

2002, année militante !

Il est dans nos poches !

'S'il a eu bien du mal jusqu'alors à s'imposer dans les esprits, aujourd'hui l'EURO est dans nos portefeuilles. J'en profite pour saluer le travail des bénévoles des associations de consommateurs qui se sont jetés à l'eau il y a 3 ans lorsque la monnaie unique ne coulait pas de source. En effet, le groupe Euro de la Mce (Adéc, Cgl, Clcv, Udaf, Ufcs) a eu une activité soutenue et les animations qu'il a organisées auprès des publics les plus fragiles ont connu un succès indéniable.

L'année 2002 sera l'occasion de continuer cette action collective des associations, notamment en surveillant l'évolution des prix et en veillant à ce que les consommateurs s'adaptent bien à notre monnaie commune.

La reconquête de la qualité de l'EAU devient un enjeu majeur pour notre société. Le consommateur s'étonne de son coût croissant et préfère boire de l'eau en bouteille.

Il faut rendre justice à Jean François Picquot d'avoir su interpellé les pouvoirs publics grâce à son livre consacré au fonctionnement du Comité Départemental d'Hygiène et rendre médiatique un combat ardu qui a provoqué l'ire de la Chambre d'Agriculture. Le soutien indéfectible des associations est un gage de succès pour une décision de justice prévue le 7 janvier prochain, veille de l'examen de la nouvelle loi sur l'eau à l'Assemblée Nationale.

L'année 2002 verra encore les éco-citoyens militer ensemble contre les pollutions.

La Mce connaît la réussite dans les travaux qu'elle entreprend : sécurité alimentaire et santé, éducation nutritionnelle, éducation à l'environnement par la charte environnement et le Créé, sensibilisation sur les problèmes de l'eau (pesticides, engrais...), règlement des litiges de consommation, urbanisme commercial, site Internet... pour ne citer que ceux-là.

Elle s'approche sereinement de ses 20 ans. Au cours de cette année nouvelle, nous préparerons cet anniversaire pour qu'il soit, lui aussi, une réussite.

Au nom des associations et salariés, je vous souhaite une bonne et heureuse année.

Nicolas Vouaux
Président

Points Infos Energie - PIE

Dans le cadre du plan national d'amélioration de l'efficacité énergétique, l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) a été chargée de la mise en place et de l'animation d'un réseau de points d'information de proximité sur l'énergie.

L'information du grand public constitue un maillon essentiel de la réussite des actions de relance de maîtrise de l'énergie et de promotion des énergies renouvelables. A travers la maîtrise de l'énergie, les déplacements et la consommation d'énergie sont bien sûr abordés, les transports routiers représentant plus de 40 % des rejets de particules en suspension dans l'atmosphère.

Au niveau national, ce réseau se met en place, associant les délégations régionales de l'Ademe, les collectivités territoriales et les associations de terrain.

En Bretagne, c'est actuellement 4 points infos généralistes et 2 points infos thématiques qui composent ce réseau. Un numéro indigo 0 820 820 466 permet aux Bretons, qu'ils habitent à Rennes, à Brest ou en centre Bretagne, de joindre le PIE le plus proche de leur domicile. Deux points infos thématiques sur l'agriculture et l'éducation à l'énergie, animés respectivement par l'association AILE (02 99 55 82 44) et le CIELE (02 99 30 12 13), vont permettre de sensibiliser un public précis qu'il soit issu du monde agricole ou du monde de l'éducation. D'autres PIE bretons sont en cours de création.

Ciele

Dossier

De la pêche à l'assiette, poisson sauvage, poisson d'élevage, qu'en savons-nous ?

Suite aux différentes crises alimentaires, et tout particulièrement la crise de "la vache folle", les consommateurs se sont tournés vers le poisson et les produits de la mer, en pensant que ces produits sont sains et naturels et donc, qu'à la différence des produits animaux d'origine terrestre, ils ne peuvent être source de problèmes nutritionnels et sanitaires.

Mais en réalité, qu'en sait-on ? Le poisson est-il toujours "alimentairement correct" ?

Les membres des associations de consommateurs sont allés acheter du poisson. Ils ont constaté de nombreux manques et se sont posé bien des questions !

Poisson, qui es-tu ?

Le grand silence des étiquettes

Sur les étals, qu'il s'agisse de la poissonnerie du coin ou de la grande surface, force est de constater que l'on nous informe peu. Le nom et le prix sont pratiquement toujours les seules mentions portées sur l'étiquette. D'où vient ce poisson ? Est-ce du poisson d'élevage ou du poisson sauvage ? S'il est d'élevage, comment a-t-il été nourri ? Quand a-t-il été pêché ? Comment en apprécier la fraîcheur en l'absence de date limite de consommation ?...

Faute d'obtenir des réponses à ces questions, le consommateur est obligé de faire confiance à son détaillant qui, lui-même, ne détient pas toutes les réponses.

Les risques de confusion dans la dénomination

Aujourd'hui, le marché du poisson est mondial et le nombre d'espèces commercialisées ne cesse de croître, multipliant sur les étals les dénominations nouvelles et... les risques de confusion !

En effet, pour pallier la raréfaction de la ressource des espèces pêchées régionalement, on va chercher ailleurs le complément de poisson qui arrive surgelé ou directement en frais, et est vendu parfois sous des noms usuels sans reconnaissance officielle. C'est le cas du siki qui sert à désigner un produit issu de différents squales de grands fonds.

D'autre part, le nom de certains poissons ne désigne pas toujours une espèce particulière, mais peut renvoyer à plusieurs espèces. Autrement dit, sous un même nom (ex. la saumonette ou le colin...), on peut trouver à l'étalage des poissons d'espèces différentes qui pourtant n'ont rien en commun, tant du point de vue du goût qu'au plan de la qualité.

Une filière mal connue des consommateurs

La plupart des consommateurs ignorent totalement que plus de la moitié du poisson consommé en France provient d'élevages : en majorité des poissons d'eau douce, comme la truite, mais aussi, et de plus en plus, des poissons marins comme le bar, la daurade ou le turbot.

Plus encore, ils ignorent les conditions d'élevage - souvent en intensif, à l'instar des volailles - et de nourriture de ces poissons. Ainsi, avant 1996, certains poissons d'élevages étaient nourris avec des farines animales d'origine terrestre. Et la réglementation diffère selon les pays quant aux méthodes d'élevage et modes de nourriture ou de soins. Dans ces conditions, quelles garanties de qualité pour le consommateur ?

La qualité menacée

Il est clair que si l'on n'y prend garde et que des mesures ne sont pas prises ou mises en application rapidement, le poisson ne restera pas longtemps un aliment sûr et sain.

D'une part, des menaces importantes pèsent sur la production :

- pour le poisson sauvage, deux points cruciaux : la pollution maritime - qui fait que les poissons concentrent parfois de fortes doses de dioxines et de métaux lourds - et la raréfaction de la ressource, liée entre autres aux techniques de pêche industrielle,
- pour le poisson d'élevage : la qualité de l'alimentation pose question car elle est souvent trop riche en lipides. La qualité nutritionnelle et gustative du poisson s'en ressent. De plus, certains pays produisent déjà des poissons génétiquement modifiés : pour l'instant, ces poissons ogm sont interdits d'importation en Europe... mais pour combien de temps ?

D'autre part, les méthodes de production en aquaculture font elles-mêmes peser de lourdes menaces sur l'environnement par les pollutions qu'elles génèrent : rejets de matières alimentaires et fécales, diffusion d'antibiotiques et excès d'ammoniaque contribuent à la dégradation de la ressource en eau.

Identification, qualité et fraîcheur : trois exigences des consommateurs

Ces éléments ont conduit le groupe de travail santé de la Mce à rédiger un document d'information à destination des consommateurs afin qu'ils soient plus vigilants sur le poisson

qu'ils achètent, et plus exigeants sur l'information qu'on veut bien leur fournir.

Les informations proposées ont été sélectionnées avec la volonté de rester accessibles au grand public. Ce document est donc une synthèse des réponses aux grandes questions que le consommateur peut se poser sur la filière et sur le poisson qu'il consomme régulièrement. Il s'articule autour de trois grands thèmes :

L'identification du poisson : il s'agit ici d'apprendre à connaître et reconnaître le poisson que l'on achète :

- Connaître son nom.
- Savoir à quelle(s) espèce(s) ce nom correspond.
- Identifier les nouveaux poissons introduits sur le marché.

Il s'agit aussi de connaître et de faire évoluer la réglementation relative à l'étiquetage. En effet, aujourd'hui, cet étiquetage se résume à la dénomination de vente. A partir du 1^{er} janvier 2002, les mentions suivantes seront obligatoires :

- la dénomination commerciale de l'espèce,
- la méthode de production : capture en mer ou en eaux intérieures ou élevage,
- la zone de capture (ex : mer du Nord, océan Atlantique...).

C'est encore trop peu pour les associations de consommateurs qui, en matière d'étiquetage, souhaiteraient que d'autres mentions soient portées sur les étiquettes, telles : la méthode de pêche, la date limite de consommation, le nombre de jours d'élevage...

La qualité du poisson : il s'agit ici de repérer les signes de qualité ou d'identification que la filière met en place, comme le label rouge, la certification, l'indication géographique protégée ou encore des marques collectives... et de savoir dans quelle mesure le consommateur peut leur accorder sa confiance.

La fraîcheur du poisson à l'étalage : le livret met à disposition des consommateurs une grille d'examen du poisson, à partir de l'observation de la peau, de l'œil, des branchies...

Il souligne aussi le risque de tromperie quand le poisson est vendu en filets. Enfin, il propose au consommateur quelques conseils simples pour conserver le poisson chez soi.

En conclusion, pour que chaque consommateur puisse choisir son poisson en toute connaissance de cause, il faut à la fois :

- une information accessible au grand public,
- un étiquetage loyal et précis,
- une plus grande transparence dans la filière.

Pour y arriver, les associations sont prêtes à collaborer avec les professionnels pour la mise en place d'un étiquetage informatif et de la traçabilité.

Le livret « De la pêche à l'assiette... Poisson sauvage, poisson d'élevage, qu'en savons-nous ? » a été réalisé par le groupe de travail santé-sécurité alimentaire de la mce (Cgl, Eau et rivières de Bretagne, Indecosa-Cgt, Udaf, Ufcs), grâce au soutien de la DDCCRF.

Le livret est disponible à la Mce, 48 bd Magenta, 35000 Rennes au prix de 1,02 €. Pour l'envoi par courrier, ajouter 1,02 €.

Gros plan

Le contrôle technique des vélos

Le 6 octobre 2001, lors des cyclades rennaises, la Route Bleue et les associations nantaises, Velo Campus et Place Au Vélo, ont proposé un contrôle technique gratuit des vélos. Le principe était le suivant : les vélos étaient contrôlés et équipés en matériel de sécurité (écarteurs de dangers, lumières, ...). Une fiche de contrôle était remise aux cyclistes qui pouvaient ensuite faire réparer leur vélo chez les vélocistes de leur choix.

Ce contrôle technique était aussi un moment privilégié d'échanges sur le vélo et de nombreux documents (itinéraires cyclables, guides de conduite, fiches sur la sécurité, la réparation de vélo, sur le vélo et l'enfant, ...) ont été remis aux cyclistes.

Cette opération avait pour objectifs :

- De faire prendre conscience qu'un vélo doit être entretenu pour des raisons de sécurité, en insistant particulièrement sur l'éclairage,
- D'encourager la pratique du vélo (un vélo en mauvais état restera bien souvent au repos),
- De permettre à chacun de faire les entretiens quotidiens de sa bicyclette

Plus de 40 vélos ont été contrôlés dans la journée. Beaucoup de jeunes, d'adolescents sont venus faire vérifier et régler leur vélo. Le ``bouche-à-oreille" a vite fonctionné et cela a été une expérience très intéressante pour tous. Le dialogue se noue autour du vélo, et si on part souvent des aspects techniques, on arrive rapidement à des questions de sécurité. La discussion est facilitée et les messages semblent écoutés. Les habitants et le Comité du quartier de Cleunay où nous avons installé notre stand nous ont réservé un accueil chaleureux.

Cette action, fruit d'un partenariat (Velocampus et Place au Vélo, la Ville de Rennes, la Sécurité Routière, le Comité de quartier de Cleunay et les marchands réparateurs de cycles) est une des clés de la réussite dans la promotion du vélo.

Ce premier contrôle technique à Rennes et son bon accueil sont pour la Route Bleue un encouragement à poursuivre.

Quand l'UFC donne à Saupiquet le juste t(h)on

En mai dernier, une adhérente vint nous conter sa mésaventure considérant qu'elle avait été trompée sur la qualité d'une boîte de conserve de poisson de la marque Saupiquet achetée dans un grand magasin. En effet, le couvercle affichait une photo en couleur d'une tranche de thon sous le nom de « Médaille de thon à la provençale ». Notre adhérente acheta une de ces boîtes. A l'ouverture de la boîte, elle ne trouva à l'intérieur que du thon en purée. Considérant que la marchandise ne correspondait pas à l'annonce faite par Saupiquet, notre adhérente nous apporta le couvercle de la boîte métallique. De plus, l'aspect du poisson lui ayant fait craindre pour sa santé, elle n'avait pas osé le « déguster ». En dépit de cette absence de preuve, nous l'avons crue sur parole.

L'Ufc-Que Choisir informa de cette affaire, le 16 mai 2001, la Ddcrf (Direction départementale de concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) d'Ille-et-Vilaine, puis celle du Morbihan et celle de la Loire Atlantique. En effet, cette conserve était produite par une usine de Vannes, mais le « centre décisionnel » se trouvait à Nantes.

Les réponses reçues des Ddcrf rendaient compte, d'une part, d'une enquête effectuée à l'usine de Saint Avé le 20 juin et, d'autre part, de leurs interventions auprès de l'entreprise Saupiquet.

Le thon utilisé était bien du thon entier et c'est le processus de fabrication qui, s'effectuant à partir de longes congelées du poisson, a pour effet de dilacérer les fibres et de réduire le thon en fragments avant la mise en boîte. « Les étiquetages de toute la gamme de produits en cause (5 différents) sont en cours de modification. Trois étiquetages sur cinq ne comportent déjà plus le terme de médaille. Toutefois, il subsiste encore la représentation graphique qui fait apparaître un morceau de thon entier ».

Suite aux interventions des services des différentes Ddcrf, le fabricant s'est engagé à ce que la présentation de tous les produits concernés soit en accord avec la réalité trouvée dans les boîtes.

Nous espérons que cette promesse a été tenue et dans les délais les plus brefs.

Faites comme notre adhérente, n'hésitez pas à informer l'Ufc-Que Choisir des anomalies que vous constatez lors de vos achats. Nos interventions peuvent obliger les entreprises à revoir leurs stratégies de marketing.

UFC-Que Choisir 35

Consommons autrement

Guide pratique des gestes au quotidien pour un développement durable. Qu'est-ce que le développement durable, le commerce équitable, l'agriculture durable... ? Ces questions sont-elles uniquement du ressort des spécialistes, des politiques... ? Non. Tout acte de consommation, aussi banal et anodin soit-il en apparence, a une influence sur les conditions environnementales et sociales de production et fait que le développement de la planète est durable ou non. Chaque consommateur peut agir au quotidien et devenir un consommateur d'un développement durable. C'est dans cet objectif que la Mce et 5 associations (Bretagne vivante -Sepnb, Ciele, Erb, Route Bleue, Ufcs) en collaboration avec le Réseau agriculture durable, ont réalisé un guide pratique qui répond aux questions essentielles sur le sujet et qui propose des conseils pratiques et simples à mettre en oeuvre tous les jours.

> Sorties nature en Ille-et-Vilaine

Bretagne Vivante - Sepnb propose :

- Dimanche 20 janvier : **Les oiseaux hivernants** - RDV parking de Cancaval à Pleurtuit.
- Dimanche 3 février : **Flore et faune locales** - RDV Saut de Roland, parking du Conseil Général.
- Vendredi 22 février : Les amours sous-marines - diaporama - 20 h 30 Centre Allende St Malo.
- Vendredi 15 mars : Fleurs et flore de la région malouine - diaporama - 20 h 30 Lycée J. Cartier St Malo.

> Alicaments, croyance, publicité ou science ?

Plaquette gratuite éditée par l'Ufcs qui répond à toutes ces questions et vous informe sur ce qui est autorisé ou non en matière d'allégations de santé liées aux produits alimentaires.

> Crédit permanent

Plaquette gratuite éditée par l'Ufc-Que Choisir qui vous informe sur les modalités, sur la protection des consommateurs en la matière et sur les avantages et dangers de cette forme de crédit.

> La restauration collective, c'est notre affaire !

Plaquette distribuée par la Mce qui pose les questions de la provenance de ce que l'on mange en restauration collective, de la sécurité alimentaire, de la qualité des repas servis... et qui invite les usagers à être plus exigeants en la matière.

Pour vous procurer ces documents : 02.99.30.35.50.

ASSOCIATIONS DE CONSOMMATEURS :

ADEIC Association d'éducation et d'information du consommateur – **AFOC** Association force ouvrière consommateur – **ASSECO-CFDT** Association étude et consommation – **CFDT** – **CGL** Confédération générale du logement – **CLCV** Consommation logement et cadre de vie – **INDECOSA-CGT** Information défense du consommateur salarié – **CGT** – **UFC-QUE CHOISIR** Union fédérale des consommateurs – Que choisir – **UFCS** Union féminine civique et sociale – **UDAF** Union départementale des associations familiales.

ASSOCIATIONS DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT :

CIELE Centre d'information sur l'énergie et l'environnement – **ERB** Eau et rivières de Bretagne – **Route Bleue** Association des usagers du vélo – **Bretagne Vivante - SEPNB** Société pour l'étude et la protection de la nature en Bretagne.

Directeur de la publication : Nicolas Vouaux

N°ISSN 1156-0797

Dépôt légal 1^{er} trimestre 2002

Maison de la consommation et de l'environnement
Centre technique départemental de la consommation
48 boulevard Magenta 35000 Rennes
Site Web : <http://www.mce-info.org>