



Écart de prix dans les supermarchés avec la Métropole

D'ÉNORMES DIFFÉRENCES

+ 71 % à La Réunion + 136 % en N^{elle}-Calédonie



Les enquêteurs de l'UFC-Que Choisir ont relevé les prix dans quatre magasins à La Réunion et sept en Nouvelle-Calédonie. Sans surprise, les écarts avec la Métropole sont énormes : +71% à La Réunion, +136% en Nouvelle-Calédonie ! Le transport n'explique pas tout (« *le poids du fret représenterait, le plus souvent, de 5 à 15 % du prix de vente au consommateur des produits considérés* », selon l'enquête de l'autorité de la concurrence), ni les taxes prélevées par les collectivités (19 % en moyenne). Ces écarts sont-ils justifiés par d'autres contraintes pour les enseignes ? Si oui, lesquelles ?

(Source Que Choisir septembre 2016)

-
- **Enquête sur les prix**
des grandes surfaces Métropole/ N.-C.p. 2
 - **Assainissement**
sur la commune du Mont-Dore p. 3
 - Mieux comprendre
la Taxe Générale sur la Consommation p. 4
 - Nouvelles cartes de
paiement sans contact..... p. 6

Enquête sur les prix dans les grandes surfaces

L'ÉCART SE CREUSE À NOUVEAU

En janvier 2016, les enquêteurs de l'UFC Que Choisir Nouvelle-Calédonie ont visité les magasins de la grande distribution classique (Carrefour, Carrefour Market, Casino Johnston, Champion N'géa, Géant, Simply Market, Super U Kamere, Super U Mageco, Korail Mont-Dore) pour y relever des prix, dans le cadre de l'enquête nationale menée par la Fédération UFC Que Choisir.

Les types de produits concernés, de marques nationales et de MDD (marques de distributeurs) se répartissent dans les différents rayons suivants : épicerie, laitages, viandes / poissons, fruits / légumes, boissons, hygiène / beauté.

COMPARAISON AVEC LA MÉTROPOLE

En Nouvelle-Calédonie, de nombreux produits « métropolitains » ne sont pas disponibles et/ou sous des marques locales. Parmi la totalité de la liste de produits à relever (81 produits de marques nationales et MDD), moins de 32 produits ont été trouvés dans chacun des huit magasins enquêtés (de 20 produits chez Korail Mont-Dore à 34 produits chez Casino Johnston).

Les résultats des relevés réalisés sont donc à prendre avec précaution. D'une part, les produits présents ne sont pas assez nombreux pour garan-

tir que l'indice soit significatif, d'autre part, si le panier relevé en métropole est pertinent, il ne l'est pas forcément en Nouvelle-Calédonie, où les habitudes de consommation diffèrent.

Sur ces produits de marques nationales et MDD pour lesquels la comparaison est possible, le panier en Nouvelle-Calédonie est 136 % plus cher que le panier en métropole, soit un coût multiplié par 2,36. Après un creusement ces dernières années, et une stabilisation en 2015, l'écart se creuse à nouveau avec le panier moyen en Métropole :

• Novembre 2010 (*) : + 81 %

(MDD) et + 96 % (marques nationales)

Septembre 2011 : + 104 % (marques nationales)

• Septembre 2012 : + 117 % (MDD et marques nationales)

• Septembre 2014 : + 126 % (MDD et marques nationales)

• Mars 2015 : + 125 % (MDD et marques nationales)

• Janvier 2016 : + 136 % (MDD et marques nationales)

(*) Pour mémoire, l'étude CEROM datée d'octobre 2012 et portant sur les prix relevés en mars 2010 par l'ISEE indique qu'« un métropolitain avec ses habitudes alimentaires paierait 89 % de plus s'il consommait à l'identique en Nouvelle-Calédonie. »

COMPARAISON PAR MAGASIN

La comparaison avec la métropole, pour chaque magasin, a été effectuée sur les produits « métropolitains » présents.

(**) pas assez de produits présents

MAGASIN	Surcoût par rapport à la Métropole en 2012	Surcoût par rapport à la Métropole en 2014	Surcoût par rapport à la Métropole en 2015	Surcoût par rapport à la Métropole en 2016
Géant Casino	126 %	106,7 %	114,3 %	nc (**)
Super U Kamere		140 %	129,6 %	nc (**)
Korail Mont-Dore				114 %
Simply Market		140 %	155,8 %	124,7 %
Carrefour	98 %	129 %	143,4 %	125,7 %
Carrefour Market	110 %	125,2 %	96,8 %	129,7 %
Champion N'Géa	115 %	128,3 %	131,3 %	136,1 %
Super U Mageco		111,5 %	106,2 %	156,3 %
Casino Johnston	132 %	129,9 %	124,5 %	166,3 %

QUESTIONS RÉPONSES AVEC NOS LECTEURS

ASSURANCE : 2 POIDS 2 MESURES ?

Un assuré a 5 jours pour déclarer un sinistre (2 jours dans le cas d'un vol) et 10 jours pour régler sa prime, mais quels délais pour un règlement de l'assureur ?

Les faits :

• **4 juin** : un adhérent vend son véhicule,

• **8 juin** : il demande la résiliation de son assurance et l'assureur accuse réception de la demande le jour même,

• **28 juin** : il relance l'assureur qui répond que le chèque est à la comptabilité,

• **26 juillet** : dans sa boîte aux lettres, le chèque de l'assureur avec le cachet de la Poste en date du 21 juillet.

• **8 juin - 21 juillet** : 44 jours pour rembourser l'assuré.

La loi Hamon précise, dans une disposition non applicable en Nouvelle-Calédonie, les délais de remboursement : « Lorsque l'assuré a exercé sa faculté de renonciation dans les conditions prévues, l'assureur est tenu de rembourser le montant de la prime payée par l'assuré dans un délai de 30 jours à compter de la date d'exercice du droit de renonciation. »

Il sera utile, lorsque la Nouvelle-Calédonie établira le livre 1 du code des assurances relatif aux contrats, de préciser aussi les délais de remboursement.

Bulletin d'adhésion à U.F.C. QUE CHOISIR NC

Nom Prénom

Adresse

Tél. Courriel



Montant de la cotisation annuelle : 3 000 F

Libellez votre chèque à l'ordre de **U.F.C. QUE CHOISIR** et adressez-le avec le présent bulletin à **U.F.C. QUE CHOISIR - BP2357 - 98846 NOUMEA CEDEX**

L'ASSAINISSEMENT AU MONT-DORE

Pour protéger la santé, l'hygiène et la sécurité publiques, ainsi que l'environnement, il convient de ne pas rejeter en l'état dans la nature les eaux « usées ». Les eaux usées désignent à la fois les eaux vannes (eaux provenant des toilettes, aussi appelées eaux noires) et les eaux ménagères (eaux provenant du lavabo, de la cuisine, du lave-linge, aussi appelées eaux grises...). Les eaux usées doivent être traitées pour prévenir les risques de pollution, notamment par des éléments pathogènes pour les eaux noires, et par des détergents et des graisses pour les eaux grises. Il y a 2 manières de les traiter : avec une installation collective (station d'épuration) via le réseau communal d'assainissement, ou avec une installation individuelle d'assainissement. En Nouvelle-Calédonie, l'urbanisation conduit à développer le réseau communal d'assainissement et à augmenter le nombre de stations d'épuration. Cela entraîne, pour les communes, des frais importants, tant d'investissement que de fonctionnement.

QUI DOIT PAYER ?

En contrepartie du service rendu, les communes peuvent percevoir une redevance.

Suivant les principes du droit, cette redevance ne peut être perçue qu'auprès des habitants qui bénéficient du service.

Devant l'importance du coût généré par les nouveaux équipements, la Commune du Mont-Dore a souhaité asséoir cette redevance sur une assiette large. Lors de l'examen des projets de fixation du montant de la redevance en CCSP (Commission Consultative des Services Publics Locaux), l'UFC est intervenue pour rappeler le principe : une redevance est la contrepartie financière d'un service. N'étant pas entendue malgré plusieurs interventions, notre association a saisi la justice. La Cour d'Appel de Paris a, le 28 septembre 2015, annulé la délibération du Conseil Municipal du 20 décembre 2012 sur la redevance en tant qu'elle inclut, dans son champ d'application, des personnes qui ne sont pas raccordées au réseau collectif d'assainissement. La Cour d'Appel rappelle donc fermement le principe que « seules les personnes bénéficiant effectivement du service public d'assainissement collectif peuvent être assujetties, à ce titre, à une redevance pour service rendu ».

En décembre 2015, lors de la fixation de la redevance pour 2016, l'ensemble des membres du Conseil Municipal n'a pas reçu l'information sur cet arrêt et les conséquences à en tirer : la délibération fixant la redevance d'assainissement n'a pas été modifiée par rapport à sa rédaction habituelle, pourtant reconnue illégale. Notre association a écrit au Maire du Mont-Dore, lui demandant de donner instructions afin que la redevance ne soit perçue

qu'auprès des habitants bénéficiant du réseau collectif d'assainissement. Dans sa commune, le paiement de la redevance est en effet exigé de tous les abonnés au service de l'eau.

DES SITUATIONS DIFFÉRENTES

- Cas 1, les abonnés raccordés à la station d'épuration de Boulari ;
- Cas 2, ceux qui traitent leurs eaux vannes dans une fosse septique et en envoient les effluents, avec leurs autres eaux usées, dans des puisards ;
- Cas 3, ceux qui traitent leurs eaux vannes dans une fosse septique et en envoient les effluents, avec leurs autres eaux usées, vers des fossés, enherbés ou bétonnés, couverts ou non, recevant également les eaux de pluie.

EN CONSÉQUENCE, UNE REDEVANCE D'ASSAINISSEMENT DIFFÉRENTE

- Les abonnés raccordés à la station de Boulari (cas 1) doivent payer la redevance d'assainissement. Elle est même majorée du fait du traitement dans la station d'épuration.

• Ceux, n'évacuant rien (cas 2), ne doivent pas être soumis à la redevance d'assainissement.

• Pour les autres (cas 3), la situation peut être différente suivant la nature du réseau de collecte. La Cour de Cassation a indiqué que la redevance était due même en l'absence de traitement quand il existait un réseau collectif. Les abonnés déversant leurs eaux usées dans un réseau collectif enterré sont donc soumis au paiement de la redevance (même si leurs eaux noires sont traitées avant rejet dans une installation individuelle).

Lorsque le réseau se présente sous la forme d'un fossé destiné au départ à recueillir l'eau de ruissellement de la route qu'il longe, d'après des décisions de tribunaux de métropole, les abonnés ne peuvent être considérés comme bénéficiant d'un réseau collectif d'assainissement. Ils ne seraient donc pas soumis à la redevance d'assainissement.

• Quant aux « raccordables » à la station d'épuration de Boulari, tant qu'ils ne sont pas raccordés, ils sont dans le cas 2 ou 3.

QUELLES ACTIONS CONDUIRE ?

Malgré nos demandes, la Mairie n'a toujours pas donné d'instructions générales à son délégataire du service de l'eau la Calédonienne Des Eaux CDE, qui facture le service de l'assainissement, pour le compte de la commune. En pratique les abonnés du Mont-Dore devront agir à titre individuel :

- Ceux qui ne rejettent aucune eau usée (cas 2) doivent demander à la CDE de ne plus faire figurer la redevance d'assainissement

sur leur facture d'eau.

• Ceux habitant des lieux où le rejet n'est pas dirigé vers un réseau collectif enterré, doivent d'abord demander à la Mairie de confirmer qu'ils ne sont pas rattachés à un réseau collectif. Ils enverront ensuite la réponse de la Mairie, accompagnée d'une copie de leur lettre, à la CDE, en demandant la suppression de la redevance sur leur facture. La Mairie peut indiquer dans sa réponse qu'elle considère que le réseau existe devant chez eux. Il leur sera alors possible, grâce à ce document, de saisir le juge pour contester la décision.

• Les abonnés considérés comme « raccordables », qu'ils soient dans le cas 2 ou 3, ne doivent pas payer la majoration liée à la station d'épuration de Boulari. Ils doivent donc demander à la CDE de ne plus faire figurer cette majoration sur leur facture d'eau. Comme pour toute réclamation auprès d'un professionnel, il convient d'envoyer sa lettre contre récépissé (lettre remise dans les bureaux avec apposition d'un cachet de réception sur un double conservé ou lettre envoyée en recommandé avec avis de réception avec conservation d'une copie).

FAISONS-NOUS ENTENDRE

Plus la CDE et la Mairie recevront de demandes individuelles, plus il est probable que des instructions générales seront données pour traiter rapidement les cas. Pour nous permettre de suivre l'ensemble du dossier, merci de nous informer de vos démarches (en nous mettant en copie de vos courriers) et de nous tenir au courant de leur avancement.

Il a consacré sa vie à la nature calédonienne JEAN-LOUIS D'AUZON N'EST PLUS

Nous avons appris avec tristesse la disparition en Métropole de Jean-Louis d'Auzon. Président de l'Association pour la Sauvegarde de la Nature néo-calédonienne depuis plus de 40 ans, il en était l'esprit et la lettre, une grande figure pionnière et mythique reconnue et appréciée de tous. On retiendra de ses multiples actions l'opération « Nouvelle-Calédonie propre » chaque année avec le concours des écoles du Territoire, la collecte de bouchons plastique au bénéfice des sportifs handisport du Territoire, la remise des prix De Laubarède aux actions les plus méritantes à chaque Assemblée Générale, l'étude et la défense des tortues marines avec baguage sur site dans les îlots du grand Nord, la création du très pédagogique Centre d'Initiation à l'Environnement (CIE), le lancement de l'association « Mangroves NC »... Et ce n'est qu'un aperçu de tant de travail accompli !

A sa famille et à ses nombreux amis, l'ASNNC et UFC Que Choisir NC présentent leurs sincères condoléances.

La tarification de L'ÉLECTRICITÉ (suite)

Notre bulletin précédent détaillait la PARTIE FIXE de votre facture d'électricité. Nous présentons ici la PARTIE VARIABLE qui est fonction de votre consommation électrique et de votre taxe communale. Le tarif de l'électricité est réglementé par le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie qui réévalue le prix du kWh tous les trimestres. Celui-ci n'a pas bougé depuis janvier 2013. Pour les usagers domestiques, qui sont les plus nombreux avec 98 200 abonnés (2/3 EEC et 1/3 ENERCAL), le prix est actuellement de 32,24 F / kWh.



Sur votre facture, vous trouvez deux rubriques variables :

- **La quantité d'énergie** en Kwh du (date1) à (date2) correspondant à votre consommation électrique pour la période. Elle est multipliée par 32,24 pour donner le montant de l'énergie dépensée ;

- **La taxe communale** qui est un % du montant de la partie fixe (puissance installée) + partie variable (énergie dépensée). Cette taxe est fixée à 9 % sur Nouméa, Mont-Dore, Dumbéa, Bourail, Kaala-Gomen et 7 % sur Koumac et Lifou.

Pensez à ne pas laisser en veille vos appareils car ils consomment de l'énergie pour rien !

LES TARIFS SPÉCIAUX

Les usagers publics et professionnels bénéficient de tarifs

spéciaux allant de **-7 à -71%** en heures creuses. Pour avoir une tarification moins inégalitaire, il faudrait **inciter les usagers professionnels à être plus économes** d'une électricité qu'ils paient moins chère, et **favoriser les usagers domestiques**, avec plusieurs dispositions :

- un tarif du kWh progressif pour inciter les « gros » consommateurs à mieux gérer leur dépense d'électricité,
- des tarifs heures pleines/heures creuses pour tous,
- un tarif social pour les foyers à revenus modérés comme cela existe en Métropole, calculé au prorata des personnes vivant au foyer et renouvelable chaque année sous condition de ressource,
- la mise en œuvre d'une politique d'équipement qui favorise l'acquisition d'appareils électroménagers et d'ampoules *basse consommation*, qui renforce les aides à l'acquisition de chauffe-eau solaire et éventuellement d'unité individuelle ou collective de production d'électricité par le photovoltaïque. ■

AVEC UN kWh JE PEUX...

- Faire tourner mon lave-linge pendant 1 cycle,
- Allumer mon four à micro-ondes pendant 1h,
- Cuisiner sur ma plaque vitrocéramique pendant 1h,
- Utiliser ma plaque à induction pendant 2h,
- Alimenter en énergie mon réfrigérateur (classe A) pendant 1 jour, mon congélateur de 200 litres (classe A+),
- Faire fonctionner une lampe halogène pendant 2 heures ou une lampe basse consommation pendant 48 heures,
- Regarder la télévision pendant 3 à 5 heures (selon la taille et la technologie de l'écran),
- Utiliser mon DVD durant 4 jours,
- Jouer avec ma console pendant 1 jour,
- Travailler sur mon ordinateur fixe pendant une demi-journée, ou sur mon ordinateur portable pendant un jour et demi,
- Laisser mon modem ADSL branché pendant 3 jours (en marche comme en veille),
- Climatiser mon logement pendant 30 minutes.

(Source EDF)

LA TAXE GÉNÉRALE SUR LA CONSOMMATION

Les Accords Vie chère ont acté des réformes permettant d'orienter *le modèle de l'économie calédonienne vers un développement endogène plus compétitif et plus profitable à tous*. Ces réformes comportent, entre autres, un changement important dans la fiscalité indirecte, sous la forme d'une taxe à la consommation, et une amélioration significative de la compétitivité de l'économie, notamment par une organisation par filières. En août 2014, la Conférence Économique, Sociale et Fiscale a précisé le planning des réformes.

Depuis juillet 2015, notre association est invitée à assister aux travaux menés sous l'égide du gouvernement. Nous notons l'implication et le sens des responsabilités de l'Intersyndicale Vie chère et de la plupart des acteurs économiques, conscients que les efforts doivent être significatifs et partagés.

La taxe générale sur la consommation (TGC) remplace un certain nombre de taxes (TGI, TB, TFA, TP, TNH et la TSS). Il a été convenu que, dans un premier temps (de début 2017 à mi-2018), une TGC à taux réduits (0%, 0,25%, 0,5% et 1%) sera appliquée en même temps que les taxes qu'elle doit remplacer. Cette « marche à blanc » doit permettre aux acteurs économiques de maîtriser les mécanismes d'application, de comptabilité et de déclaration fiscale liés à la TGC, et au gouvernement, de s'assurer que les rentrées fiscales prévues seront bien là.

Pour le consommateur, la TGC, dont le montant sera affiché sur leur facture, ne doit pas conduire à payer le produit au prix actuel + TGC, que ce soit pendant la marche à blanc ou après.

SITUATION ACTUELLE :
prix payé = produit hors taxes + taxes actuelles + marges des opérateurs économiques

SITUATION FUTURE :

prix payé = produit hors taxes + marges des opérateurs économiques + TGC

Notre association sera vigilante afin que le gouvernement contrôle la répercussion dans la marge des opérateurs économiques, **de la baisse de leurs frais généraux liés à la suppression des taxes, à l'amélioration de leur trésorerie et à leurs efforts de compétitivité.**

Il convient de ne pas se laisser abuser par certaines présentations dans lesquelles la baisse des frais généraux ne peut finalement s'atteindre **qu'en baissant les salaires ou en dégraissant le personnel.**

Les taux de TGC évoqués actuellement (0 %, 3 %, 11 % et 22 %) visent, globalement, à ce que les prix des biens alimentaires et des produits de consommation courante, diminuent.

L'amélioration de la compétitivité, dans les différentes filières, doit permettre une baisse de certains prix pour le consommateur.

Enfin il faut rappeler que la TGC finance les services dont bénéficie l'ensemble de la population : enseignement, santé, infrastructures. ■

« LE BULLETIN » est édité par l'association UFC QUE CHOISIR NC
8 rue LACAVE-LAPLAGNE, MONT COFFYN — TRIANON, BP 2357 - 98846 Nouméa
Cedex - Tél./Fax 28 51 20

Courriel : contact@nouvellecaledonie.ufcquechoisir.fr
Site : www.ufcnouvellecaledonie.nc

Ouverture : les mardis (de 12h à 16h), mercredis (de 8h à 12h et de 12h30 à 16h)
jeudis (de 15h à 19h) et vendredis (de 8h à 12h)

Directeur de publication : Luce LORENZIN
Coordination : Marie-Elisabeth LANOIRE

Rédaction/rewriting : Bernard VILLECHALANE

Conception : Edit'Publications - Prépresse Pix Graphique
Impression 7 000 exemplaires sur papier recyclé 135 g par IRN
Numéro ISSN : 1956-2888

LES DESSOUS DU THON EN CONSERVE

Le thon au naturel en boîte de conserve est familier de notre cuisine où on le consomme tel quel dans une salade, un sandwich ou bien cuisiné. Aussi nutritif que la viande, c'est un poisson riche en bons lipides (oméga3), énergétique (139 kCal/100g) et très riche en protéines. Mais le thon est un poisson prédateur qui concentre les contaminants comme le méthylmercure (1). Peut-on le consommer sans inquiétude quelles que soient l'espèce et l'origine ? Et à quel prix ?

QUELLES ESPÈCES ?

La norme CODEX autorise 14 espèces de thons et bonites pour la mise en conserve, dont les plus connues sont :

- **Le thon Albacore** ou **thon jaune** (*Thunnus albacares*). C'est un thon tropical qui peut atteindre une taille de 3 m et peser jusqu'à 150 kg. Sa chair est dodue et tendre. En conserve, il est rose foncé et

cycle de vie est plus court que celui des deux espèces précitées. La plupart des bonites finissent en boîte de conserve puis en plats préparés où on la trouve sous la dénomination de « thon » au lieu de « thon Listao ».

L'ÉTIQUETAGE ?

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "thon"

gine des stocks. En Nouvelle-Calédonie, seule la pêche bénéficie d'une certification *Pêche responsable*, mise en place par la fédération des pêcheurs hauturiers.

À QUEL PRIX ?

La comparaison des prix des produits alimentaires n'est pas une mince affaire. Pour aider le consommateur, les textes réglementaires prévoient, pour certains produits préemballés, l'affichage du prix à l'unité de mesure.

L'étiquette de prix doit indiquer selon l'arrêté 1993/GNC du 30 juillet 2013 :

- le prix de vente,
- la quantité nette,

Leader Price à 1385 F/Kg (conditionnement 130 g sur poids net égoutté) mais sans précision de l'espèce.

- **Les plus chers** : le thon Germon en conserve Casino à 4107 F/kg (conditionnement 140g poids net égoutté) et le thon Albacore Bio Phare d'Eckmühl sans sel ajouté à 6161 F/kg (conditionnement 112g poids net égoutté).

- **Le meilleur rapport qualité/prix** : le thon Germon en conserve Délices des mers du Sud. Son prix est très compétitif, il est le moins cher des thons Germon avec un prix moyen de 1828 F/Kg (conditionnement 200 g poids net égoutté), pour une très bonne qualité (découpe dans les filets, cuisson dans les boîtes). Sa concentration en *méthylmercure* a été mesurée à 0,341mg/kg en juin 2016 (inférieure à la norme européenne qui est de 1 mg/kg). Il est pêché dans notre espace maritime, par les palangriers néo-calédoniens certifiés « Pêche responsable » et conditionné par une société locale.

Il est peu mis en valeur dans les rayons de nos supermarchés, à vous de le rechercher ! Les résultats complets sont consultables sur notre site.



son goût assez prononcé. Il est classé *Quasi menacé* par l'UICN (2) et ne remplit pas, pour l'instant, les critères des catégories *En danger critique*, *En danger* ou *Vulnérable*. Mais il risque de les remplir dans un futur proche.

- **Le thon Germon** ou **thon blanc** (*Thunnus alalunga*). C'est un poisson migrateur du grand large, le plus apprécié des gourmets pour sa chair ferme et savoureuse. En conserve, il est blanc et son goût est très fin. Il est également classé *Quasi menacé* par l'UICN.

- **Le thon Listao** ou **bonite à ventre rayé** (*Katsuwonus pelamis*). C'est l'espèce la plus pêchée (60 % de la pêche thonnière mondiale). Il dépasse rarement 10 kg. En conserve, il est rose foncé et son goût prononcé. Il est classé *Préoccupation mineure* par l'UICN car son

ou "bonite" (norme Codex) et peut être précédé ou suivi du nom courant ou commun de l'espèce en conformité des lois et usages du pays où le produit est vendu, de manière à ne pas induire le consommateur en erreur. Privilégiez les noms complets pour mieux identifier le thon que vous achetez.

LA PÊCHE ?

Le thon est menacé : sa maturité tardive entraîne un long cycle de reproduction. Sa pêche ne doit pas être plus rapide que la reconstitution du stock. Son avenir repose donc sur la capacité des organisations à bien gérer la ressource. Les étiquettes fournissent rarement les informations relatives à la méthode de pêche et à l'ori-

- le prix de vente au kilo (ou à l'hectogramme, au litre ou au décilitre).

Une boîte de thon au naturel en conserve indique *un poids net total* et un *poids net égoutté* (poids du thon seul). C'est ce dernier qui est pris en compte pour comparer les prix. Dans un thon au naturel, on a 70 % de thon et 30 % de saumure (eau + sel) selon la législation européenne. Les boîtes ont des formats variables, donc, pour comparer, regardez le prix au kilo. Il faudra parfois utiliser une calculatrice car l'affichage n'est pas toujours correct. C'est souvent plus cher dans le grand conditionnement que dans le petit.

RÉSULTATS ?

- **Le moins cher** : le thon en conserve prix gagnant

(1) Méthylmercure : forme méthylée du mercure libéré dans l'environnement. Elle est produite par des bactéries, absorbable par notre organisme, et se concentre dans les organismes aquatiques au fil de la chaîne alimentaire. Elle est toxique pour le système nerveux central de l'homme en particulier durant son développement in utero et au cours de la petite enfance. La consommation de poisson constitue la principale source d'exposition alimentaire. La cuisson ne l'élimine pas. Au regard des bénéfices nutritionnels liés à la consommation de poisson voir nos conseils publiés sur notre site internet.

(2) UICN : Union Internationale pour la Conservation de la Nature

(3) MSC : Marine Stewardship Council = Conseil pour la bonne gestion des mers. ■

L'art de bien utiliser SON RÉFRIGÉRATEUR

ZONE FRAICHE 4 – 6 °C

Légumes cuits,
Viandes et poissons cuits
Laitages et desserts lactés
Fromages affinés emballés
Fromages à pâte cuite

ZONE FROIDE 0 – 4 °C

Viandes à cuire emballées
Charcuteries emballées
Poisson cru emballé
Salade en sachet
Pâtisseries fraîches

BACA LÉGUMES > 6 °C

Légumes frais,
fromage en cours d'affinage



PORTE DROITE 6 – 10 °C

Beurre, lait,
Jus de fruits entamés
bien refermés
Confitures
Condiment
Sauces en pot

*Ne pas utiliser
pour y entreposer les œufs*

Cas d'un réfrigérateur non ventilé

Vérifiez d'abord que la zone froide est à la bonne température (4 °C maximum). Le fabricant appose souvent une étiquette dans la zone froide mais parfois, elle est fournie séparément, et la notice indique l'endroit où la coller. Elle affiche « OK » lorsque la température est comprise entre 0 et 4 °C.

- les plats cuisinés doivent être refroidis à température ambiante avant d'être stockés au réfrigérateur,
- débarrassez les lots (yaourts, canettes, ...) de leur emballage qui peut être sale prend de la place pour rien et gêne la circulation de l'air.

COMMENT ORGANISER LE STOCKAGE ?

Un réfrigérateur à froid ventilé distribue à peu près la même température partout et permet donc de ranger les aliments comme bon vous semble. Pour les autres types de réfrigérateur, la température diffère en fonction des zones et voici comment bien les utiliser :

LA ZONE FROIDE (0 - 4 °C)

Le plus souvent située en bas du réfrigérateur (contrairement aux anciens réfrigérateurs où la zone froide est en haut), sert à stocker la viande crue, le poisson cru, les crustacés, le lait cru, la charcuterie (sauf le jambon cru fumé), les produits traiteurs et les plats

préparés, la salade en sachet, les produits frais entamés et les préparations à base d'œufs (mousse au chocolat, mayonnaise, crème pâtissière).

LA ZONE FRAICHE (4 - 6 °C)

En général les deux tiers supérieurs du réfrigérateur, sert à stocker la viande cuite, le poisson cuit, les légumes cuits, les laitages, la crème fraîche, les pâtes fraîches, le tout bien emballé ou enfermé dans des boîtes et éventuellement les œufs dans leur boîte.

LE BAC À LÉGUMES (> 6 °C)

Situé en bas, pour stocker les légumes et les fromages à affiner.

DANS LA PORTE (6 - 10 °C)

Stockez la moutarde, la confiture, le ketchup, le beurre et les bouteilles de lait ou de jus de fruits toujours rebouchées. Ne pas entreposer les œufs.

ATTENTION LES ŒUFS !

Il convient de les conserver dans leur boîte et toujours à

la même température (soit au frigo, soit à température ambiante) pour ne pas modifier la porosité de la coquille et éviter qu'elle n'absorbe odeurs et bactéries. La coquille d'œuf possède des millions de petits trous et produit sa propre défense qui va varier en fonction de la température et du temps depuis la ponte.

En supermarché ils sont dans des boîtes ou sur des plaques alvéolées mais pas dans un rayon réfrigéré. Depuis le lieu de production jusqu'à l'espace de vente, ils restent à température ambiante. Cela évite les chocs thermiques répétés qui diminuent la protection naturelle de la coquille en formant de la condensation qui favorise le passage des bactéries à l'intérieur de l'œuf. Ne les achetez qu'au fur et à mesure de vos besoins...

Quant à la restauration collective, elle doit les conserver à une température de + 5°C ; aussi, pour simplifier leur gestion, elle utilise souvent des œufs en poudre !

Cartes de paiement SANS CONTACT

Depuis quelques mois, lors du renouvellement des cartes bancaires, les banques locales fournissent souvent une carte bancaire sans contact.

Le format de cette carte est le même que celui d'une carte bancaire classique. La puce sans contact n'est pas visible à l'œil nu car elle est à l'intérieur du plastique. C'est un logo spécifique sur la carte qui permet de savoir que celle-ci est sans contact (des vagues d'ondes comme pour représenter le signal wifi sur certains ordinateurs).

Cette carte permet d'effectuer une transaction sans utiliser son code. La carte doit être approchée à quelques centimètres d'un terminal de paiement spécifique (sur lequel figure le même logo). Elle ne peut être utilisée que pour un montant inférieur à 2 386 F.

Selon les recommandations de la CNIL (Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés) de juillet 2013, les porteurs de carte doivent être clairement informés de la fonctionnalité sans contact et doivent pouvoir la refuser. Pour répondre à la demande des clients de ne pas avoir de carte sans contact, les banques peuvent



distribuer une nouvelle carte identique aux anciens modèles ou proposer une désactivation via le site internet de la banque.

Si vous ne souhaitez pas avoir de carte de paiement sans contact, tournez vous vers votre banque pour lui demander la désactivation ou la réédition gratuite d'une nouvelle carte sans cette fonctionnalité.

Dans un territoire où les paiements par chèques et en espèces sont fréquents, il n'y a donc pas urgence à adopter des procédés non sécurisés. Il vaut mieux attendre deux ou trois ans des cartes de nouvelle génération.

Extrait du communiqué de presse du 5 septembre 2016.