidents graves dus à l'utilisation de ce type de jouets.

Bon à savoir

À l'exception des jeux complexes, les jeux qui comportent de petites pièces doivent porter la mention ou le logo d'avertissement sur l'âge pour les enfants de moins de trois ans.



Les jouets porteurs



Les porteurs permettent aux tout-petits de partir explorer le monde environnant. Attention, toutefois, à la sécurité de vos aventuriers en herbe ! Achetez un produit sûr et restez vigilant !

Comment choisir un jouet porteur ?

À cheval sur son camion ou sur sa coccinelle, votre tout-petit découvre un moyen de déplacement rapide et ludique. Le porteur l'aide à se tenir debout, à gagner en équilibre et en autonomie. Bref, le porteur, c'est le cadeau idéal pour les petits vadrouilleurs !

À condition de respecter quelques consignes d'achat !

- **Tenez compte de l'âge de l'enfant !**

Si vous achetez un porteur à un enfant commençant à marcher (de 12 à 18 mois), donc pas très assuré sur ses jambes, ni très habile de son corps, choisissez un modèle qu'il peut « glisser » facilement entre ses jambes ; qui lui permette de bien poser ses pieds par terre ; qui roule facilement et qui limite la durée d'utilisation du jouet.

- **Examinez les caractéristiques du modèle qui vous intéresse, en vous posant les questions suivantes :**

- le porteur est-il destiné à un usage extérieur ? Privilégiez les roues pleines, indispensables sur le ciment qui use très rapidement les autres types de roue ;
- le porteur fait-il du bruit en roulant : serez-vous, vous ou votre voisinage, capable de le supporter ?
- quel est le niveau d'encombrement du porteur ? Où sera-t-il rangé : au garage ? Dans la chambre ?

- **Achetez un produit marqué « CE »**

Le marquage « CE » est un label qui signifie que le fabricant atteste que son produit satisfait aux exigences réglementaires de sécurité. Il est le signe que les procédures d'évaluation de la conformité ont bien été appliquées. Il doit être apposé de façon lisible, visible et indélébile sur le produit, son étiquette ou son emballage. La DGCCRF vérifie régulièrement que cet engagement est bien respecté, c'est-à-dire que le jouet est effectivement conforme à cette réglementation.

Bon à savoir

Les jouets de cette catégorie, qui, en raison de leur construction ou de leur résistance, ne sont pas conçus pour être utilisés par des enfants de moins de 36 mois doivent porter l'avertissement suivant : **« Attention ! Ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 36 mois »**, accompagné du danger précis justifiant cette précaution.

Les jouets chimiques



Votre enfant se sent une vocation d'apprenti chimiste ? Vous envisagez l'achat d'un coffret d'expériences ? Attention, ces jouets ne sont pas tous sans risque !

Qu'est-ce qu'un jouet chimique ?

Sont considérés comme jouets chimiques, les jouets destinés à la manipulation directe de substances et de mélanges chimiques.

Il s'agit pour l'essentiel des coffrets d'expériences chimiques, y compris les coffrets de développement de cristaux et les coffrets produisant du dioxyde de carbone, ainsi que des coffrets de moulage à base de plâtre à modeler (de type gypse), les coffrets de pâte à modeler à base de PVC plastifié à durcir au four, des coffrets de granulés de polystyrène, des coffrets d'inclusion.

Soyez attentif à l'information fournie !

Du fait du contact avec des substances chimiques, et des différents risques pour les enfants (par exemple, l'ingestion), il est impératif que les enfants ne jouent pas seuls mais sous la surveillance d'un adulte.

Ces jouets doivent comporter :

- **un avertissement spécifique** apposé sur l'emballage indiquant « Ne convient pas aux enfants de moins de (âge à préciser par le fabricant) ; à utiliser sous la surveillance d'un adulte » ;
- **des avertissements propres** à chaque catégorie de jouets chimiques sur le caractère dangereux des substances, leurs conditions d'utilisation et les risques résultant de leur utilisation ;
- **une notice d'instruction** comportant des informations détaillées sur la manière de réaliser chaque expérience proposée, les règles de sécurité à observer ainsi que des recommandations à l'attention des adultes surveillant les enfants ;
- **une mention relative aux soins de première urgence** à donner en cas d'accidents graves dus à l'utilisation de ce type de jouets.

Les jouets électriques



Les jouets qui contiennent des composants électriques, peuvent présenter des risques pour la sécurité des enfants.

Quelle est la réglementation applicable ?

Les jouets sont réglementés en France par le décret n° 2010-166 du 22 février 2010 relatif à la sécurité des jouets et son arrêté d'application du 24 février 2010.

Ces textes transposent la directive européenne n° 2009/48/CE relative à la sécurité des jouets entrée le 20 juillet 2011 et le 20 juillet 2013 pour les exigences spécifiques à la chimie.

Ils prévoient notamment que les jouets ne doivent pas être alimentés par une tension supérieure à 24 volts (très basse tension de sécurité). Autrement dit, ils sont alimentés par des piles, des accumulateurs ou par un transformateur très basse tension.

Conseils de sécurité

Vérifiez tout d'abord la présence de marquages et lisez les instructions sur l'emballage.

Vous devez savoir comment mettre ou enlever les piles, comment nettoyer le jouet, vérifier les polarités (pôles + et -) sur le boîtier, le type de piles à utiliser (piles ou accumulateurs), etc.

Afin de prévenir les risques d'ingestion des piles ou de fuite d'électrolytes :

- **pour les jouets destinés aux enfants quelle que soit la classe d'âge (0 à 14 ans),** vérifiez que l'ouverture du compartiment à piles ne soit pas directement accessible et qu'il ne puisse s'ouvrir qu'au moyen d'un outil (type tournevis) ou d'au moins deux mouvements indépendants simultanés.

Privilégiez l'achat de jouets électriques dont l'enveloppe a une résistance mécanique suffisante. Evitez les jouets dont le plastique se casse facilement. Un choc pourrait donner libre accès au circuit électrique interne et aux piles et permettre la réalisation d'un court-circuit (risque d'échauffement).

Lorsque le jouet nécessite un transformateur (qui n'est pas partie intégrante du jouet), vérifiez bien que celui-ci possède également le marquage « CE » (au titre de la réglementation des produits électriques). Ce marquage signifie que le transformateur, pièce essentielle pour le fonctionnement, est fabriqué de telle façon que, en usage normal comme en usage prévisible, aucune partie du jouet ne puisse être sous tension du secteur et provoquer des brûlures ou une électrocution.

Les jouets électriques ne doivent pas émettre de rayonnement dangereux pour les yeux. Les lasers et les LED doivent être de classe I. Les classes supérieures sont proscrites pour cet usage.

Bon à savoir

Évitez les matériels sophistiqués pour un jeune enfant : un tout petit n'a pas encore acquis assez d'habileté manuelle, de capacité d'attention et de soin pour y jouer réellement seul.

Enfin, les jouets destinés aux enfants de moins de 3 ans munis de câbles électriques de plus de 300 mm de long et les jouets destinés aux enfants entre 18 mois et 3 ans munis de câbles électrique de plus de 200 mm de long, ainsi que leur emballage, doivent porter l'avertissement : Attention ! Ne convient pas aux enfants de moins de 18 mois (exemple : corde et chaîne longue, câble long = danger de strangulation).

Important

Les fabricants doivent concevoir leurs jouets et jeux en intégrant les exigences de la norme européenne autour de trois aspects : propriétés mécaniques et physiques, inflammabilité, migration de substances chimiques. Estampillé sur l'emballage ou sur le jouet, le logo « CE » indique que le fabricant déclare que le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne. Cependant, ce marquage est apposé sous la propre responsabilité du fabricant et n'est donc fiable que si ce dernier est de bonne foi. L'absence du marquage « CE » doit vous alerter : les normes de sécurité n'ont sûrement pas été respectées.

Les peluches



Les animaux et autres jouets en peluche restent les compagnons préférés des petits. Ils doivent répondre aux exigences de sécurité. Attention, toutefois, certains jouets sont déconseillés aux enfants de moins de 36 mois.

Conseils avant l'achat

- Vérifiez les accessoires et les parties des jouets pour éviter les petits éléments qui pourraient se détacher et être avalés (pompons, éléments de feutrine collés ou rembourrés, rubans, etc.).
- Vérifiez aussi la solidité des yeux ou du nez qui sont des petits éléments pouvant se détacher facilement.
- Vérifiez les coutures et la qualité du tissu : les rembourrages ne doivent être accessibles.
- Évitez les peluches dites « en situation », c'est à dire comportant des petits accessoires accrochés à la peluche (petite échelle, ski, hotte, etc.).
- Évitez que le jeune enfant n'avale des poils de peluche, secouez la peluche pour vérifier la tenue des poils.
- Privilégiez une peluche non emballée (hors du cellophane ou du plastique) et demandez à la toucher pour évaluer sa qualité.
- Pensez aussi qu'une peluche doit être proportionnée à la taille de l'enfant, sinon, il aura du mal à la manipuler.

Quelle est la réglementation ?

Pour répondre aux normes de sécurité, les peluches doivent obligatoirement convenir aux tout-petits.

Elles ne doivent pas :

- comporter de petits éléments, souples ou rigides, qui s'arrachent facilement ;
- avoir une enveloppe dont les coutures sont résistantes pour contenir le rembourrage ou les petits éléments (par exemple : peluche contenant un grelot dans le corps) ;
- être fabriquées avec des matériaux qui ne constituent pas un élément inflammable.

Bon à savoir

À l'exception des jeux complexes, les jeux qui comportent de petites pièces doivent porter la mention ou le logo d'avertissement sur l'âge pour les enfants de moins de trois ans.



Les poupées



Poupons joufflus, « vrais » bébés, petites filles aux tenues raffinées : comment être sûr que la poupée que l'on veut offrir à un enfant présente toutes les garanties de sécurité ? Soyez vigilant lors de l'achat !

Ils pleurent, têtent, rient, parlent... Les poupées et poupons d'aujourd'hui sont à la fois très sophistiqués et d'un réalisme étonnant.

Pour bien choisir votre jouet, tenez compte l'âge de l'enfant et de ses habitudes de jeux. Car s'il apprécie de bercer, nourrir et câliner, un tout-petit peut tout aussi bien gronder et malmener, parfois à ses risques et périls !

Conseils d'achat

- **De 0 à 2 ans :** choisissez des poupées sans accessoires. Les poupées avec des cheveux longs sont déconseillées pour les petits, les enfants peuvent les arracher, au risque de les avaler.
- **De 2 ans à 5 ans :** offrez une poupée ou un poupon facile à habiller et à laver et des coffrets comportant des objets qui correspondent à l'environnement et aux activités que l'enfant maîtrise en regard de son âge (pot, biberon, assiette, cuillère, etc.).

Faites attention aux accessoires dangereux pour des enfants de moins de trois ans en raison de la présence de petits éléments faciles à ingérer (risque d'étouffement).

Choisissez des poupées légères, petites (l'enfant doit pouvoir les serrer dans ses bras et les manipuler aisément), avec des articulations souples pour que l'habillage et le déshabillage s'effectuent facilement, dotées de vêtements de préférence extensibles (en éponge ou en tricot, ils seront faciles à mettre).

Pour promener son poupon ou sa poupée, l'enfant appréciera d'utiliser une poussette conçue à cet effet. Assurez-vous de la qualité de celle-ci. Certaines d'entre elles (celles à la surface d'assise la plus large) doivent être munies de systèmes de verrouillage qui se déclenchent automatiquement une fois la poussette dépliée, afin d'éviter un repli intempestif et ainsi prévenir le risque de coincement de doigts.

Bon à savoir

À l'exception des jeux complexes, les jeux qui comportent de petites pièces doivent porter la mention ou le logo d'avertissement sur l'âge pour les enfants de moins de trois ans.



La sécurité des jouets



Les jouets ne sont pas sans risque. Pour écarter tout danger, il est indispensable de lire les modes d'emploi, de tenir compte des avertissements de sécurité, de vérifier le fonctionnement, etc. Êtes-vous suffisamment informé ?

Les jouets doivent présenter une sécurité particulièrement renforcée en raison de la vulnérabilité du jeune public auxquels ils sont destinés.

Un enfant qui joue n'est pas toujours conscient du danger encouru : il doit donc être protégé contre les risques de blessure dans le cadre d'une utilisation normale et prévisible. C'est pourquoi, tous les jouets vendus en France doivent être conformes aux exigences de sécurité imposées par la réglementation européenne qui tient compte du comportement habituel des enfants : propriétés mécaniques, inflammabilité, caractéristiques chimiques et électriques, hygiène, etc.

Quelle est la réglementation applicable ?

Pour prévenir les risques de blessures, les jouets sont soumis à des obligations réglementaires spécifiques, issues du décret n° 2010-166 du 22 février 2010 relatif à la sécurité des jouets transposant une directive communautaire.

Ce texte vise tous les produits qui sont conçus pour être utilisés, exclusivement ou non, à des fins de jeux par des enfants de moins de 14 ans ou qui sont destinés à cet effet.

Le marquage « CE » sur le jouet signifie que le fabricant atteste que son produit satisfait aux exigences réglementaires de sécurité. Il est le signe que les procédures d'évaluation de la conformité ont été appliquées. Il doit être apposé de façon lisible, visible et indélébile sur le produit, son étiquette ou son emballage. La DGCCRF vérifie régulièrement que cet engagement est bien respecté, c'est-à-dire que le jouet est effectivement conforme à cette réglementation.

Par ailleurs, cette réglementation impose, non seulement que le jouet satisfasse à certaines exigences de sécurité (voir marquage « CE ») mais également, qu'il soit accompagné d'un étiquetage approprié comprenant notamment **les avertissements** destinés à attirer l'attention des jeunes utilisateurs (ou des responsables assurant leur surveillance) sur les risques inhérents à certains types de jouets et sur la manière de les éviter. Il s'agit, par exemple, de l'indication d'un âge minimum ou d'un avertissement sur la nécessité que les jouets soient utilisés uniquement sous la surveillance des adultes. Cette indication figurent notamment sur les jouets d'activité, les jouets fonctionnels, les jouets aquatiques, les jouets comportant des denrées alimentaires, les jouets chimiques, etc.

Exigences particulières et avertissements spécifiques pour les jouets non destinés aux enfants de moins de 36 mois

Les jouets qui peuvent être dangereux pour les enfants de moins de 36 mois doivent porter un avertissement, par exemple « Attention ! Ne convient pas aux enfants de moins de 36 mois (3 ans) » ou le symbole graphique d'avertissement sur l'âge (tête d'enfant et mention 0 - 3 dans un cercle rouge barré), complété dans les deux cas par le signalement du danger particulier encouru.

Dans les exemples ci-dessous, les mots entre parenthèses peuvent être ajoutés mais ne sont pas obligatoires :

- « petits éléments (étouffement) » ;
- « corde longue – étranglement (danger) » ;
- « petites balles – étouffement (danger) ».

Ces avertissements préviennent les consommateurs que certains jouets ne conviennent pas aux jeunes enfants parce qu'ils présentent des risques pour cette classe d'âge.

Cet avertissement ne s'applique pas aux jouets qui, en raison, de leurs fonctions, de leurs dimensions ou de leurs caractéristiques ne sont manifestement pas destinés aux enfants de moins de 36 mois.

Cas particulier des jouets comportant des aimants

Les jouets comportant des aimants peuvent être dangereux si ces derniers sont accessibles. L'enfant peut les avaler et s'étouffer ou s'asphyxier. En outre, si au moins deux aimants sont ingérés, les éléments peuvent se coller ensemble au travers des intestins et provoquer des perforations ou des blocages intestinaux. C'est la raison pour laquelle, vous pourrez trouver sur des coffrets d'expériences magnétiques et/ou électriques l'avertissement suivant : « Attention ! Ne convient pas aux enfants de moins de 8 ans. Ce produit contient de petits aimants ». Consulter immédiatement un médecin en cas d'ingestion d'aimants.

Conseils d'achat

- **Vérifiez que les jouets comportent bien le marquage « CE »** par lequel le fabricant atteste qu'ils ont été conçus et réalisés conformément aux exigences essentielles de sécurité.
- **Lisez attentivement tous les avertissements portés sur les emballages** de façon à acheter des jouets adaptés à l'âge des enfants. Tenez compte notamment de l'avertissement indiquant que le jouet ne convient pas à un enfant de 36 mois (représenté souvent sous forme de logo graphique). La mention d'un âge recommandé sur le jouet ou l'emballage vous permet de vous orienter dans votre choix en achetant un jouet adapté à l'enfant compte tenu de ses capacités (habilité – développement).
- **Pour les jeunes enfants, privilégiez les mécanismes simples** et évitez les jouets qui comportent des mécanismes pliants (risque de pincement ou de coupure).
- **Faites attention aux jouets qui comportent des piles ou un transformateur** permettant un branchement électrique. Vérifiez, si cela est possible, la sûreté du boîtier et l'accessibilité aux piles. Celles-ci ne doivent pas être aisément accessibles dans le cas d'un jouet.
- **Préférez les plastiques colorés** dans la masse ; les peintures sont sensibles aux chocs et peuvent s'écailler.
- **N'hésitez pas à demander à pouvoir manipuler le jouet.**
- **Attention à certains produits attirants** pour les jeunes enfants qui ne sont pas des jouets et ne doivent pas être mis entre leurs mains : poupées décoratives ou folkloriques dites « de collection », décorations de fêtes, modèles réduits pour collectionneurs adultes, puzzles de plus de 500 pièces, figurines de collection, etc.

Important

Attention aux vieux jouets qui pourraient ne pas être conformes aux exigences actuelles de sécurité. Prenez garde aux piles utilisées dans les jouets électriques. Bien que d'un usage courant, elles peuvent être la cause d'accidents, lorsqu'elles sont trop vieilles, lorsqu'elles ont reçu un choc ou lorsqu'elles ne sont pas changées toutes en même temps. De nombreux magasins sont désormais équipés de conteneurs destinés à récupérer les piles usagées.

Conseils d'utilisation

- Avant toute utilisation du jouet, lisez au préalable toutes les consignes (avertissements, notices d'instruction, etc.) présentes.
- Expliquez à l'enfant le fonctionnement du jouet, appelez son attention sur les risques éventuels et les manipulations à éviter. Veillez à ce que les tout-petits n'empruntent pas les jouets de leurs aînés et ne laissez pas traîner les objets trop petits qui pourraient s'avérer être attrayants pour un enfant. Un objet conçu pour l'adulte n'a rien à faire entre les mains d'un enfant (gadget, papeterie, imitation de denrées alimentaires, décoration de Noël, etc.).

Saisissez la DGCCRF !

Lorsqu'elle est saisie d'un problème de sécurité, la DGCCRF identifie le responsable de la mise sur le marché et effectue un contrôle. Elle procède, si nécessaire, à un prélèvement du jouet incriminé qui est envoyé pour examen en laboratoire.

Toute l'année, des contrôles visuels sont effectués dans le secteur des jouets et des échantillons sont prélevés, tant au stade de la fabrication que de l'importation ou de la distribution.

Si le jouet est susceptible de présenter un risque, sa vente pourra être suspendue dans l'attente des analyses.

Si, après analyse, le jouet est déclaré non conforme à la réglementation et de surcroît dangereux, des procès-verbaux pourront être établis.

Pensez à signaler tout incident en matière de sécurité à la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DD(CS)PP) de votre lieu de résidence.

Les trottinettes



La trottinette est l'un des jouets les plus dangereux, avec des risques de chute ou de collision. Avant tout achat, vérifiez que votre produit respecte bien les normes de sécurité !

Les trottinettes, bicyclettes et patins à roulettes, commercialisés en tant que jouets, doivent impérativement comporter l'avertissement **« À utiliser avec des équipements de protection. Ne pas utiliser sur la voie publique »**.

Ces jouets sont donc réservés à un usage strictement familial et ne peuvent être utilisés sur la voie publique, contrairement aux articles de sports et loisirs.

Par ailleurs, l'équipement de protection porté par l'enfant dans le cadre de l'utilisation de son jouet doit le protéger de plusieurs risques (dont notamment le risque de chutes). Ces équipements sont soumis également à une réglementation spécifique.

Important

Une simple imitation de casque ne constitue pas un équipement de protection et ne protégera pas l'enfant.

En outre, la **notice d'emploi** jointe au jouet doit rappeler que l'utilisation du jouet doit se faire avec prudence, car elle demande beaucoup d'adresse, afin d'éviter des accidents (chute ou collision), sources de blessure pour l'utilisateur et les tiers.

Des indications concernant les équipements de protection conseillés (casques, gants, genouillères, coudières, etc.) sont également fournies avec le jouet.

Conseils avant achat

- Vérifiez la présence des informations de sécurité et veillez à vous y conformer en tant que consommateur responsable de l'achat.
- Prenez la peine, si cela est possible (lors d'une prise en main), de tester la qualité du produit proposé, notamment la stabilité et la qualité apparente du tube de direction.

■ Les cadeaux

Les produits multimédia

- Les fournisseurs d'accès à internet
- Les jeux vidéo
- Les objets connectés
- Les appareils multimédia son et image
- Les tablettes et micro-ordinateurs
- La téléphonie mobile



Les fournisseurs d'accès à internet



Fibre optique, câble, ADSL..., quel réseau et quel fournisseur d'accès choisir pour accéder aux services de l'internet ?

L'accès à l'internet nécessite un terminal (ordinateur, téléphone, tablette, etc.) relié à un réseau de communications électroniques.

Un modem, branché sur le réseau de l'opérateur par une prise murale rendra compréhensible par votre ordinateur les informations transportées sur le réseau de votre fournisseur d'accès internet (FAI) via un fil Ethernet ou une connexion wifi.

Les FAI fournissent ou louent des « box » incluant la fonction modem et de nombreuses autres fonctionnalités qui dépendent de l'opérateur.

Les modes d'accès à l'internet

En France, il existe essentiellement trois modes d'accès : le **réseau de cuivre** (historiquement le réseau téléphonique), le **réseau de câble** (historiquement utilisé pour la télévision) et le **réseau de fibre optique jusqu'à l'abonné**. Le réseau satellitaire est peu utilisé. Avant de choisir votre FAI, il faut savoir à quel réseau votre habitation est reliée. Les sites des FAI permettent de tester les technologies accessibles depuis votre logement.

Le réseau de cuivre

Actuellement, c'est le mode d'accès le plus répandu. La qualité de l'offre dépend fortement de la zone d'habitation (grandes villes, moyennes villes, villages, centre-ville, banlieue, etc.).

Sur la majorité du territoire, l'ADSL¹ disponible via une demi-douzaine de FAI, donne accès au haut débit sans occuper la ligne téléphonique classique. Elle permet d'émettre ou de télécharger des contenus beaucoup plus rapidement qu'une connexion dite bas débit. Le confort de navigation internet (ou « *surf* ») est supérieur. Selon la zone d'habitation et le FAI, les performances sont variables (500 kb/s jusqu'à 28 Mb/s).

Le débit réel dont vous disposerez pourra différer du débit annoncé dans un document commercial :

- le débit annoncé est descendant (téléchargement depuis l'internet vers votre ordinateur) ; alors que le débit montant (envoi de données de l'ordinateur vers l'internet) est typiquement 10 fois plus petit ;
- la valeur réelle maximale dépend de la distance entre votre logement et le répartiteur téléphonique (distance et débit associé peuvent être déterminés sur divers sites internet) ;
- le débit varie selon la qualité des équipements (modem, fils, réseau « *Wifi* », etc.) et de la ligne téléphonique. L'heure de la connexion et les conditions climatiques peuvent également influencer.

Dans certaines zones couvrant 85 % de la population, le FAI inclut d'autres services dans son offre ou d'autres sites. Un test d'éligibilité sur le site du FAI vous permettra à partir du numéro de téléphone de votre logement de savoir si vous pouvez en bénéficier.

Se trouver dans ces zones dites « dégroupées » permet d'accéder :

- au téléphone par internet, ADSL ou encore voix sur IP. Il est systématiquement proposé en zone dégroupée sous la forme « d'appels illimités vers les fixes » (et parfois vers les mobiles). Votre ligne téléphonique classique reste ainsi disponible ;
- à la télévision par ADSL : votre FAI peut proposer d'accéder, à un bouquet de chaînes de télévision. L'accès internet, le service de téléphonie et un accès à la télévision constituent l'offre « *triple play* ». Votre éligibilité à la télévision dépendra surtout de la distance de votre logement au répartiteur téléphonique.

Bon à savoir

Regarder la télévision par ADSL diminue votre débit accessible pour internet. De plus, ce service nécessite un décodeur qui se branche sur la « *box* » du FAI et sur lequel va se connecter le téléviseur.

Le câble

Plusieurs FAI utilisent le réseau télévision câblée dont les débits théoriques sont plus élevés que l'ADSL (au minimum 30 Mb/s et souvent un débit encore plus élevé, supérieur à 100 Mb/s). Ses contraintes sont différentes de celles de l'ADSL :

- le débit annoncé est, comme pour l'ADSL, un débit descendant (téléchargement de données depuis l'internet vers votre ordinateur) ;
- la valeur réelle maximale est, pour les nouvelles offres, atteignable par tous les abonnés car le réseau est en fibre optique jusqu'à une distance très proche de l'abonné (par exemple jusqu'au pied d'immeuble, « *FttB ou Fiber to the Building* ») et la longueur de câble coaxial en cuivre est courte. Toutefois l'accès à l'internet est partagé avec vos voisins : le débit effectivement accessible à un moment donné dépendra donc de l'utilisation du réseau par ces derniers ;
- le débit montant est plus faible que pour la fibre jusqu'à l'abonné ;
- enfin, le débit descendant annoncé est entièrement disponible pour l'internet. Contrairement à l'ADSL, regarder la télévision ne diminue pas ce dernier.

Important

Le décodeur qui fait la connexion entre votre téléviseur et le réseau du FAI se branche directement sur la prise murale et non sur la « *box* » contrairement à l'ADSL.

La fibre jusqu'à l'abonné

Vous pouvez également accéder à l'internet par une fibre optique déployée jusque sur le palier de votre logement (ou « *FttH* » soit « *Fiber to the Home* »).

Les débits maximums théoriques sont alors virtuellement infinis. Mais en raison de limitations en d'autres points du réseau les offres annoncent des débits théoriques de 100 Mb/s à 1 Gb/s :

- la valeur réelle maximale ne dépend pas de la distance entre votre logement et le répartiteur optique ;
- plusieurs technologies « *FttH* » sont déployées. Certaines donnent un accès direct au répartiteur ;
- d'autres fournissent un accès partagé avec vos voisins.

Le satellite

Où que soit situé votre logement en France, vous pouvez accéder à l'internet haut-débit par satellite. Des moyens utilisant principalement le satellite permettent d'accéder au haut débit même dans les zones peu peuplées.

Choisir son fournisseur d'accès à l'internet

Avant de souscrire une offre, procurez-vous la fiche d'information standardisée sur le site Internet du FAI présentant le contenu de l'offre : réseau, débit, prix, frais annexes et services associés.

Les services des FAI diffèrent essentiellement sur trois points :

- **le débit** du réseau de connexion (cuivre, câble ou fibre optique) et des équipements installés par le FAI. Il affecte directement votre confort lors de la navigation internet. À partir de quelques Mb/s, vous pouvez « *surfer* » confortablement. Avec des débits supérieurs, le confort est meilleur et vous pourrez télécharger des fichiers volumineux, comme les vidéos, beaucoup plus rapidement ;
- **les bouquets télévisuels** ;
- **la qualité de la « box » et du décodeur** : certains FAI choisissent d'intégrer de nombreuses fonctionnalités à ces équipements qui influent notablement sur l'expérience télévisuelle que vous pourrez avoir.

¹ L'ADSL (de l'anglais Asymmetric Digital Subscriber Line) est une technique de communication numérique qui permet de transmettre et recevoir des données de manière indépendante du service téléphonique conventionnel (c'est-à-dire analogique).

Les jeux vidéo



L'offre de jeux vidéo est vaste et il est souvent difficile de choisir un jeu adapté à l'âge de son utilisateur. Une norme de classification présente sur les emballages permet de guider les acheteurs. Consultez-la !

Quel jeu choisir ?

Choisir un jeu vidéo n'est pas toujours facile du fait de la multiplicité des produits proposés et des évolutions technologiques d'une offre dont la pérennisation dépend du succès auprès des consommateurs.

Des simples jeux d'arcade aux jeux de rôle en ligne massivement multi-joueurs (MMORPG), le choix qui s'offre au consommateur peu averti peut rapidement s'avérer cornélien.

Avant de vous décider, sachez que les jeux vidéo peuvent être achetés sur CD : ils permettent une interaction entre plusieurs joueurs via votre ordinateur ou votre console connectés à internet.

Ils peuvent également être **téléchargés** et installés sur votre équipement.

Il est enfin possible de jouer directement **en ligne**, sur smartphone ou tablette, sans faire l'acquisition d'un produit.

De nouvelles tendances se font jour, portées par les évolutions technologiques récentes, comme les jeux en « *streaming* » (accès en continu à un contenu hébergé à distance), les jeux en réalité virtuelle pour lesquels le coût du matériel est assez élevé et la pratique parfois mal supportée par les joueurs, l'« *e-sport* », compétitions de jeux vidéo. Le décret n° 2017-872 du 9 mai 2017 relatif au statut des joueurs professionnels salariés de jeux vidéo compétitifs est venu encadrer cette activité.

Que faut-il vérifier avant d'acheter ?

- Un même jeu vidéo peut être conçu pour être lu sur plusieurs types de support (ou plateforme). Avant d'acheter, mieux vaut vérifier la compatibilité des jeux vidéo avec le support qui sera utilisé ainsi que leur disponibilité en version française (selon une étude GFK/CNC 2013, environ 95 % des jeux diffusés sont édités par des opérateurs de nationalité étrangère).
- Soyez attentif au contenu précis de l'offre proposée, aux conditions d'utilisation concernant en particulier l'acquisition éventuelle de compléments (manettes, volants, etc.) pouvant s'avérer onéreux.
- Assurez-vous enfin de l'adéquation du type de jeu à l'âge de l'utilisateur. Le système de classification par âge PEGI (pour Pan-european game information-Système européen d'information sur les jeux) permet de prendre des décisions éclairées lors de l'achat de jeux vidéo. Les pictogrammes PEGI apparaissent sur le devant et au dos de l'emballage et indiquent les classes d'âge conseillées : 3 ans, 7 ans, 12 ans, 16 ans et 18 ans. Ils donnent une indication fiable du caractère adapté du contenu du jeu en termes de protection des mineurs. La classification par âge ne tient pas compte du niveau de difficulté ou des aptitudes requises pour jouer à un jeu.

Quelques données chiffrées

53 % des Français jouent aux jeux vidéo, contre seulement 29 % en 2005. Moyenne d'âge des joueurs : 34 ans. 24 % d'entre eux déclarent jouer tous les jours ou presque, 68 % occasionnellement.

La console de salon reste la plateforme favorite des joueurs (61 %), mais la pratique sur smartphone se développe rapidement (60 %, contre 50 % en 2016). Enfin 55 % des joueurs jouent sur PC (Source : « Les Français et le jeu vidéo », étude 2017 SELL (Syndicat des éditeurs de logiciels de loisirs / GfK)).

Au total, les ventes de matériel (consoles, PC gaming, accessoires) et de jeux auraient représenté 3,46 Mds € en 2016, ce qui en ferait la deuxième industrie culturelle en France après le livre. Malgré une légère décroissance, l'univers de la console représenterait à lui seul 63 % de la valeur globale et l'écosystème du jeu sur PC dépasserait le milliard d'euros (29 % de la valeur globale). Le mobile représenterait 8 % de la valeur globale (Source : estimation SELL en 2016). Dans la mesure où le marché du jeu vidéo est désormais majoritairement dématérialisé (90 % des jeux sur PC sont distribués de façon dématérialisée et 47 % des joueurs jouent à des jeux distribués en ligne), la dimension réelle du marché reste néanmoins difficile à appréhender.

Respecter les précautions d'usage

- Attention aux risques d'épilepsie qui peuvent survenir principalement chez les personnes photosensibles ou ayant des antécédents familiaux. Depuis un décret n° 96-360 du 23 avril 1996, l'apposition d'une mise en garde sur l'emballage des jeux vidéo, sur la notice d'emploi ainsi que dans les lieux où des machines sont mises à disposition du public et sur les machines elles-mêmes est obligatoire.
- Évitez de jouer si vous êtes fatigué ou si vous manquez de sommeil.
- Assurez-vous que vous jouez dans une pièce bien éclairée en modérant la luminosité de votre écran.
- Jouez à bonne distance de l'écran de télévision : aussi loin que le permet le cordon de raccordement, lorsque vous utilisez un jeu vidéo susceptible d'être connecté à un écran.
- Faites des pauses de dix à quinze minutes toutes les heures.
- Achetez des jeux adaptés à l'âge des enfants. Le pictogramme qui figure sur l'étiquetage peut vous aider dans votre choix.

Important

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) a émis un avis relatif aux effets sanitaires potentiels des technologies audiovisuelles en vision stéréoscopique « 3Ds », en novembre 2014. Dans son avis, l'Anses recommande que les enfants de moins de 6 ans n'y soient pas exposés et que ceux de moins de 13 ans en fassent un usage modéré.

Les objets connectés



Contrôler sa glycémie sur sa montre, mesurer ses performances au golf ou au tennis sur son téléphone, déclencher à distance la climatisation de son domicile..., les domaines d'application des objets connectés sont sans limite. Mais attention à bien sécuriser les informations qui transitent sur ces appareils !

Qu'est-ce qu'un objet connecté ?

Il s'agit d'un matériel électronique qui peut communiquer avec un smartphone, une tablette tactile, une montre, un ordinateur ou une télévision. Communiquer, cela signifie qu'il peut envoyer et recevoir des informations, par le biais d'une liaison sans fil, « *Bluetooth* » ou « *Wifi* ».

Un marché en plein essor...

Selon une étude du **cabinet GFK**, en 2016, les Français ont acheté plus d'un million d'objets connectés (« *smartwatches* » et « *trackers d'activité* »), en hausse de 28 % par rapport à 2015. Le marché atteint ainsi 253 millions € à + 20 %. Si le chiffre d'affaires généré est légèrement en deçà des prévisions, celui-ci s'explique en partie par une légère baisse de prix moyen des montres connectées (- 7 %) et des bracelets de sport (- 9 %).

En termes de parc installé, le bassin parisien concentre 42 % des possesseurs d'objets connectés, tous types confondus. Cela s'explique par une plus grande offre de magasins spécialisés, ou dotés de rayons spécifiques, et une population plus urbaine à fort pouvoir d'achat.

... mais encore hétérogène

Fait notable : Le développement de ces produits ne serait donc pas homogène. Ainsi, les bracelets d'activité affichent un (modeste) score de notoriété de 36 % en 2016, proportion qui monte à près d'un consommateur sur deux pour la *smartwatch* (48 %).

Toujours selon GFK, les objets connectés représenteraient à peine 1 % du chiffre d'affaires de l'électroménager et seulement 5 % du marché de la domotique.

Un niveau d'équipement faible

Dans une autre enquête, réalisée par l'IFOP, seulement 22 % des Français interrogés déclaraient posséder au moins un objet connecté : bracelet pour mesurer l'activité ou la condition physique (5 %), montre connectée (5 %), thermostat connecté (8 %), volets roulants (4 %), aspirateur (3 %), balance connectée (5 %), réfrigérateur (2 %).

De même, selon une étude du cabinet Xerfi sur le marché des objets connectés, les montres et « *trackers d'activités* » ne représenteraient que 1 % des dépenses « *high-tech* » des Français, loin derrière les smartphones et autres tablettes.

Les domaines d'application

La santé : avec un bracelet connecté, une balance ou un tensiomètre, non seulement vous pouvez réaliser vos mesures à domicile, mais vous avez également la possibilité d'effectuer un suivi médical, seul ou en collaboration avec un médecin. Autre fonction à succès : la gestion du sommeil qui permet de connaître les différentes phases de votre sommeil et, si votre appareil est doté d'une alarme silencieuse, d'optimiser votre réveil.

Le sport : grâce aux « *trackers d'activité* », vous pouvez comptabiliser les kilomètres courus ou marchés et synchroniser ces résultats sur votre smartphone ou votre tablette. Certains appareils, équipés d'un GPS, sont plus particulièrement dédiés aux amateurs de « *running* ». Il existe aussi des capteurs pour le golf ou pour le tennis, destinés à mesurer, analyser et améliorer vos performances.

Les loisirs : avec les montres connectées, vous recevez vos emails et SMS, accédez à votre musique ou vos photos et vidéos, calculez un itinéraire, etc. N'oublions pas les téléviseurs connectés qui donnent accès à des contenus multimédias, des applications de loisir ou pratiques, des renseignements sur les programmes regardés, etc.

La domotique et la sécurité : citons, par exemple, les caméras de sécurité, qui vous permettent de contrôler votre domicile à distance et vous alertent en cas d'intrusion, ou encore les « *babyphones* », grâce auxquels vous pouvez garder un œil sur votre bout de chou en train de dormir.

Les économies d'énergie : les objets connectés permettent de connaître, régler et optimiser votre consommation énergétique. Par exemple, un thermostat connecté vous permet de régler à distance la température ambiante, d'optimiser le chauffage en fonction du moment de la journée et de votre temps de présence, etc.

Quels sont les risques ?

Le développement des objets connectés expose principalement les consommateurs à deux types de risques :

- l'utilisation commerciale des données personnelles et les atteintes à la vie privée : une des conséquences de ce monde de réseau et de communication est que nous laissons de plus en plus de traces numériques. Au-delà des progrès technologiques, il s'agit désormais de parvenir à garantir l'anonymat des données collectées par ces appareils ;
- le piratage : dès lors que se connecter à internet devient une fonction intégrante d'objets du quotidien, les concepteurs de ces équipements doivent faire face aux risques des « *cyber-attaques* ».

Comment se protéger ?

- Avant l'achat d'un objet connecté, informez-vous sur ses caractéristiques, son fonctionnement, ses interactions avec les autres appareils électroniques et, le cas échéant, sur les précautions à prendre.
- Après l'achat, sécurisez bien la connexion aux autres appareils communicants, en procédant régulièrement aux mises à jour de sécurité et mises à jour logicielles. L'idée est de limiter les vulnérabilités connues qui pourraient être exploitées par des personnes ou des organisations malveillantes.
- Autre conseil de bon sens, qui vaut pour la plupart des équipements informatiques : changez fréquemment le nom et le mot de passe par défaut de chaque objet connecté.
- Pour finir, limitez l'accès de l'objet connecté aux autres appareils électroniques ou informatiques. Par exemple, si vous avez une TV connectée, vous devrez vous assurer de modifier le mot de passe par défaut et choisir un réseau personnel, sécurisé, avec une clé de protection adéquate pour le « *Wifi* » et le routeur. Même chose pour les mots de passe des services et sites internet. Il faut éviter la redondance et utiliser des mots de passe robustes (mélangeant des majuscules et des minuscules, des chiffres et des caractères spéciaux (% , # , ; , \$, *)). N'oubliez pas de restreindre l'accès à votre réseau personnel et d'isoler son accès à internet des autres éléments connectés au réseau (il n'est pas vraiment nécessaire que votre imprimante soit connectée à votre TV, par exemple).
- Sachez enfin que la principale faille qu'exploitent les pirates est encore trop souvent l'absence de vigilance des utilisateurs. Beaucoup n'ont pas conscience des risques et n'utilisent pas de mots de passe pour protéger l'accès à distance de leurs équipements, ou se contentent de laisser les identifiants par défaut fournis par les fabricants. Vous êtes acteurs de votre sécurité !

Les appareils multimedia son et image



Les appareils multimédia évoluent très vite. Leurs performances et leurs prix aussi ! Comment choisir son équipement sans se tromper ? Et pour quelle utilisation ?

Les offres de contenus multimédias, la vidéo, la vidéo 3D, la musique, la littérature, etc., se sont adaptées aux innovations technologiques et à l'apparition de nouveaux modes de diffusion. Les nouveaux supports proposés aux consommateurs doivent répondre aux exigences légales de conformité.

La vidéo

Si la cassette VHS est en voie de disparition, le DVD « classique » représente encore 85 % des supports physique de vidéos vendus en 2014. Le « *Blu-ray* », son concurrent, qui s'est imposé à partir de 2008 comme le support de référence pour la haute définition, peine à progresser, avec près de 15 % des ventes mais 24 % du chiffre d'affaire du secteur.

Cette technologie offre une qualité d'image bien supérieure, associée à une capacité de stockage de données là aussi plus importante, permettant notamment l'accès à des bonus de films en plus grand nombre. Cependant, les produits « *Blu-ray* » sont chers et pour bénéficier de la technologie, il faut acquérir un lecteur spécifique.

Ces lecteurs « *Blu-ray* » sont le plus souvent « rétro compatibles » et donc capable de lire des DVD. A l'inverse, il convient d'être attentif au fait que le lecteur DVD classique ne peut pas lire les disques « *Blu-ray* » proposés à la vente.

Par ailleurs, la technologie 3D qui vient parfois s'ajouter à l'offre haute définition du « *Blu-ray* » suppose un équipement adapté pour profiter du spectacle (lecteur vidéo et télévision 3D). Il est donc indispensable, avant tout achat de support vidéo, de vérifier le type de lecteur sur lequel il pourra être visionné et d'être attentif aux capacités des appareils (« *Blu-ray* » avec ou sans 3D). La même attention devra être portée à la compatibilité des lunettes 3D (actives ou passives) avec l'équipement dédié. La relative différence de prix entre les lecteurs « *Blu-ray* » « classiques » et les lecteurs « *Blu-ray* » proposant aussi la 3D, doit inciter à la réflexion sur le type d'équipement choisi.

L'offre en contenus vidéo recouvre également les jeux vidéo (consulter la fiche pratique sur les jeux vidéo).

Attention

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) a émis, en 2014, un avis relatif aux effets sanitaires potentiels des technologies audiovisuelles en vision 3D stéréoscopique (3Ds communément appelée 3D). Elle y recommande que les enfants de moins de 6 ans n'y soient pas exposés et que ceux de moins de 13 ans en fassent un usage modéré.

La musique

Aujourd'hui, le matériel de lecture des œuvres musicales ne se limite plus aux baladeurs musicaux dédiés à cette seule fonction mais englobe désormais les appareils tels que les tablettes numériques et les « *smartphones* » qui permettent la lecture de fichiers audio et vidéo.

Face aux « *smartphones* », les baladeurs musicaux uniquement dédiés à la musique deviennent de plus en plus performants sur la restitution audio. L'évolution technologique permet également pour ces produits d'atteindre la haute définition, à un coût qui peut néanmoins être élevé.

Important

L'utilisation intensive de ces différents types d'appareils, en particulier par les jeunes, peut provoquer des déficits auditifs importants. L'article L.5232-1 du Code de la santé publique et l'arrêté du 25 juillet 2013 portant application de cet article prévoient des dispositions destinées à limiter les risques de troubles auditifs irréversibles en cas d'utilisation prolongée des lecteurs de musique personnels.

En pratique, les lecteurs de musique personnels doivent délivrer une puissance acoustique inférieure à **100 dBA** (décibels avec la pondération « A » qui simule la perception par l'oreille de l'intensité sonore en tenant compte de la sensibilité moyenne des personnes).

L'utilisateur doit être informé lorsque le niveau sonore dépasse **85 dBA**. L'appareil, l'emballage ou la notice d'utilisation doivent porter un pictogramme de sécurité d'une hauteur minimale de 5 mm (oreille au milieu d'un triangle) ainsi qu'un avertissement libellé d'une manière similaire à celui-ci : « Afin d'éviter des dommages auditifs éventuels, ne pas écouter à un niveau sonore élevé pendant une longue durée ».



Sécurité des écouteurs et des casques

Ces équipements sont concernés en tant que tels par la réglementation. Néanmoins, les dispositifs d'écoute vendus seuls ne sont pas soumis aux obligations d'affichage du pictogramme et de l'avertissement de sécurité. En revanche, lorsqu'ils sont utilisés avec un baladeur, ils doivent respecter les limites de pression acoustique et de tension électrique prévues par les normes applicables.

La DGCCRF a effectué des contrôles sur environ 200 produits, 19 ont été prélevés pour analyse (5 sur 8 lecteurs étaient non conformes dont 2 non conformes et dangereux (dépassement des plafonds normatifs de pression acoustique de tension de sortie). Les 11 dispositifs d'écoute (écouteurs et casques) étaient conformes. Il a été constaté que les obligations d'affichage de l'avertissement sanitaire et du pictogramme de sécurité tendant à prévenir les utilisateurs des risques liés à l'écoute à un niveau sonore élevé pendant une longue durée étaient dans l'ensemble respectés.

Le livre numérique

Le livre numérique (« *electronic book* » ou « *ebook* ») est un fichier électronique contenant un texte sous forme numérique. De plus en plus de maisons d'édition diffusent les écrits de leurs auteurs sous forme électronique.

La liseuse (ou « *reader* ») est un appareil électronique dédié à la lecture des livres numériques qui permet, grâce à la miniaturisation croissante des composants électroniques, de se rapprocher du livre papier traditionnel par son autonomie, sa portabilité et sa légèreté (moins de 200 grammes). Elle a généralement une taille inférieure au format A4 et est parfois d'un encombrement plus faible qu'un livre de poche.

Quelques fonctions annexes propres au format électronique peuvent être proposées, telles que le zoom, des options de réglage des tonalités, contraste et couleur, et des interfaces d'échange notamment USB, etc. Ainsi, à partir de 60 euros pour les premiers prix et 200 euros en moyenne, et pour un poids compris entre 150 et 190 grammes, la liseuse permet de stocker de nombreux ouvrages et de transporter sa bibliothèque personnelle.

Pour l'instant, le catalogue des ouvrages numériques est encore limité par rapport à celui des librairies traditionnelles et est souvent segmenté en fonction des éditeurs ou des distributeurs. Au moment de l'achat, il convient donc de bien se renseigner sur le catalogue accessible.

Les tablettes et micro-ordinateurs



Vous hésitez entre acheter une tablette tactile et un ordinateur portable ? Pour faire le bon choix, reportez-vous à nos conseils d'achat !

La généralisation du « *wifi* » a permis à l'offre d'appareils « sans fil » de se développer, pour des utilisations hors du domicile ou des lieux de travail.

Aux côtés des traditionnels ordinateurs portables, on trouve désormais :

- **des tablettes tactiles numériques** à mi-chemin entre le micro-ordinateur portable et le « *smartphone* », elle permet une connexion internet « *wifi* » très conviviale mais déçoit par ses capacités de stockage et de productivité ;
- **des micro-ordinateurs « ultraportables »** qui se déclinent en deux catégories :
 - les « *netbooks* » qui sont des ordinateurs portables particulièrement fins, légers, mobiles et peu chers et qui permettent d'effectuer des tâches courantes (navigation sur internet, utilisation de logiciels de bureautique, écoute de musique, lecture de vidéos, jeux en 2D). En règle générale ils ne sont pas équipés de lecteur optique (CD / DVD / « *Blu-ray* »), et disposent de capacités techniques (connectiques, processeur, mémoire vive, mémoire de stockage, carte graphique) réduites ;
 - les « *ultrabooks* » bien que plus fins et légers, ils offrent en principe les mêmes fonctions qu'un micro-ordinateur portable standard sont souvent plus chers.

Quelques données chiffrées

En 2017, 85 % des foyers français sont équipés d'un micro-ordinateur portable. En 2013, ce pourcentage était de 77 %. Enfin, le nombre de foyers français possédant désormais plusieurs ordinateurs atteint 39 %.

Choisissez un matériel adapté à vos besoins

Évaluez vos besoins avant de vous engager dans un investissement qui reste élevé, malgré une baisse notable des prix sur les entrées de gamme !

Un ordinateur est un système complexe : quelle que soit votre option, choisissez les principales caractéristiques techniques de l'appareil visé en fonction de l'usage que vous en ferez.

Il faut une capacité suffisante de mémoire vive, tout particulièrement pour les usages multimédias ou certains jeux vidéo. La plupart des ordinateurs portables disposent désormais d'une mémoire vive (RAM) de 4 giga-octets (Go), dès les premiers prix.

La qualité de la carte graphique est notamment essentielle pour les amateurs de jeux-vidéo ou de retouche ou montage de photos.

De même la résolution de l'image et la taille de l'écran peuvent être des critères de choix. Une résolution ultra HD (ultra-haute définition) avec une densité de pixels élevée (plus de 8 millions), permet une grande précision de l'image, avec plus de nuances et un contenu affiché plus important sur une même page qu'une résolution « *full HD* » (2 millions de pixels). L'ultra HD va de pair avec une carte graphique performante et une connectique adaptée.

Enfin, la plupart des loisirs numériques supposent que vous mettiez votre ordinateur en relation avec un autre équipement (lecteur MP3, appareil photo, caméscope, mais aussi clé de stockage de données ou disque dur supplémentaire). Il vous faut donc disposer des entrées/sorties capables de supporter la connexion avec ces différents matériels. En conséquence, évaluez vos besoins immédiats et ultérieurs, afin de vous assurer que l'ordinateur que vous choisirez sera convenablement équipé.

Si vous vous orientez vers un ordinateur portable, il vous faudra aussi tenir compte du poids et de l'autonomie. La fonction « *wifi* » est par ailleurs utile puisqu'elle vous permet de vous connecter au réseau internet sans connexion filaire, y compris dans certains lieux publics.

Système d'exploitation propriétaire ou logiciel libre ?

À côté du système d'exploitation préinstallé généralement proposé avec votre PC, il existe plusieurs systèmes d'exploitation qui sont librement accessibles sur internet ou dont on peut demander l'installation à certains assembleurs. Le choix se pose dans les mêmes termes qu'en matière de matériels : l'installation et l'utilisation des logiciels libres exigent une bonne maîtrise de l'informatique. Soyez également attentif à la compatibilité de votre matériel et de vos différents périphériques avec le logiciel libre proposé !

Ensemble ou PC assemblé ?

À côté des grandes marques qui proposent d'emblée un produit complet, certains professionnels spécialisés proposent de monter et de configurer des ordinateurs à la demande.

- **Avantages :** le client peut se procurer les différents modules séparément et faire plus aisément évoluer sa configuration ; ce peut être une solution plus économique et pour les connaisseurs, une formule aussi fiable que le recours à un ensemble préconçu.
- **Inconvénient :** il faut de bonnes connaissances techniques, en particulier en ce qui concerne les sous-ensembles et les composants.

Les ordinateurs sont de plus en plus souvent proposés avec un ensemble de logiciels préinstallés. Faites-vous clairement préciser la liste et les fonctionnalités des versions implantées sur chacune des configurations des produits que vous examinez. Posez également des questions sur la documentation fournie. Et gardez en mémoire que des logiciels préinstallés dont vous n'avez pas l'usage encombrer inutilement la capacité de votre ordinateur, ce qui peut gêner le fonctionnement optimal des applications auxquelles vous tenez.

Si les logiciels préinstallés ne couvrent pas tous vos besoins, renseignez-vous également sur le prix des logiciels que vous devrez peut-être acheter en plus et calculez votre budget suivant les applications que vous envisagez : il faudra compter de quelques dizaines à plusieurs centaines d'euros.

Enfin, il convient de signaler que certains fabricants d'ordinateurs ont mis en place des procédures de remboursement pour les consommateurs ne souhaitant pas conserver le système d'exploitation et les logiciels préinstallés. Des informations sur ces procédures et leurs modalités sont disponibles auprès des revendeurs de matériel informatique ou des fabricants d'ordinateurs.

Imprimantes, scanners et autres périphériques ?

Avant tout achat, prenez soin de noter les caractéristiques des composantes essentielles de votre équipement et vérifiez que l'ensemble est suffisant et compatible avec le matériel supplémentaire que vous souhaitez connecter, notamment en ce qui concerne les appareils ultra HD.

Comme en matière de logiciels, si vous avez déjà une idée précise des matériels répondant à vos besoins, il faut dès avant l'achat vous préoccuper de leur prix, de leurs performances, de leur facilité d'installation et de leur compatibilité avec la configuration (matériel et logiciel) que vous avez choisie.

Installation et service après-vente

Si vous êtes débutant, l'intervention d'un technicien lors de l'installation peut se révéler un investissement utile. Cela vous permettra de voir une première fois comment faire fonctionner l'ensemble (ordinateur, périphériques, connexion internet) et de constater leur bon état de marche.

Soyez en particulier attentif au numéro d'appel du centre d'assistance téléphonique : c'est vous qui payez les communications, or de nombreux centres sont implantés à l'étranger.

En cas de panne ou de dysfonctionnement de votre appareil, sachez que vous bénéficiez de trois types de garanties, dont deux types de garanties légales :

- **la garantie légale de conformité du bien au contrat** (articles L.217-4 à L.217-14 du Code de la consommation) : le vendeur est responsable de la garantie légale de conformité du produit que vous avez acheté. Cette garantie est de 2 ans à compter de la délivrance du produit. Vous bénéficiez d'une présomption d'antériorité du défaut du bien durant ces 2 ans. Le vendeur ne peut se soustraire à cette obligation et ce, quelles que puissent être les restrictions figurant dans le contrat de garantie commerciale ;
- **la garantie légale des vices cachés** (articles 1641 à 1649 du Code civil) : elle s'applique quel que soit le produit acheté, que le vendeur soit professionnel ou non. Cette garantie couvre tous les frais entraînés par les vices cachés. Le défaut doit être antérieur à la vente et rendre les produits impropres à l'usage auquel ils sont destinés ;
- **la garantie commerciale** (articles L.217-15 à 217-16-1 du Code de la consommation) : elle peut être gratuite (pendant un an, par exemple) ou payante, ce qui est le cas des extensions de garantie proposées par les revendeurs (« pour plus de tranquillité »). Dans tous les cas, l'acheteur doit être obligatoirement informé de l'existence de la garantie légale de conformité pesant sur le vendeur professionnel.

Important

Avant de souscrire une extension de garantie, lisez attentivement les conditions du contrat de garantie, (elles doivent vous être remises), les modalités de sa mise en œuvre et les exclusions. La DGCCRF mène, depuis 2013, des enquêtes relatives à l'information du consommateur en matière de garanties (de conformité, des vices cachés et contractuelles) notamment dans le secteur des matériels informatiques et électroniques grand public. De multiples infractions et manquements au Code de la consommation ont été relevés, notamment en ce qui concerne l'information sur les garanties légales et les contrats de garantie commerciales. Il est apparu notamment que certaines garanties commerciales étaient moins avantageuses que la garantie légale de conformité.

Un conseil : restez vigilant !

Initié ou non, restez vigilant face aux annonces alléchantes et vérifiez soigneusement que les produits que l'on vous vend sont bien ceux dont la publicité vante les mérites ! N'oubliez pas que votre première garantie est la mention explicite des références correctes sur la facture. Conservez également les documents publicitaires.

Les professionnels qui proposent des produits ou des services sur internet sont soumis à certaines obligations d'information à l'égard des consommateurs, concernant en particulier l'identification du vendeur, les caractéristiques du produit proposé, les garanties. L'attention donnée à ces informations peut permettre d'éviter l'achat de produits douteux, tels que des contrefaçons, et/ou de se retrouver sans recours en cas de problème.

Comme pour tous les achats effectués à distance, vous bénéficiez d'un délai de rétractation de 14 jours pour retourner le produit au vendeur. Ce délai court à compter de la réception du produit ou de l'acceptation de l'offre pour les services. Ce droit de rétractation peut être exercé sans avoir à justifier de motifs, ni à payer de pénalité. Les frais de retour, sauf accord du vendeur, sont à votre charge.

Retenez toutefois que ce droit de rétractation ne sera en revanche pas opposable au professionnel pour les logiciels informatiques lorsque ceux-ci ont été descellés après la livraison. Il en est de même après l'achat d'un contenu numérique non fourni sur un support matériel et dont l'exécution a commencé après accord préalable exprès et renoncement exprès au droit de rétractation (article L.121-28-8 du Code de la consommation).

Que faire des appareils en fin de vie ?

Lorsqu'un ordinateur, ou un appareil électronique de manière générale, est devenu obsolète et que vous souhaitez vous en défaire, il convient de respecter certaines modalités. Entrant dans la catégorie des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte et d'un traitement spécifiques pris en charge par des éco-organismes financés par une écoparticipation versée par les fabricants, pour être traités dans le circuit des DEEE.

La collecte est mise en place à partir des distributeurs d'appareils qui ont l'obligation, y compris lorsqu'il s'agit de sites de vente à distance, de reprendre les appareils usagés lors de la vente d'un équipement similaire. Pour les équipements usagés dont les dimensions extérieures sont inférieures à 25 cm, la reprise gratuite par les distributeurs s'effectue sans obligation d'achat lorsque ceux-ci disposent d'une surface de vente consacrée aux équipements électriques et électroniques d'au moins 400 m². Les collectivités locales peuvent également organiser une collecte sélective des DEEE sur une base volontaire, via notamment des déchetteries.

Attention

Il est important, avant la remise de son ancien appareil au professionnel chargé du recyclage, que l'utilisateur se soit assuré que ses données personnelles ont bien été effacées du disque dur de l'ordinateur. Pour plus de sécurité, le consommateur peut confier cette mission à un professionnel.

La téléphonie mobile



Réseau 2G ou 4G ? Tablette ou smartphone ? Forfait bloqué ou carte prépayée ? Voici les critères à prendre en compte pour choisir un modèle adapté à vos besoins.

Quel réseau choisir ?

La France est couverte par quatre réseaux d'antennes, propriétés d'Orange, SFR, Bouygues Télécom et Free mobile.

Sur ces quatre réseaux, une vingtaine d'opérateurs significatifs offrent des services mobiles :

- **le bas-débit (2G)** permet de téléphoner et parfois d'avoir un accès limité à l'internet ;
- **le haut-débit mobile (3G ou 3G+)** donne accès à des débits de l'ordre du mégabit par seconde permettant de visualiser des vidéos, de naviguer plus confortablement et de consulter ses courriers électroniques ;
- **le très-haut-débit mobile (4G)** donne accès à des débits maximum comparables aux meilleurs débits accessibles grâce à l'ADSL¹.

Les débits effectifs sont en général inférieurs au débit maximum car les antennes sont partagées entre plusieurs utilisateurs.

Si vous souhaitez seulement téléphoner, le réseau bas-débit est suffisant. Par contre, si vous voulez accéder à l'internet, la zone de couverture haut-débit mobile de votre opérateur est un critère de choix important.

À noter

Vous pouvez comparer les offres sur les sites des différents opérateurs ou bien sur le site de l'Autorité de régulation sectorielle (www.arcep.fr).

Pour quel type d'offre ?

L'émission et la réception d'appels ou de SMS depuis et en direction de l'étranger ou de la France non-métropolitaine ainsi que l'utilisation de l'internet dans ces zones et l'émission d'appels ou de SMS vers des services à valeur ajoutée (numéros surtaxés, SMS+) affichent des tarifs spécifiques.

La réception d'un appel ou d'un SMS en France est toujours gratuite mais, ce n'est pas le cas de la réception de données depuis l'internet (un courrier électronique, par exemple).

Les fournisseurs d'un service de téléphonie ont l'obligation de proposer aux consommateurs une option gratuite permettant de bloquer les communications à destination de certaines tranches de numéros à valeur ajoutée.

¹ L'ADSL (de l'anglais Asymmetric digital subscriber line) est une technique de communication numérique.

Simple et sûres, les cartes prépayées fonctionnent selon le principe suivant :

- le prix payé donne accès à un crédit de communication parfois différent du prix payé ;
- chaque utilisation des services (appels, envois de SMS, connexions à l'internet) est décomptée du crédit selon un barème de coût spécifique à votre offre.

Le crédit a une durée de validité, généralement prolongée en cas de rechargement. Vous conservez votre ligne pour une durée généralement supérieure à la durée de validité de votre crédit.

Moins souples mais sécurisants, les forfaits bloqués fonctionnent sur le même principe que les cartes prépayées. Le crédit est automatiquement rechargé tous les mois et facturé. Le crédit non utilisé peut ne pas être reporté sur le mois suivant.

Peu souple et difficile à maîtriser, la tarification au volume permet de payer exactement ce que vous consommez : chaque minute téléphonique (tarifiée à la seconde), chaque SMS envoyé, et pour l'internet, chaque kilo-octet ou méga-octet de données envoyé ou reçu. Les services sont payés après utilisation. Ce mode de tarification est essentiellement utilisé pour « le hors forfait » ou « l'au-delà du forfait ».

Peu souple et nécessitant une vigilance, le forfait propose un ensemble plus ou moins étendu de services pour une somme déterminée. Il concerne surtout les appels émis depuis la France métropolitaine et parfois les SMS envoyés dans les mêmes conditions et l'accès à l'internet en France. Les services non compris dans le forfait sont facturés au volume : appels depuis et vers l'étranger ou à destination d'un numéro surtaxé, accès à l'internet ou envoi de SMS. Ce paiement n'intervient qu'après utilisation.

Avec quel terminal ?

Les terminaux mobiles fonctionnent avec une carte SIM fournie par votre opérateur.

Les téléphones mobiles les plus basiques servent à téléphoner ou échanger des SMS alors que les plus perfectionnés s'apparentent à de petits ordinateurs. De nombreux téléphones se connectent seuls à l'internet. L'accès à l'internet est presque toujours possible dans le cadre de votre offre mais peut faire l'objet d'une tarification hors forfait au volume. Vous risquez donc de payer des sommes importantes au titre de l'accès à l'internet sans jamais avoir souhaité vous connecter. Inversement, vérifiez que la majorité des services proposés sont compatibles avec votre appareil.

Les clés de connexion ressemblent à de petites clés USB font l'objet d'offres spécifiques. Le téléphone peut aussi servir de clé de connexion s'il dispose de la fonctionnalité modem. Selon votre offre de téléphonie mobile, l'usage modem pourra être bloqué par l'opérateur, facturé en plus ou inclus dans votre forfait.

Les tablettes ressemblent à de grands téléphones tactiles de la taille d'un livre. Elles ne permettent pas toutes de téléphoner. Généralement, les opérateurs proposent pour elles des offres d'accès à internet spécifiques.

Acheter son téléphone mobile

Deux formes de coffrets mobiles sont proposées par les distributeurs : les « coffrets constructeurs » et les « coffrets opérateurs », facilement identifiables par leur conditionnement, notamment par la présence du logo de l'opérateur.

Ils présentent trois différences essentielles :

- les coffrets opérateurs incluent une offre de téléphonie, forfait ou carte prépayée ;
- le terminal inclus dans un coffret opérateur est verrouillé sur le réseau mobile de cet opérateur. Une opération de « *désimlockage* » permettant d'utiliser d'autres réseaux est proposée par les opérateurs à titre gratuit quelques mois après l'achat du téléphone ;
- la configuration logicielle peut légèrement différer d'un coffret à l'autre. En plus de personnaliser l'environnement aux couleurs de leur marque, certains opérateurs choisissent de mettre en avant certaines applications plus adaptées aux offres qu'ils proposent.

Bon à savoir

La souscription d'une offre mobile chez un opérateur n'impose pas d'acheter un téléphone mobile chez cet opérateur. La très grande majorité des offres sont accessibles « en carte SIM seule » à un prix inférieur à celui que vous paieriez si vous y souscriviez en achetant un téléphone. Des facilités de paiement peuvent être proposées pour l'achat du terminal ainsi que des formules de location.

www.economie.gouv.fr/dgccrf			
 dgccrf	 dgccrf	 dgccrf	DGCCRF, 59 boulevard Vincent Auriol 75 703 Paris Cedex 13 T: 01 44 87 17 17

