



Pour des fêtes réussies

Les conseils de la DGCCRF

Décembre 2011



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE


MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE
DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

Sommaire

Le Réveillon	4
Le foie gras.....	5
Le caviar	8
Le saumon.....	11
Les huitres.....	13
Les coquilles Saint-Jacques.....	17
Les dindes	19
Les poulets, poulardes, chapons.....	22
Le chocolat.....	26
Les truffes et les produits « truffés »	28
Le champagne	30
Les boissons stimulantes	34
Les sapins et décorations	37
Les guirlandes électriques	39
La Fête	40
Les restaurants.....	41
Les cafés.....	43
Discothèques et cabarets	45
Les taxis	46
Les tarifs.....	46
Les règles à bord	48
Les Cadeaux	49
Les Jouets.....	50
La sécurité.....	51
Les peluches	54
Les porteurs	55
Les poupées	56
Les jeux éducatifs	57
Les jeux de construction	58
Les jouets électriques	59
Les jouets chimiques	60
Les jeux de société	61
Les Produits Multimédia	62
Son & Image	63
Les jeux vidéos	65

La téléphonie mobile.....	67
Internet.....	73
Les tablettes numériques	77
et les micro-ordinateurs	77
Les Vacances.....	81
L’Autoroute.....	82
Les pauses	83
La panne.....	85
Le péage.....	88
En cas de litige.....	89
Les Hôtels.....	90
Classement et tarifications	91
La réservation	93
Le séjour.....	94
La Location d’un Logement	97
Le contrat.....	98
Droits et obligations.....	101
Les voyages organisés	104
Obligation du voyageur.....	104
Conclure un contrat.....	106
Annuler ou modifier un contrat de voyage	108
Partir assuré	110
Partir au dernier moment.....	111
Régler un litige	112
Les coffrets cadeaux.....	113
Les Voyages en Avion.....	115
Le Ski.....	118
La sécurité	119
Le matériel	124
Les remontées mécaniques et les cours.....	125
Le ski : les contrôles de la DGCCRF.....	126
La Santé en Vacances	127
La protection solaire.....	128
Les préservatifs	133



LE RÉVEILLON





Le foie gras

La production mondiale de foie gras cru est évaluée à 26 350 tonnes pour 2010. La production européenne représente à elle seule 25 350 tonnes. Avec 19 275 tonnes représentant un peu plus de 73 % de la production mondiale, la France est le premier producteur de foie gras cru devant la Bulgarie, 2 600 tonnes et la Hongrie, 2 580 tonnes.

La transformation de foie gras reste concentrée dans les régions de tradition du foie gras, à savoir le Sud-Ouest et l'Alsace.

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

QU'EST-CE QUE LE FOIE GRAS ?

Le foie gras doit provenir exclusivement d'oie ou de canard gavé(e) de façon à produire l'hypertrophie cellulaire graisseuse du foie. Les animaux doivent être complètement saignés et, au moment de leur éviscération, les foies doivent être reconnus propres à la consommation, exempts de toute anomalie d'origine pathologique.

Les produits avec du foie gras comme seule matière première "foie gras entier"

Il s'agit uniquement de 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. La reconstitution s'effectue avec des moyens mécaniques. Le cutterage consiste à émulsionner un mélange foie/eau. La quantité d'eau ajoutée et celle apportée par l'assaisonnement ne doivent pas, au total, dépasser 10 % de la masse de la préparation. Le bloc peut être "avec morceaux" et, dans ce cas, les morceaux doivent représenter au moins 30 % de la masse du produit ; c'est le haut de gamme du "bloc".

LES AUTRES PREPARATIONS A BASE DE FOIE GRAS COMPRENANT D'AUTRES MATIERES PREMIERES

Ces préparations font appel à l'incorporation d'autres matières premières que le foie gras. La mention "foie gras" n'entre plus dans la dénomination de vente. Elle peut la compléter, mais avec l'indication du pourcentage de foie gras mis en oeuvre.

Préparation contenant plus de 50 % de foie gras

"Parfaits de foie d'oie ou de canard" : ils doivent contenir au moins 75 % de foie gras auquel est ajouté du foie maigre d'oie ou de canard et de l'assaisonnement.

"Médallions ou pâtés de foie d'oie ou de canard" : ils doivent contenir au moins 50 % de foie gras ou de bloc de foie gras, et sont présentés en noyau entouré d'une farce et assaisonnés.

"Galantines de foie d'oie ou de canard" : elles doivent également contenir 50 % de foie gras ou de bloc de foie gras mêlés à une farce et assaisonnés. "Mousses de foie d'oie ou de canard" : ce sont des préparations composées d'au moins 50 % de foie gras mêlé à une farce, de façon à donner au produit la texture caractéristique de la dénomination, et assaisonnées.

Préparations contenant plus de 20 % de foie gras

Pour ces produits, la dénomination de vente 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".

A savoir

Une indication géographique protégée (IGP) "Canard à foie gras du Sud-Ouest" existe depuis juin 2000.

Par un arrêté du 23 février 1996, portant extension d'un accord professionnel, le foie gras de canard produit en France doit provenir exclusivement de canards mâles. 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 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 qu'elles ne s'écartent pas trop, du point de vue de leur composition et de leur fabrication, des préparations à base de foie gras telles que définies dans le décret précité.

PETIT GUIDE DU GASTRONOME

Bloc ou entier

Idéalement le vrai foie gras est un foie qui a été juste "dénervé" (expression utilisée dans la profession, mais en réalité impropre, car en fait, il ne s'agit pas d'enlever les nerfs, mais le réseau artériel et veineux).

- Les 2 lobes sont laissés entiers : c'est un "foie gras entier". - Des morceaux de lobes sont agglomérés : c'est un "foie gras". Ces préparations sont assaisonnées et cuites.

- Les blocs de foie gras sont des foies gras malaxés, puis reconstitués ; la texture est modifiée et la saveur différente : ils peuvent contenir jusqu'à 10 % d'eau.

Les contrôles de la DGCCRF

Les produits comprenant du foie gras sont contrôlés chaque année, au stade de la production et de la distribution.

Une action particulière a été menée en 2010 pour s'assurer de la qualité des préparations contenant du foie gras telles les pâtés, mousses, galantines et autres spécialités au foie de canard ou d'oie. Ces produits sont pour une partie des consommateurs une façon de consommer du foie gras à moindre coût. Il s'agit de préparations charcutières comprenant un ingrédient valorisant : le foie gras. Il importait donc de vérifier que l'ingrédient noble mis en avant était réellement du foie gras ou du bloc de foie gras. Ces contrôles ont révélé dans certains cas l'incorporation de « parures de déveinage », sous-produits du parage et du déveinage des foies gras, en lieu et place d'une matière première foie gras ou bloc de foie gras.



Le caviar

Il se déguste en hors-d'œuvre, sa couleur varie du brun doré au noir de jais, il symbolise des mets de luxe. Le caviar est composé d'œufs d'esturgeons salés. Lorsqu'il provient de poissons sauvages, ceux-ci viennent principalement des pays entourant la mer Caspienne : Iran, Russie, Kazakhstan, Azerbaïdjan et Turkménistan.

L'ensemble des poissons de la famille des Acipensériformes sont considérés par la CITES (convention internationale pour la protection des espèces menacées d'extinction) comme des espèces menacées d'extinction et font l'objet de restrictions de pêche et de commercialisation.

La quasi totalité du caviar commercialisé provient désormais de poissons d'élevage d'origines diverses (France, Espagne, Italie, Bulgarie, République tchèque, USA, Russie, Iran, Chine...).

Parmi les vingt-quatre espèces d'esturgeons recensées à travers le monde, les espèces suivantes donnent la majorité du caviar sauvage consommé en Europe : le sevruga (*Acipenser stellatus*), l'osciètre (*Acipenser gueldenstaedti*) et le béluga (*Huso huso*). Les caviars d'élevage se développent à partir des espèces *Acipenser baeri*, *Acipenser naccari*, *Acipenser gueldenstaedti*, *Acipenser transmontanus*, les hybrides se développent également.

La France possède pour sa part une production d'esturgeons dans les eaux de la Gironde. Compte tenu des mesures de conservation des esturgeons, aucun caviar issu de poisson sauvage pêché dans la période allant du 1^{er} mars 2011 au 29 février 2012 ne doit être commercialisé.

Définition

Le caviar est composé d'œufs d'esturgeons ou ovocytes qui sont les 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. Les esturgeons sont des poissons cartilagineux osseux qui peuvent atteindre 100 ans et procréer de 5 ans à 20 ans. Ils se répartissent dans tout l'hémisphère Nord, en Europe, au Nord de l'Asie et en Amérique du Nord.

En France, le caviar de la Gironde est fabriqué à partir d'œufs de l'espèce *Acipenser baeri*, esturgeon originaire de Sibérie.

Préparation

Au printemps et à l'automne, aussitôt après la pêche, les esturgeons sont étourdis par un coup sec donné sur le crâne et immobilisés. On sépare les mâles des femelles, puis, par le sondage de chaque poisson, sont extraits quelques œufs. Cette biopsie réalisée sur les femelles permet de déterminer le moment idéal pour la récolte du caviar.

On ne récolte les œufs d'une femelle qu'une seule fois car il est nécessaire de sacrifier le poisson pour en prélever les ovaires composés d'œufs, de tissus adipeux et connectifs. La préparation des œufs doit commencer immédiatement après la mort de l'animal. Il est à noter que les œufs d'une femelle ne sont jamais mélangés à ceux d'une autre femelle.

Le processus de fabrication n'a pratiquement jamais changé : les œufs sont triés, délicatement passés au tamis pour ne pas abîmer leur membrane puis salés en quelques minutes dans un bain contenant du sel et parfois du borax (un conservateur). Le caviar passe alors des récipients en fer où il vient d'être traité aux boîtes de couleur dans lesquelles il sera livré. Le caviar le plus renommé et le plus cher est le Beluga.

Les différences de prix sont liées notamment à la rareté du poisson, certaines espèces doivent attendre plusieurs dizaines d'années avant que l'on puisse récolter leurs œufs.

Le sel est le seul ingrédient indispensable au caviar. Il facilite la conservation et constitue ainsi l'auxiliaire nécessaire à l'exaltation de son goût. Avec trop peu de sel, le caviar se détériore rapidement. Avec trop de sel, il se dessèche et devient collant. La quantité nécessaire en sel, de 3 à 5 % du poids des œufs, varie suivant la saison et la qualité du caviar. Une quantité de sel plus élevée est utilisée pendant la saison chaude, d'avril à octobre. Afin de limiter la teneur en sel et de prolonger la durée de vie du caviar, il est d'usage d'utiliser un conservateur, l'acide borique (E 284) ou son sel (E 285) le tétraborate de sodium (borax) à la quantité maximale de 4 g/kg en acide borique.

Code couleur des boites

Bleu : Beluga ou Belouga

Jaune : Oscître ou Ossiêtre

Rouge : Sévruga ou Sévruga

Utilisation abusive de l'appellation "caviar"

Au sens propre, le terme « caviar », employé seul, est réservé aux œufs d'esturgeons salés. Depuis 2006, la dénomination « caviar de Polyodon » est toutefois autorisée pour la commercialisation des œufs de poissons de la famille des Polyodontidés ou « poisson-spatule », famille proche de celle des esturgeons (famille des Acipenséridés) et appartenant à l'ordre des Acipencériformes. Les espèces sont regroupées en genres, eux-mêmes regroupés en familles, elles-mêmes regroupées en ordres. Ces poissons sont, comme les esturgeons, protégés par la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES). Ce produit est élaboré à partir de poissons spatules pêchés dans les fleuves aux États-Unis.

La dénomination « caviar d'aubergine », 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. De même, le terme « caviar d'escargot » est abusivement utilisé pour des œufs d'escargot.

Se développe 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, il convient d'être vigilant et de bien lire les étiquettes.

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, dénominations d'espèces fantaisistes.

Qualités nutritives

Richesse nutritionnelle d'un caviar Sevruga :

Eau : 51,5 %

Protides : 28,0 %

Lipides : 16,5 %

Glucides : 1,5 %

Vitamines (B2, B6, et B12), sels minéraux, ...3,09 %

Valeur nutritive : 281 Kcal/100g

À titre de comparaison, 100g de foie gras apportent 448 Kcal et 100g de saumon fumé 184 Kcal, mais, généralement, ces denrées ne se consomment pas dans les mêmes proportions !

Analyses pouvant être effectuées en laboratoire :

Reconnaissance d'espèce

Chaque variété de caviar possédant des protéines caractéristiques, il est relativement aisé de vérifier la conformité de la dénomination de vente des caviars à l'aide d'une méthode appelée la focalisation électrophorétique.

En comparant le profil électrophorétique d'un échantillon de caviar et celui de caviars témoins, il est possible de connaître la catégorie à laquelle appartient le caviar analysé.

Cette technique permet de révéler les mélanges d'espèces et l'usage des dénominations de vente valorisantes telles que Béluga pour du caviar ne provenant pas de l'esturgeon correspondant.

Teneur en acide borique

L'acide borique et son sel, le borax sont des conservateurs autorisés et référencés sous les numéros E 284 et E 285.

La présence d'acide borique ou de borax doit obligatoirement être mentionnée sur l'étiquetage du caviar.



Le saumon

Ces dernières années, les ventes de saumon fumé ont beaucoup augmenté en grandes surfaces et les périodes de fin d'année ne représentent plus qu'une petite moitié du débit annuel. Si la consommation de ce produit s'est démocratisée, le saumon fumé de bonne qualité reste encore un produit relativement onéreux.

Pour l'information du consommateur, l'étiquetage doit préciser, 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.

Deux grandes espèces sur les étals

Le saumon fumé est le plus souvent élaboré à partir de **saumon Atlantique** d'élevage provenant de Norvège, d'Irlande ou d'Écosse et depuis quelques années du Chili. Il existe deux élevages de saumon Atlantique en France. Cette espèce peut être vendue sous la dénomination "saumon". Les opérations de tranchage et de fumage sont majoritairement effectuées en France.

Les saumons du Pacifique : les plus connus sont le saumon rose du Pacifique (pink), le saumon rouge du Pacifique (sockeye) et le saumon keta du Pacifique (chum). Parmi ces espèces, il est possible de trouver des poissons sauvages.

Le saumon Atlantique, dont le nom scientifique est *Salmo salar*, peut être soit sauvage et rarissime, soit d'élevage et abondant.

Les connaisseurs préfèrent le saumon Atlantique.

Bien choisir un saumon fumé

Couleur

La couleur importe peu, mais une couleur uniforme est le signe d'une alimentation bien menée. 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.

Fumage, tranchage, salage

Préférez les saumons fumés dont l'étiquetage précise :

- que le fumage a été réalisé au feu de bois ;
- que le poisson n'a jamais subi de congélation ;
- que le poisson a été tranché à la main ;



- que le salage a été effectué au sel sec.

Si l'étiquetage est muet sur ces différents points, les opérations évoquées ont sans doute été réalisées avec des méthodes plus expéditives.

Lorsque le saumon est vendu décongelé, ce traitement est indiqué sur l'étiquetage.

Composition

Évitez les produits où du sucre apparaît dans la liste des ingrédients.

Emballage

Si vous optez pour les produits vendus préemballés, méfiez-vous des emballages sous-vide qui ne sont pas conservés dans des enceintes réfrigérées. Le saumon fumé se conserve entre 0 et 4°.

Rejetez les emballages mous où le poisson sue. Lorsque des gouttelettes apparaissent, cela signifie que le poisson est trop chaud et qu'il est conservé dans de mauvaises conditions.

Les contrôles de la DGCCRF

Les contrôles de la DGCCRF portent sur l'étiquetage, la composition et l'hygiène des saumons. Depuis 1993, une surveillance régulière de la contamination par *Listeria* des denrées alimentaires à la distribution est réalisée. Le saumon fumé, denrée sensible, est régulièrement contrôlé dans le cadre de ces plans de surveillance.



Les huîtres

Riches en vitamines et minéraux, les huîtres sont aussi une véritable mine de fer dont la valeur calorique est très faible.

Fines de claires, spéciales de claires... tous ces mots vous mettent déjà l'eau à la bouche! Mais le sait-on ? entre la naissance des huîtres et la douzaine d'huîtres qui s'étale dans votre assiette, trois ou quatre années de culture et de soins patients des ostréiculteurs ont été nécessaires.

La France est un producteur d'huîtres important, très loin derrière l'Asie et les Etats-Unis, mais le premier producteur en Europe. 130 000 tonnes d'huîtres sont produites en France chaque année (90 % de creuses et 10 % de plates), la plus grande partie vendue et consommée en France, dont la majorité pendant les fêtes de fin d'année.

En général, les huîtres plates sont les préférées des connaisseurs. Malheureusement, elles ont été décimées par des épidémies : les célèbres belons ne représentent plus qu'une portion infime du marché des huîtres plates.

Depuis 2008, une surmortalité de jeunes huîtres a été constatée sans que l'on puisse jusqu'à présent déterminer de façon certaine la cause de celle-ci. Il apparaît cependant selon les spécialistes de l'Anses qu'il s'agit d'une contamination sans incidence sur la santé humaine (virus ou bactérie spécifique de l'huître). Cette surmortalité devrait avoir des conséquences sur les quantités produites cette année compte tenu de la durée d'élevage des huîtres.

Origines

La culture de l'huître plate ou creuse part du naissain, huîtres minuscules (ou larves) provenant d'établissements spécialisés dans le golfe du Morbihan, dans la région charentaise, et même du Japon ou du Canada.

En fait, peu importe l'origine car c'est du lieu de production que dépendent la couleur et le goût d'une huître adulte.

Chaque huître a en effet son "terroir" : le sel, la nature du plancton et des eaux lui donnent des caractéristiques très particulières. Si certaines huîtres sont plus grosses, c'est tout simplement parce qu'elles se sont mieux nourries et ont mieux profité que d'autres.

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

Les huîtres peuvent également être importées de pays d'Europe. L'étiquetage des huîtres doit comporter le pays d'élevage sous la forme : « huîtres élevées en Irlande » par



exemple. Des mentions d'origine plus précises peuvent être indiquées, comme, « huîtres élevées en France, affinées en Vendée ». Une IGP (indication géographique protégée, signe officiel européen) pour les huîtres affinées à Marennes-Oléron a été adoptée en 2006.

Catégories

Les règles de dénomination et de calibrage des huîtres creuses ont été révisées en 2000, la traçabilité améliorée, les calibres regroupés en 6 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 claires

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 catégories :

- les Fines de claires :

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. Leur indice de chair est compris entre 6,5 et 10,5.

- les Spéciales de claires :

Immergées pendant au moins deux à trois semaines avec une densité maximale de 1 à 3 kg au mètre carré. Elles ont un indice de chair supérieur à 10,5. Les Fines de claires et les Spéciales de claires doivent aussi répondre aux indices de qualité des Fines et des Spéciales.

L'huître triploïde, une nouvelle variété

L'huître triploïde possède trois lots de chromosomes alors que l'huître est naturellement diploïde (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 diploïde. 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 a confirmé l'innocuité de cette huître pour le consommateur et l'absence de risques pour l'environnement.

La surmortalité des jeunes huîtres constatée depuis 2008 conduit les ostréiculteurs à utiliser des naissains triploïdes plus résistants aux maladies.

Tailles



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

Exemples pour les huîtres plates les N° 6 pèsent 20 gr, les N°5 : 30 gr, les N° 4 : 40 gr, les N° 3 : 50 gr, les N° 2 : 60 gr, les N° 1 : 70 g, les N° 0 : 80 gr, les N° 00 : 90 à 100 gr, les N°000 : 100 à 120 gr.

Les huîtres creuses sont désormais classées en 6 catégories : N°0 : + de 150gr ; N°1 : de 111 à 150gr ; N°2 : de 86 à 110gr ; N°3 : de 66 à 85gr ; N°4 : de 46 à 65gr ; N°5 : de 30 à 45gr.

Les longues sont définies par leur forme et non par leur poids.

Sécurité

Il arrive que la présence d'algues microscopiques (phytoplancton) en trop grande quantité dans le milieu provoque la production de toxines dans les huîtres. Dans ce cas et à partir de seuils déterminés par la réglementation européenne, les autorités sanitaires décident de la fermeture des zones dans lesquelles la présence de ces toxines a été détectée.

Tous les colis ou bourriches d'huîtres doivent porter l'étiquette de salubrité sur laquelle sont portés 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. L'étiquette doit également mentionner l'origine nationale 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.

Les huîtres ne doivent jamais être retournées afin qu'elles ne se vident pas et doivent être conservées au frais entre + 5 et + 15 degrés, à l'abri de la lumière. 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 bâille. 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 de ses huîtres en les ouvrant, pour les laisser dégorger une nouvelle fois.

Les huîtres les plus grosses sont toujours les plus chères, mais les amateurs préfèrent les huîtres de taille moyenne.

Vous pouvez les conserver 4 à 5 jours à condition qu'elles soient posées bien à plat. Ouvrez-les juste avant de les déguster.

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 régulièrement effectués auprès des expéditeurs, en amont et en aval, auprès de la grande distribution, des poissonneries et des restaurateurs. Quelques anomalies relatives à l'information du consommateur sont régulièrement relevées comme 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 (huîtres élevées en Irlande ou en Espagne et vendues comme françaises) ont parfois été constatés.



Les coquilles Saint-Jacques

Ces coquillages – représentés par les espèces de la famille des Pectinidés–ont deux valves, de couleur blanche ou ocre, avec des oreillettes de chaque côté des deux valves. En France, la plus connue est la coquille Saint-Jacques 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.

On trouve également des pétoncles de deux sortes : le pétoncle, dit aussi vanneau, petit, relativement ferme de consistance, et le pétoncle bigarré ou pétoncle noir, particulièrement recherché. Les coquilles sont composées de deux valves bombées et striées.

La principale caractéristique des pectinidés est l'importance de leur muscle dit "adducteur" (qui retient les deux valves entre elles), partie ronde, blanche ou crème, qui donne la chair du coquillage. Les consommateurs français apprécient également le corail qui compose les organes reproducteurs de l'animal. L'hépatopancréas (poche noire) n'est généralement pas consommé ; il est susceptible de concentrer des toxines présentes dans le milieu ambiant.

Les règles d'étiquetage

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 sont obligatoires.

La chair des coquillages de cette famille peut s'appeler "noix de Saint-Jacques" (noix car ils sont décoquillés) .

Les consommateurs peuvent ainsi distinguer, par exemple, 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*).

En lisant attentivement les étiquettes, on peut donc faire son choix en toute connaissance de cause.

Des différences en fonction des espèces et des goûts



Selon les espèces et les origines, les coquillages diffèrent par leur goût, leur couleur, leur taille et leur consistance.

La coquille française, *Pecten maximus*, est connue pour ses qualités gustatives exceptionnelles. Cette espèce est également pêchée en Ecosse. La coquille canadienne est un produit de grande taille, dont le corail n'est généralement pas consommé. Les coquilles chiliennes ou péruviennes sont plus petites, elles possèdent un corail bicolore d'un orange plus intense que la coquille française. La coquille chinoise est très petite et beaucoup plus dure que les précédentes. Cette liste n'est pas exhaustive.

Il peut arriver que la cuisson révèle de mauvaises surprises et que le coquillage perde jusqu'à la moitié de son poids. Dans ce cas, il s'agit d'un produit qui a été préalablement trempé, la coquille Saint-Jacques ayant la particularité de se comporter comme une éponge et de retenir très facilement l'eau. La vente de ces noix de Saint-Jacques artificiellement gorgées d'eau est considérée comme une tromperie par les tribunaux si le consommateur n'est pas informé par voie d'étiquetage du traitement subi par la denrée.

Les contrôles de la DGCCRF

La DGCCRF mène régulièrement des enquêtes pour débusquer les fraudeurs. Une précédente enquête avait montré que 35 % des prélèvements analysés de Saint-Jacques, d'origine diverses (USA, Royaume-Uni, Vietnam, Pérou,...), étaient non conformes. Les suites de cette enquête avaient donné lieu à l'établissement de 8 procès-verbaux. Une nouvelle enquête est en cours en 2011.



Les dindes

C'est à Christophe Colomb et à ses successeurs que nous devons la reine de nos réveillons. La dinde est en effet originaire de la côte Ouest du continent américain. Sa taille et son bon goût l'ont très vite imposée sur les tables de fêtes familiales.

La dinde noire

La qualité d'une dinde dépend en grande partie de sa race. L'une des plus fines est la dinde noire. On la reconnaît à la couleur de ses pattes et des quelques plumes noires qui lui restent au moment de la vente, ainsi qu'à sa collerette plus ou moins rouge. Son poids varie de trois à cinq kilos. Elle constitue le gros bataillon des dindes "fermières".

La dinde à pattes blanches

C'est une dinde beaucoup plus charnue, pouvant atteindre 15 kg. Son rendement élevé en viande favorise son élevage intensif. C'est elle que l'on trouve en découpe : rôtis de dindonneau, cuisses de dinde, etc.

La dinde fermière

L'article L. 644-14 du code rural précise les conditions d'utilisation relative aux modes d'élevage des volailles. Ainsi, les mentions "fermier-élevé en plein air" ou "fermier-élevé en liberté" ne peuvent être utilisées que sur les volailles bénéficiant d'un label rouge, d'une appellation d'origine ou du signe "agriculture biologique".

Pour avoir droit à cette appellation, une dinde fermière doit :

- être élevée dans des bâtiments qui ne doivent pas abriter plus de 2500 volailles et dont la densité est limitée, à 10 sujets/m² jusqu'à sept semaines et à 6,25 sujets/m² au-delà de sept semaines, n'excédant pas au total 35 kg/m² à l'âge minimal d'abattage ;
- avoir accès en permanence, à partir de l'âge de huit semaines, dans la journée, à des parcours recouverts en majeure partie de végétation représentant au moins 6 m² par dinde ;
- appartenir à une souche à croissance lente et être nourrie au stade de l'engraissement avec une formule d'aliments contenant au minimum 70% de céréales.

Les dindes fermières ne peuvent être abattues qu'après l'âge de 140 jours, soit à plus de quatre mois et 20 jours.

Les dindes provenant de petits élevages et commercialisées sur les marchés locaux peuvent également bénéficier de l'appellation "fermière", même si elles ne sont pas sous label, sous réserve qu'elles respectent les conditions posées par le règlement communautaire n°543/2008 définissant les volailles fermières.

La dinde sous appellation d'origine contrôlée

C'est la dinde de Bresse : le grand cru de la volaille. Elle a été élevée en liberté dans les prés entourant la ferme et nourrie de céréales. Elle est abattue à 27 semaines, quand sa chair est particulièrement goûteuse et fine.

La dinde, comme le chapon peut également être un produit certifié

Ces produits portent un logo "produit certifié" ou "critères qualité certifiés".



Parmi les caractéristiques certifiées indiquées sur les produits, deux sont obligatoires et portent souvent sur l'alimentation et la durée d'élevage. D'autres caractéristiques peuvent également être indiquées telles que l'origine de la souche, la traçabilité du produit...

La communication sur l'alimentation correspond à un pourcentage minimum de céréales.

Exemple de caractéristique pour l'alimentation :

- d'un chapon certifié : "alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 70 % de céréales"
- d'une dinde certifiée : "alimentée avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 65 % de céréales".

Pour la durée d'élevage, elle ne peut pas être inférieure à :

- 70 jours pour les dindes
- 140 jours pour les chapons.

L'agriculture biologique

L'agriculture biologique est un mode de production respectueux de l'environnement et du bien être animal, réglementé par des textes communautaires stricts.

Le fait que des dindes soient biologiques garantit qu'elles ont été nourries à partir d'aliments certifiés biologiques (produits sans utilisation d'OGM et de pesticides non autorisés).

Par ailleurs, des surfaces suffisantes de logement et des densités maximum sont prévues pour assurer une aération, de la lumière, de l'espace et du confort aux dindes. En outre, il y a une obligation d'accès à un espace en plein air.

Le respect de ces conditions d'élevage est vérifié par des organismes certificateurs agréés¹. Une référence à l'organisme certificateur doit apparaître sur l'étiquetage des produits biologiques.

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

Il est à noter qu'un produit biologique peut comporter le logo AB (logo de certification sur l'étiquetage du produit et logo de communication sur les supports de communication relatifs à ce produit).



Par ailleurs, depuis le 1^{er} juillet 2010, le logo communautaire (« eurofeuille » ci-dessous) est obligatoire sur l'étiquetage des produits biologiques (des mesures transitoires sont prévues pour les matériaux d'emballage jusqu'au 1^{er} juillet 2012).



Dans le même champ visuel que ce logo doivent apparaître :

- le numéro de l'organisme qui a certifié le produit (exemples : FR-BIO-01 pour Ecocert, BE-BIO-01 pour Certisys, organisme certificateur belge....).
- l'origine des matières premières sous la forme « *agriculture UE* » (origine union européenne), « *agriculture non UE* » (origine hors union européenne) ou « *agriculture France (ou tout autre État)* » si le produit est originaire en intégralité de cet État. Si il s'agit d'un produit composé (exemple : dinde farcie), et que des matières premières sont d'origine hors Union européenne et d'autres de l'Union européenne, la mention suivante doit apparaître : « *agriculture UE/non UE* ».

¹ En France six organismes certificateurs sont agréés par l'INAO. Ecocert (FR-BIO-01), Agrocet (FR-BIO-07), Certipaq (FR-BIO-09), Qualité France (FR-BIO-10) et SGS (FR-BIO-11) sont agréés pour tous les secteurs. Par ailleurs, Certisud (FR-BIO-12) est agréé depuis 2010 pour tous les secteurs sauf : production d'animaux d'aquaculture et d'algues marines, production de champignons, élevages de lapins, d'escargots et d'autruches.



Les poulets, poulardes, chapons

Le poulet

Jeune volaille, élevée pour sa chair et abattue entre 40 et 70 jours.

La poularde

Jeune femelle n'ayant jamais pondu, d'un âge minimum de 120 jours et d'un poids compris entre 1,650 kg et 1,950 kg en effilé.

Le chapon

C'est un poulet mâle castré : cette opération s'appelle le "chaponnage". Il ne peut être abattu avant 140 jours et doit avoir eu une période d'engraissement de 77 jours.

L'appellation d'origine

En matière de volaille, il n'existe actuellement qu'une seule appellation d'origine réglementée par décret : **la volaille de Bresse** (poulet, poularde et chapon).

Seuls ont droit à l'appellation d'origine :

- . « Poulet de Bresse » : les poulets, mâles ou femelles âgés de 108 jours minimum ;
- . « Poularde de Bresse » : les femelles âgées de 140 jours minimum à maturité sexuelle ayant constitué leur chaîne d'œufs mais n'étant pas entrées en cycle de ponte ;
- . « Chapon de Bresse » : les chapons, mâles castrés âgés de 224 jours minimum.

Le chapon est commercialisé exclusivement à l'occasion des fêtes de fin d'année, entre le 1er novembre et le 31 janvier.

Les volailles doivent être commercialisées sous la forme « effilée ». Les présentations « prêt à cuire » et « surgelée » sont admises pour les poulets seulement, à condition que les membres, à l'exception des doigts, ne soient pas amputés.

- Chaque volaille porte à la patte, une bague du producteur comportant, en plus de la mention de son nom et adresse, celle du mot Bresse et, au cou, un scellé de garantie de l'abatteur, ainsi qu'une étiquette délivrée par le Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse.

- En plus de ces signes d'identification, les poulardes et chapons de Bresse doivent être munis d'un sceau d'identification précisant l'année de mise en place et les mentions "chapon" ou "poularde de Bresse", "Appellation d'Origine Contrôlée".

- Son poids minimum est de 1,5 kg vivant et 1,3 kg mort pour les poulets ; 2,200 kg et 1,800 kg pour les poulardes ; 3,800 kg et 3 kg pour les chapons.

- Cette appellation garantit l'origine géographique, la méthode et le savoir-faire.

Le label rouge

Le label rouge est la garantie d'un produit de qualité supérieure qui le distingue des denrées et produits similaires habituellement commercialisés.

Il résulte d'un cahier des charges homologué par les pouvoirs publics.

Le logo "Label Rouge", accompagné de son numéro d'homologation et des principales caractéristiques certifiées doit apparaître sur l'emballage. Il certifie que la volaille a été élevée et abattue en respectant les conditions fixées dans le cahier des charges.

Les exemples sont nombreux : Poulet jaune fermier - Poulet fermier cou nu - Pintade jaune fermière...

Les caractéristiques certifiées 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).

La certification de conformité

La certification de conformité est la garantie d'une qualité régulière et distincte du produit courant.

Actuellement une soixantaine de certifications existent en viande de volailles : caille, coquelet, canard, chapon, dinde, pintade, poulet.

Le certificat de conformité est délivré à un opérateur pour un produit qui respecte à la fois les exigences posées par les règles de production, de transformation et de conditionnement d'un produit et au moins deux recommandations relatives à la présentation pour le consommateur des caractéristiques certifiées du produit.

Exemples de caractéristiques certifiées :



Pour une pintade :

Durée d'élevage de 82 jours minimum

Alimentée avec 100 % de produits d'origine végétale et minérale enrichis en vitamine, dont 70 % de céréales et avec 50 % de maïs.

Pour un poulet :



Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 65 % de céréales
Durée d'élevage : 56 jours minimum.

La certification de conformité d'un produit peut être identifiée par un logo : "produit certifié" approuvé par les ministres de l'agriculture et de la consommation.

Si ce logo figure sur le produit, les caractéristiques certifiées et le nom de l'organisme certificateur doivent également être apposés sur l'étiquetage.

L'agriculture biologique

L'agriculture biologique est un mode de production respectueux de l'environnement et du bien être animal, réglementé par des textes communautaires stricts.

Le fait que des volailles soient biologiques garantit qu'elles ont été nourries à partir d'aliments certifiés biologiques (produits sans utilisation d'OGM et de pesticides non autorisés).

Par ailleurs, des surfaces suffisantes de logement et des densité maximum sont prévues pour assurer une aération, de la lumière, de l'espace et du confort aux volailles. En outre, il y'a une obligation d'accès à un espace en plein air.

Le respect de ces conditions d'élevage est vérifié par des organismes certificateurs agréés². Une référence à l'organisme certificateur doit apparaître sur l'étiquetage des produits biologiques.

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

Il est à noter qu'un produit biologique peut comporter le logo AB (logo de certification sur l'étiquetage du produit et logo de communication sur les supports de communication relatifs à ce produit).



² En France six organismes certificateurs sont agréés par l'INAO. Ecocert (FR-BIO-01), Agrocet (FR-BIO-07), Certipaq (FR-BIO-09), Qualité France (FR-BIO-10) et SGS (FR-BIO-11) sont agréés pour tous les secteurs. Par ailleurs, Certisud (FR-BIO-12) est agréé depuis 2010 pour tous les secteurs sauf : production d'animaux d'aquaculture et d'algues marines, production de champignons, élevages de lapins, d'escargots et d'autruches.

Par ailleurs, depuis le 1^{er} juillet 2010, le logo communautaire (« eurofeuille » ci-dessous) est obligatoire sur l'étiquetage des produits biologiques (des mesures transitoires sont prévues pour les matériaux d'emballage jusqu'au 1^{er} juillet 2012).



Dans le même champ visuel que ce logo, doit apparaître :

- le numéro de l'organisme qui a certifié le produit (exemples : FR-BIO-01 pour Ecocert, BE-BIO-01 pour Certisys, organisme certificateur belge....).
- l'origine des matières premières sous la forme « agriculture UE » (origine union européenne), « agriculture non UE » (origine hors union européenne) ou « agriculture France (ou tout autre État) » si le produit est originaire en intégralité de cet État. Si est en cause un produit composé (exemple : chapon farci), et que des matières premières sont d'origine hors Union européenne et d'autres de l'Union européenne, la mention suivante doit apparaître : « agriculture UE/non UE ».



Le chocolat

En France, la consommation de chocolat par habitant a diminué en 2010 : elle s'est élevée à 6,4 kg par habitant (7,4 kg en 2009)

Café, vanille, orange, eau-de-vie, cannelle, thé, framboise, tous les parfums, ou presque, se retrouvent dans la ganache, à la satisfaction des consommateurs, toujours à la recherche de saveurs subtiles ou insolites.

Les Français en achètent de plus en plus pour leur consommation personnelle, tout en continuant à en offrir. Ils apprécient toujours un chocolat noir au goût amer et très riche en cacao et, de plus en plus, des sélections d'origines bien précises qui confèrent des arômes recherchés.

On considéra longtemps le chocolat comme un ennemi du foie. Ce n'est plus le cas. De même, on sait aujourd'hui qu'il contient très peu de caféine. En revanche, tout le monde est d'accord pour prêter au chocolat des vertus apaisantes. C'est qu'il contient un antidépresseur, la sérotonine, et du magnésium.

Définition

Les ingrédients autorisés pour fabriquer le chocolat sont définis par décret à l'échelon national. Des modifications sont intervenues depuis le 3 août 2003, date d'entrée en vigueur de la nouvelle directive européenne qui autorise l'addition de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao à hauteur de 5%.

Pour les produits de chocolat, **le critère de référence est la teneur minimale en cacao**. Cette information doit figurer obligatoirement sur l'étiquetage de certains d'entre eux, mais pas sur les bonbons en chocolat.

Truffes

L'appellation "**truffes**" ne peut s'appliquer qu'à un produit de chocolat dans lequel les matières grasses proviennent exclusivement du cacao, du lait et du beurre. L'incorporation de matières grasses végétales entraîne l'appellation "**truffes fantaisies**".

L'Europe : un étiquetage strictement encadré en cas d'emploi de graisses végétales

Six graisses végétales peuvent être incorporées dans le chocolat dans la limite de 5% (illipé, huile de palme, sal, karité, kokum et noyaux de mangue). Elles peuvent être ajoutées seules ou en mélange.

La réglementation exige l'inscription de la mention "**contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao**" sur 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 France : un étiquetage informatif complémentaire pour le chocolat fabriqué avec le seul beurre de cacao

Le législateur français a voulu faciliter l'identification par le consommateur du chocolat fabriqué à partir des seules graisses tirées des fèves de cacao, sans adjonction de graisses végétales. C'est ainsi que, depuis mai 2001, les mentions "**chocolat pur beurre de cacao**" ou "**chocolat traditionnel**" peuvent figurer sur les étiquetages en complément des dénominations de vente réglementaires.

Des contrôles régulièrement effectués par la DGCCRF

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

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

Dans certains cas, les bonbons de chocolat fourrés, par exemple à la crème ou au beurre, font l'objet d'un traitement physique de congélation. Ces produits sont ensuite présentés décongelés au consommateur final. Ceux vendus préemballés doivent comporter la mention "Ne pas recongeler" à proximité de leur dénomination de vente. Pour ceux vendus en vrac, la mention "Décongelé" doit figurer à proximité de la dénomination de vente.

D'autres procédés de conservation par le froid des chocolats peuvent être utilisés afin de préserver leurs qualités organoleptiques. Dans ce cas, une bonne information du consommateur doit être assurée sur le traitement subi et sur les conditions et la durée de conservation des produits. Les produits préemballés doivent porter une date limite d'utilisation optimale sous la forme "A consommer de préférence avant fin..." suivie des conditions de conservation.

A l'occasion de leurs contrôles, les enquêteurs vérifient que les bonbons de chocolat préemballés ou vendus en vrac sont correctement étiquetés afin d'assurer la bonne information du consommateur. Ils peuvent 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 truffes et les produits « truffés »

Actuellement plus d'une soixantaine d'espèces de truffes différentes ont été identifiées dans le monde, dont environ une vingtaine fructifient en France. Parmi celles-ci cinq présentent un intérêt gastronomique ou économique.

La truffe noire (*Tuber melanosporum*) est de loin la plus célèbre. Elle est essentiellement produite dans la Drôme et le Vaucluse et plus faiblement dans 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 l'hiver et la pleine maturité se situe en général de la mi-décembre à 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 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 dans le commerce être désignées par leur nom. Il en est ainsi de la *Tuber indicum* (ou *Tuber Himalayense*) qui doit être dénommée « truffe de Chine » et non « truffe ».

Au moment des fêtes **les produits « truffés »** sont largement commercialisés ou servis dans les restaurants. La loi du 27 juillet 2010 (LMAP) exige pour tout produit portant la mention « truffé » la mise en œuvre de 3 % minimum de truffe et l'indication du nom 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...)

La réglementation va être complétée prochainement. Un décret qui paraîtra début 2012 introduira des exigences de qualité pour les truffes fraîches et des dispositions d'étiquetage plus protectrices pour le consommateur.

Pour acheter une truffe noire afin de la cuisiner chez soi, il faut l'acheter fraîche soit sur un marché de détail aux truffes, soit auprès d'un commerce spécialisé. Pour qu'elle soit mûre il ne faut pas l'acheter avant la mi-décembre.

On peut aussi l'acheter en conserve et, dans ce cas, choisir une boîte portant le marquage "première ébullition" car la truffe aura ainsi conservé tous ses arômes.

Lors de l'achat d'une conserve il est important de bien lire l'étiquetage et de ne pas se limiter à la lecture de la dénomination de vente. La liste des ingrédients doit porter le nom en latin, par exemple *Tuber melanosporum* pour la truffe noire.

Pour profiter pleinement du goût et des arômes de la truffe achetée fraîche, il faut la consommer rapidement après l'achat, ne pas la faire trop cuire, sinon elle perdra une large part de ses arômes. Elle peut livrer pleinement sa saveur avec des recettes simples telles que omelette ou brouillade aux truffes, pâtes ou ravioles à la crème et aux truffes....



Le champagne

La naissance du champagne remonte à la fin du XVII^e siècle avec la mise au point de la méthode «champenoise». Quelques hommes du terroir (en particulier Dom Pérignon qui fut cellier et procureur de l'abbaye de Hautvillers-Les-Forges) réussirent à maîtriser la fermentation du jus de raisin et à transformer un vin qui avait tendance à pétiller en vin clair à la mousse persistante. Le champagne était né.

D'emblée, il connut une vogue considérable. Pour assurer un large développement de la production, les règles de fabrication ont été précisées, les bouteilles ont été choisies résistantes à la pression et l'on utilisa le liège pour le bouchage.

Résultat : à partir de 1820, la production prit un certain essor et les bouteilles de champagne commencèrent à quitter par milliers les caves de Reims, Épernay ou Ay.

En 2010, 319 millions de bouteilles ont été mises sur le marché dont 134 millions vendues à l'étranger pour un chiffre d'affaires global de 4,1 milliards d'euros dont 1,9 milliards d'euros à l'exportation.

Aire de production

L'aire de production du champagne est rigoureusement définie : elle résulte de la loi du 22 juillet 1927. Elle représente environ 3 % des superficies consacrées en France à la viticulture. Ce petit vignoble de 33 077 hectares se répartit sur cinq départements (Marne 23 778 ha (72%) - Aube et Haute-Marne 6 918 ha (21%) – Aisne et Seine et Marne 2 381 (7%), fortement émietté, couvre deux zones principales, la première assimilable à un triangle formé par les villes de Reims, Châlons-en-Champagne et Château-Thierry (vallée de la Marne, Montagne de Reims et Côte des Blancs), la seconde dans le département de l'Aube principalement située autour de Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine.

319 villages aux crus différents possèdent chacun leurs caractéristiques propres. Et chaque village se distingue par l'échelle des crus.

Les crus

Un cru dans le secteur viticole est un lieu (un village) où la vigne croît et donne un raisin qui, vinifié, présente des caractéristiques particulières. La gamme des crus détermine pour chacun des villages sa place dans la hiérarchie de la notoriété en fonction des usages locaux, loyaux et constants.

La situation de la Champagne a également ceci de particulier que beaucoup de vins sont produits par des négociants, qui achètent des raisins dont les qualités sont différentes, pour en faire des «cuvées».

Les différents cépages

Les principaux cépages sont le Chardonnay, une variété à raisins blancs, le Pinot noir et le Pinot Meunier, variétés à raisins noirs à jus blanc. Le premier confère au vin plus de

légèreté et de fraîcheur, les seconds lui 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 peut répandues (2 % de l'encépagement essentiellement dans le département de l'Aube).

Les vendanges

Elles interviennent généralement fin septembre mais peuvent être plus précoces. Ainsi, avec des cueillettes dans quelques crus commencées en moyenne le 24 août voire le 19 d'août, l'année 2011 serait la deuxième année plus précoce de l'histoire champenoise après 1822. Les vendanges sont manuelles car les raisins doivent arriver entiers au pressoir.

Le pressurage

Il est effectué soit dans un pressoir traditionnel à vaste surface et peu profond pour ne pas abîmer les grains soit en utilisant un outil de pressurage moderne qui évite notamment les retrousses manuelles. L'unité de base que reçoit chaque pressoir est appelée un « marc ». Si l'unité de base de la champagne est le marc de 4000 kg, beaucoup d'unités de production sont désormais dotées de pressoir de 6000, 8000 et 12000 kg. Le pressurage est fractionné : le remplissage de dix premières « pièces » de 205 litres chacune, porte le nom de « cuvée ». Les deux suivantes, baptisées « premières tailles », sont d'une qualité inférieure à la cuvée.

Les moûts sont vinifiés classiquement comme n'importe quel vin blanc. Il faut 1,2 kg de raisin pour faire une bouteille de champagne.

La fermentation

Elle dure plusieurs semaines. Au cours de l'hiver, le vin est soutiré à plusieurs reprises et devient ainsi parfaitement clair.

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.

La seconde fermentation en bouteille

Elle permet de transformer un vin naturellement tranquille en vin mousseux. On procède d'abord au tirage qui ne peut intervenir qu'à partir du 1er janvier de l'année qui suit la vendange, en ajoutant à la cuvée du sucre (24 g/litre) 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.

Cette deuxième fermentation en bouteille s'effectue lentement à basse température (11°).

Au moins quinze mois après le tirage en bouteilles (au minimum trois ans pour les champagnes millésimés), les bouteilles sont « dégorgées », procédé d'élimination des dépôts dus à la deuxième fermentation.

Dépôt

Une fois ce dépôt expulsé, on le remplace par un vin plus ou moins sucré : la liqueur de dosage. Si on ajoute du vin sans sucre ajouté, on obtient un brut nature.

Après l'adjonction de très peu de liqueur et compte tenu de sa concentration, le Champagne obtenu est extra-brut s'il contient entre 0 et 6 grammes de sucre par litre de vin, brut entre 0 et 12 grammes par litre, extra-sec entre 12 et 17 grammes par litre, sec

entre 17 et 32 grammes par litre, demi-sec entre 32 et 50 grammes par litre et doux au-delà de 50 grammes par litre.

Ensuite, il ne reste plus qu'à agiter les bouteilles (le remuage consiste à faire descendre le dépôt, généré par l'utilisation de la liqueur de tirage, dans le col de la bouteille afin qu'il soit éliminé par dégorgement) et, éventuellement, les laisser encore reposer.

Comment bien acheter

Connaissez le langage des étiquettes, certaines indications sont précieuses.

Mentions obligatoires

- L'appellation : «Champagne» doit figurer en caractères très apparents sur l'étiquette et être répétée sur la partie du bouchon de liège figurant dans le col de la bouteille. Depuis 1999, le nom ou raison sociale de l'élaborateur est obligatoire ainsi que la commune du siège social de l'élaborateur. Ces informations doivent figurer en toutes lettres sur l'étiquette.

- La mention de la teneur en sucre : «brut», «demi-sec»,...

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(3).

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

Mentions complémentaires (selon le cas)

- L'indication du millésime qui, pour le champagne, est le signe des caractéristiques exceptionnelles de l'année indiquée.

- «Blanc de blanc» : Champagne fait uniquement avec du raisin blanc ;

- «Rosé»

- M.A. : Marque d'acheteur ou

- C.M. : coopérative de manipulation ou

- R.C : récoltant coopérateur

- R.M. : Récoltant Manipulateur vendant lui-même son vin (qui ne peut valoriser que le fruit de sa propre vendange).

- N.M. : Négociant Manipulateur

Ces lettres renvoient à une classification d'enregistrement et ne préjugent en rien de la qualité Il s'agit d'immatriculations professionnelles qui servent à classer les opérateurs champenois en plusieurs familles. Cette immatriculation distribuée par le Comité interprofessionnel des vins de Champagne (CIVC) doit figurer obligatoirement sur l'étiquetage du produit.

Figure également sur les étiquettes un numéro correspondant au numéro d'enregistrement de la marque auprès du CIVC. Il arrive qu'un négociant puisse être manipulant sous la marque (N.M.). Les marques d'acheteurs (MA) sont souvent la propriété de distributeurs notamment les enseignes de la grande distribution. La MA permet au distributeur de changer d'élaborateur. Il est donc possible de trouver en grande surface des bouteilles d'une même marque élaborées par deux ou trois élaborateurs différents.

Il est aussi possible pour un consommateur de faire étiqueter du Champagne à son propre nom notamment à l'occasion d'un événement exceptionnel (mariage, ...). Moyennant finance, cette étiquette personnalisée peut être réalisée chez certains opérateur. Le nom d'un consommateur peut alors se substituer à la marque. Cependant la mention de l'élaborateur en toutes lettres doit figurer sur l'étiquetage du produit.

³ service compétent : DIRECCTE de Champagne Ardenne – Pole C Brigade interrégionale des enquêtes vins 60 rue Simonnot 51038-Chalons-en-Champagne Cédex tél. 03 26 66 29 92.

Capsules : 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 », « 11 », « 51 », ...). Elles peuvent être aussi banalisées (uniquement pour les récoltants), le numéro figurant sur celles-ci étant alors « 51 ».

Comment conserver le champagne ?

Si vous possédez une bonne cave, obscure et fraîche (15° 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.



Les boissons stimulantes

Les boissons rafraichissantes sans alcool ne se contentent plus de vous désaltérer. Enrichies de diverses substances, elles se parent de toutes les vertus et d'effets quasi miraculeux. Qu'en est-il exactement ? Ces boissons peuvent-elles être consommées sans risque ?

La réponse au travers de deux exemples, les boissons énergisantes et les boissons anti-alcool.

LES BOISSONS ENERGISANTES

Très à la mode, les boissons énergisantes connaissent un succès fulgurant grâce à un marketing agressif et surtout à une réputation sulfureuse.

Qu'est-ce qu'une boisson énergisante ?

Les boissons énergisantes ou energy drinks ne sont pas définies réglementairement. Elles se caractérisent par plusieurs points communs :

- les effets revendiqués : ces boissons prétendent procurer un regain d'énergie en agissant sur le système nerveux ;
- leur composition : ces boissons contiennent le plus souvent de la caféine en grande quantité, associée à d'autres substances telles que la taurine, la glucuronolactone ou des extraits de plantes ;
- leur cible : ces boissons visent des populations jeunes et sportives.

Le marché des boissons énergisantes est en pleine expansion, avec une croissance d'environ 40 %, pour atteindre 100 millions d'euros en 2010.

Il ne faut toutefois pas confondre ces produits avec les boisson dites énergétiques, destinées aux sportifs. Ces dernières 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.

A savoir

Une canette de 250 ml de boisson énergisante contient environ 80 mg de caféine, soit l'équivalent d'une tasse de café.

La taurine et la glucuronolactone se retrouvent naturellement dans certains aliments. Cependant, elles sont utilisées à des niveaux nettement supérieurs dans les boissons énergisantes.

Ces boissons sont-elles sûres ?

La caféine peut provoquer des effets indésirables (tachycardie, palpitations, tremblements, anxiété, insomnie...) au-delà de 300 mg. Elle peut même engendrer des phénomènes de dépendance. Elle est fortement déconseillée aux femmes enceintes 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 cannette) à 350 ml (1,4 cannette) par personne par jour. Toutefois, les effets de ces molécules sur l'organisme ne sont pas totalement connus.

En revanche, une interaction entre la caféine et la taurine est évoquée. Elle conduirait à des risques cardiovasculaires, surtout en période d'exercice physique. Toutefois, les données restent insuffisamment conclusives.

Les interactions avec l'alcool sont régulièrement évoquées. A ce jour, les données disponibles ne permettent pas de conclure sur leur existence. Il est toutefois évident que les effets produits sur le système nerveux peuvent diminuer la perception d'ivresse et amener à consommer plus d'alcool.

Au lendemain de l'autorisation accordée à ces boissons, la France s'est dotée d'un dispositif de surveillance spécifique par l'Institut de veille sanitaire (InVS). En 2009, l'Institut concluait que les rares cas d'intoxication aiguë constatés à la suite de la consommation de ce type de boissons étaient probablement liés à la présence de caféine ou à la consommation concomitante d'alcool.

A savoir

La DGCCRF a demandé aux fabricants de boissons énergisantes d'indiquer sur l'étiquetage de leurs produits qu'il convient de les consommer avec modération et qu'ils sont déconseillés aux femmes enceintes et aux enfants. En outre, la quantité de caféine dans ces boissons ne doit pas dépasser 320 mg/L.

Les contrôles de la DGCCRF

Les boissons énergisantes sont soumises à une déclaration obligatoire à la DGCCRF qui en contrôle la conformité.

LES BOISSONS « ANTI-ALCOOL »

Les boissons dégrisantes ont régulièrement défrayé la chronique par les effets miraculeux qui étaient promis. Éliminer l'alcool rapidement, dégriser et retrouver ses esprits, prendre le volant en toute sécurité, voilà de quoi faire rêver...

Sur quoi repose l'effet prétendu ?

Ces boissons contiennent en général un sucre (fructose), de la vitamine C et des extraits végétaux cholérétiques et cholagogues (favorisant la sécrétion et l'évacuation de la bile).

L'administration en intraveineuse de quantités importantes de sucres (glucose, fructose ou saccharose par exemple) est effectivement pratiquée en cas d'excès alcoolique . La théorie voudrait également que le fructose facilite l'activité de l'enzyme qui dégrade l'alcool (alcool déshydrogénase).

L'alcoolisation chronique s'accompagne fréquemment d'une carence en micronutriments et notamment en vitamine C. Celle-ci ayant une activité anti-oxydante, son rôle dans la prévention de la gueule de bois, causée par la libération de radicaux libres, a donc été logiquement envisagé. En outre, l'hypothèse d'un effet de la vitamine C sur la dégradation de l'éthanol a pu être émise, mais sans validation scientifique.

Quant aux plantes, leur effet sur la bile a permis d'imaginer qu'elles pouvaient faciliter la digestion de l'alcool.

Ces effets sont-ils prouvés ?

Les avis rendus jusqu'à présent par les organismes scientifiques reconnus ont toujours conclu à l'absence de preuves permettant d'étayer toutes ces hypothèses.

De manière générale, les doses de fructose présentes dans ces boissons sont largement insuffisantes pour provoquer une réduction de l'alcoolémie significative. De plus, une réduction de l'ordre de 10 % de l'alcoolémie, pour des taux allant de 0 à 2,5 g/L, ne réduit pas tellement les risques d'accidents mortels. Quant à la vitamine C, les rares résultats positifs ont été constatés après une prise régulière de vitamine C quelques jours avant la consommation d'alcool.

A ce jour, aucune denrée alimentaire alléguant sur ses capacités à réduire l'alcoolémie n'a réussi à démontrer son efficacité.

Les recommandations de la DGCCRF

La DGCCRF emploie tous les moyens à sa disposition pour mettre un terme aux pratiques de publicités trompeuses.

Il convient de toujours rester prudent face aux produits revendiquant des effets miraculeux, à court terme. La consommation excessive d'alcool reste quoi qu'il en soit préjudiciable à la santé. Par ailleurs, il faut également rappeler que l'alcool est la première cause de mortalité sur la route, devant la vitesse. Même en petites quantités, l'alcool agit sur le cerveau. Conduire après avoir bu est donc particulièrement dangereux, et ce sans même en percevoir les effets.



Les sapins et décorations

Noël, c'est bien sûr le plaisir du sapin joliment décoré pour illuminer la maison. Mais attention, pour que la fête soit réussie, mieux vaut éviter un certain nombre d'erreurs qui peuvent avoir des conséquences dramatiques. En effet, les sapins naturels et les sapins floqués sont inflammables et il faut donc les éloigner de toute flamme ou corps incandescent.

La réglementation en vigueur

Un décret du 26 novembre 2003 fait obligation aux professionnels d'apposer sur les arbres de Noël ayant fait l'objet d'un flochage, ou sur les lieux de vente lorsque ces produits sont distribués sans étiquetage ou sans notice, une mise en garde assortie d'un pictogramme représentant une flamme ; ces indications alertent les consommateurs sur les risques d'inflammabilité. Ces dispositions concernent également les branches d'arbres ou compositions réalisées avec des branches ayant subi le même traitement.

De plus, les extrémités des branches d'arbres de Noël artificiels doivent être conçues de manière à éviter aux personnes tout risque de blessure. La présomption de conformité à cette exigence peut être donnée 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.

Conseils d'achat et d'utilisation

Si votre sapin est artificiel, vérifiez bien que les extrémités des branches de celui-ci comportent des embouts solidement fixés ou sont recourbés afin d'éviter les risques de blessure : souvent réalisées en fil de fer, ces extrémités pourraient blesser vos enfants.

N'allumez jamais les bougies que vous accrochez aux branches pour les décorer. Attention aux cierges magiques.

Si le sapin est recouvert de flochage (neige ou givre artificiel), les risques d'inflammation 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. Le décret du 26 novembre 2003 rend obligatoire la mention de cet avertissement sur les sapins et produits floqués.

Les contrôles de la DGCCRF

Les principales infractions relevées concernent les ventes illicites de sapins dans des locaux ou des emplacements non destinés à la vente, que ce soit sur le domaine public ou sur des propriétés privées (chapiteaux, parkings de grandes surfaces...).

Les contrôles ont pour but de vérifier que les vendeurs bénéficient d'autorisations de vente au déballage ou lorsque ces ventes ont lieu dans le domaine public, qu'ils disposent d'un permis de stationnement ou d'une permission de voirie.



Les guirlandes électriques

Les guirlandes électriques les plus répandues sont destinées à la décoration des sapins de Noël, monocolores ou multicolores, clignotantes ou non, musicales ou non. Depuis peu, d'autres types de guirlandes festives sont proposés aux consommateurs comme autant d'éléments de décoration thématique : les ampoules sont agrémentées de figurines, fleurs...

Les guirlandes électriques pour sapins peuvent être munies d'ampoules interchangeables, mais la tendance est aux guirlandes de décoration utilisant des LED, à savoir des diodes lumineuses. Elles ont la caractéristique de consommer moins d'énergie mais ne peuvent être remplacées par l'utilisateur.

Les précautions d'emploi et d'achat

La première précaution : s'assurer de la fiabilité du branchement. En effet, la surcharge de différents appareils sur une même prise, même multiple, n'assure pas une sécurité maximale.

Ensuite, il faut 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, car la chaleur des lampes ou un court-circuit pourraient provoquer un incendie.

Lors d'un achat sur internet, les précautions à prendre sont identiques à celles requises pour tout achat. Il convient de privilégier les sites ayant une notoriété reconnue 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.

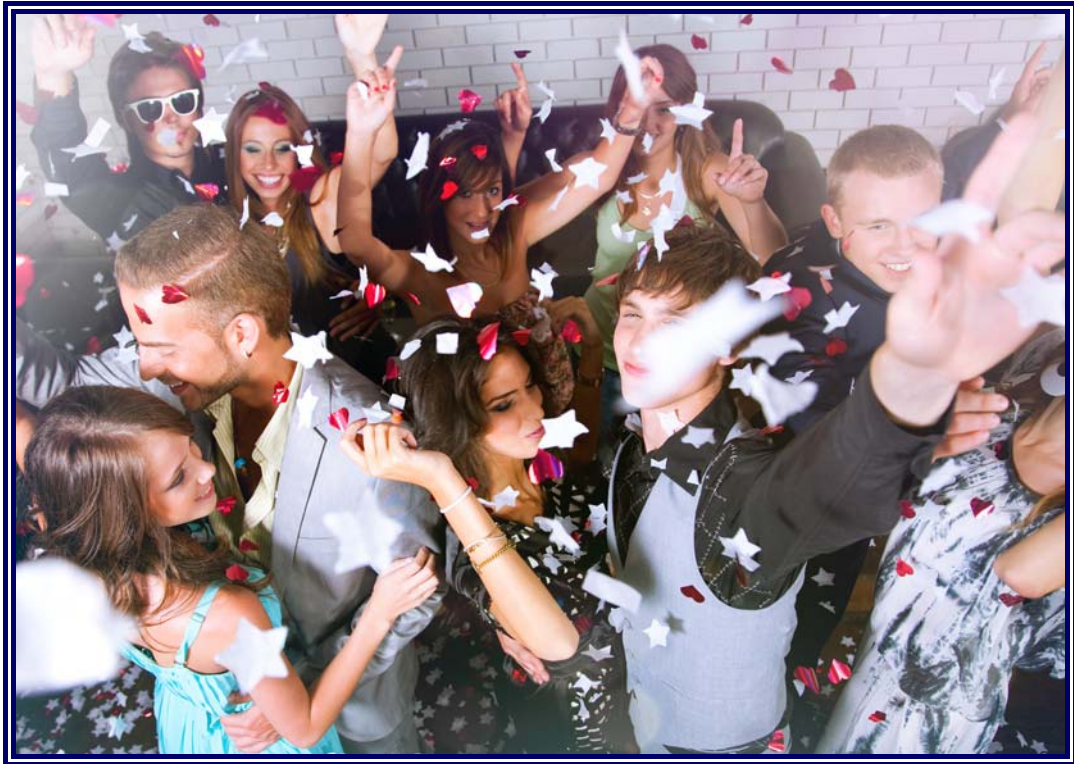
Dans tous les cas, le consommateur aura intérêt à vérifier que la guirlande comporte un marquage CE signifiant qu'elle est conforme aux règles de sécurité prévues par la réglementation en vigueur.

Des contrôles régulièrement effectués par la DGCCRF

En 2010, une enquête a été réalisée pour s'assurer de la sécurité des guirlandes de Noël auprès de 168 établissements au stade de la vente au détail sur l'ensemble du territoire. 28 produits ont été prélevés et analysés en laboratoires. Un seul échantillon a été reconnu dangereux et a fait l'objet d'un retrait rappel. Cependant, un certain nombre de guirlandes ne comportaient pas les informations obligatoires à délivrer aux consommateurs. Il a été demandé aux professionnels de mettre les produits en conformité.



LA FÊTE





Les restaurants

Durant cette période festive, plus que d'habitude, on va au restaurant en famille ou entre amis.

Les prix et l'affichage

Les prix pratiqués par les restaurants sont libres.
Mais l'affichage des prix est obligatoire à l'intérieur et à l'extérieur des établissements.

Vous devez trouver affichés :

à l'extérieur :

- la liste des menus ou cartes du jour, et ce pendant "toute la durée du service et au moins à partir de 11 heures et demie pour le déjeuner et de 18 heures pour le dîner". Doivent aussi être affichés les prix de 5 vins, ou de 5 boissons couramment servies si le restaurant ne sert pas de vin (arrêté du 27/03/87) ;

à l'intérieur :

- des cartes et menus identiques à ceux figurant à l'extérieur doivent être tenus à votre disposition ;
- **le prix net** : dans les établissements où est perçu un service, le prix affiché s'entend taxes et services compris ; doit alors être indiquée la mention "prix service compris" ;
- **boisson comprise ou non** : sur les menus, il doit être indiqué si la boisson (vin, bière, cidre, etc.) est comprise ou non.

L'addition

Une note doit vous être remise en fin de repas. Elle doit indiquer clairement la date, le nom et l'adresse de l'établissement.

Elle doit présenter les prix, taxes comprises, de chacune des prestations fournies. Vérifiez vos additions ! Les erreurs sont toujours possibles.

Il faut le savoir

Le restaurateur ne peut interdire l'accès de son restaurant à un consommateur pour un motif discriminatoire (religion, race, état de santé, mœurs, etc.), ou en raison de la présence d'enfants (art 225.1 du code pénal. Sanctions : 2 ans de prison et/ou 30.000€ d'amende).

En revanche, il a tout à fait le droit de compter un couvert pour chaque enfant, même si ceux-ci ne consomment pas, à condition, bien sûr, que le prix du couvert pour les enfants soit mentionné sur le menu ou la carte.

Le restaurateur n'est pas tenu d'accepter les animaux. S'il les accepte, il peut imposer la tenue en laisse dans la salle.

Enfin de nombreux restaurateurs proposent en semaine un menu "tarif réduit" qui disparaît souvent à 20 h 30. Ce menu ne peut vous être refusé que si cette précision d'heure ou de date est affichée à l'entrée du restaurant.

Vous pouvez :

- refuser de déposer vos effets au vestiaire ;
- prendre un repas même si vous êtes seul et que le restaurant est bondé. Vous serez cependant, dans ce cas, contraint d'accepter la table que l'on vous proposera ;
- vous n'êtes pas obligé de commander de l'eau minérale ou du vin. Vous pouvez vous contenter d'une carafe d'eau : celle-ci est gratuite.

Le restaurateur doit :

- remplacer un plat si vous estimez que celui qui vous a été proposé n'est pas frais, ou pas suffisamment chaud... Vous pouvez, bien sûr, exiger la même chose pour le vin, notamment s'il est "bouchonné". En revanche, si un plat commandé ne vous convient pas, pour une question de goût, le restaurateur est libre de le reprendre ou non et de vous servir un autre plat. S'il vous oppose un refus, vous serez tenu néanmoins de payer la note ;
- servir des plats tels qu'ils sont désignés à la carte ou au menu : pas de limande sole servie pour de la sole, ni du surimi au crabe pour du véritable crabe... ;
- vous rembourser les frais de teinturier si vous êtes victime d'un incident de service ;
- vous dédommager si vous avez été victime d'un problème quelconque par suite d'une négligence ou d'une faute du restaurateur ou de l'un de ses employés ;
- en cas de vol, par exemple, mais seulement si vous aviez confié vos vêtements au vestiaire de l'établissement, le restaurateur devra vous indemniser.

Pensez à signaler tout incident à la DD(CS)PP (direction départementale de [la cohésion sociale et de] la protection des populations) de votre domicile.

Ce service vérifie le respect des réglementations par les établissements de restauration.

Les contrôles de la DGCCRF

Parmi les infractions les plus fréquemment constatées, celles relatives à la qualité des produits alimentaires viennent en tête :

- hygiène et conservation des aliments : denrées avec des dates limites de consommation dépassées, congélation illicite ou avec du matériel inadapté, non-respect des règles de température et/ou absence de thermomètres dans les réfrigérateurs ou les chambres froides ;
- fausses mentions valorisantes sur l'origine ("régional", "fermier"), le type de fabrication ("maison", "du chef") ou sur la nature même des produits (jambon pour de l'épaule).



Les cafés

La publicité des prix

L'affichage est obligatoire à l'intérieur et à l'extérieur des établissements.

Vous devez trouver affichés :

- à l'extérieur : la liste des boissons et denrées les plus courantes, avec leur contenance et leur prix toutes taxes et service compris, au comptoir et en salle (café noir, "demi pression", bière en bouteilles, jus de fruit, soda, eau minérale, apéritif anisé, plat du jour, sandwich) ;
- à l'intérieur : le prix et la contenance de la totalité des consommations, sur un document exposé à la vue du public et directement lisible. -

Les consommations

Les boissons détenues en bouteilles doivent être versées en présence du consommateur lorsqu'elles sont détaillées au verre. Les boissons détenues en bouteilles bouchées ou autres récipients hermétiquement clos et dont la vente n'est pas faite au verre doivent être présentées au consommateur en récipients intacts qui sont ouverts en sa présence.

La note

Les cafetiers sont tenus de vous remettre une note au-dessus de 25 €. Mais, si vous la demandez, il doit vous la remettre, même pour un montant inférieur.

Les droits et obligations du professionnel

Les cafetiers n'ont pas le droit :

- de refuser de vous servir un simple café en terrasse ;
- de vous apporter un demi-litre de bière si vous avez demandé un "demi", car le "demi" français correspond à 25 cl (cette mesure est en fait le demi-setier parisien) ;
- de refuser de changer votre consommation si celle qui vous a été proposée n'est pas suffisamment fraîche ou chaude ;
- de refuser de rembourser vos frais de teinturerie si vous avez été taché à cause du service ;
- de refuser de vous dédommager si vous avez été victime d'une intoxication, d'une blessure, ou de tout autre dommage par suite d'une négligence à l'occasion du service.

Les cafetiers ont le droit de vous refuser :

- de vous vendre des cigarettes (sauf, bien sûr, s'il s'agit d'un débit de tabac). S'ils vous en vendent, ils sont en droit d'en augmenter le prix réglementé ;
- de téléphoner sur leur téléphone privé ou professionnel (ce n'est pas un service obligatoire) ;
- d'accéder au téléphone et aux toilettes si vous ne consommez pas dans l'établissement ;
- le verre d'eau "gratuit".

Sachez que le prix des communications téléphoniques passées dans un café est librement fixé par le cafetier, à charge pour lui d'afficher précisément ce prix



Discothèques et cabarets

Les prix des discothèques, cabarets et autres établissements etc... sont libres.

L'affichage des prix

La réglementation impose aux établissements qui offrent des installations ou divertissements, tels que spectacles et musique, d'afficher, lisiblement et d'une manière visible de l'extérieur, les prix des prestations suivantes :

- Billet d'entrée et, si le prix de celui-ci comprend une boisson, sa nature et sa contenance ;
- Une boisson sans alcool (nature et contenance) ;
- Une boisson alcoolisée servie au verre (nature et contenance) ;
- Une bouteille de whisky (marque et contenance) ;
- Une bouteille de vodka ou de gin (marque et contenance) ;
- Une bouteille de champagne (marque et contenance).

Bon à savoir

L'accès ne peut être discriminant.

Les discothèques et cabarets ne peuvent interdire l'accès de leur établissement à un consommateur pour un motif discriminatoire fondé sur l'origine, le sexe, la situation de famille, l'appartenance à une ethnie, une nation, une race, une religion, ... (article 225-1 du code pénal).

Le vestiaire obligatoire et payant, c'est interdit.

Le prix du vestiaire doit être affiché. Si cette prestation payante est obligatoire, elle constitue une infraction de subordination de vente puisqu'elle oblige les intéressés à acquitter obligatoirement le prix du service de vestiaire en sus du paiement du prix du service d'entrée dans l'établissement.