



Pour des fêtes de fin d'année réussies

Les conseils de la DGCCRF

2016

The DGCCRF logo is located at the bottom center of the page. It features a stylized orange and yellow arc above the text "DGCCRF" in a bold, blue, sans-serif font.

DG **CCRF**

Sommaire



◀ Les produits festifs du réveillon

Les produits alimentaires.....	3
Le caviar.....	4
Le chocolat.....	6
Les coquilles Saint-Jacques.....	8
Les dindes.....	9
Le foie gras.....	12
Les huîtres.....	13
Le saumon.....	15
Les truffes et produits truffés.....	17
Les volailles.....	18



◀ Les boissons21

Les boissons énergisantes.....	22
Le champagne.....	24



◀ Les sapins/décorations/guirlandes26

Les guirlandes électriques.....	27
Les sapins et décorations.....	28



◀ Les cadeaux

Les jeux & les jouets.....	29
Les jeux de construction.....	30
Les jeux de société.....	31
Les jouets chimiques.....	32
Les jouets électriques.....	33
Les peluches.....	34
Les porteurs.....	35
Les poupées.....	36
La sécurité des jouets.....	37



◀ Les produits multimédia39

Les fournisseurs d'accès à internet.....	40
Les jeux vidéo.....	43
Les produits multimédia son et image.....	45
les tablettes numériques et les micro-ordinateurs.....	47
La téléphonie mobile.....	51



Les produits festifs du réveillon

Les produits alimentaires



Les produits alimentaires

Le caviar



Il se déguste en hors-d'oeuvre, sa couleur varie du brun doré au noir de jais, il symbolise des mets de luxe. Le caviar est composé d'oeufs d'esturgeons salés.

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, etc.).

Parmi les vingt-quatre espèces d'esturgeons recensées à travers le monde, les espèces suivantes donnaient la majorité du caviar sauvage : le sevruga (*Acipenser stellatus*), l'osciètre (*Acipenser gueldenstaedti*) et le béluga (*Huso huso*).

Les caviars d'élevage se sont développés 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, les exportations de caviar issus d'animaux sauvages sont interdites depuis 2011.

• Définition

Le caviar est composé d'œufs d'esturgeons ou plus précisément d'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. Mais ils sont désormais également élevés en Amérique du Sud (Uruguay notamment).

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 immobilisés, on sépare les mâles des femelles, puis, par le sondage de chaque poisson, sont extraits quelques œufs.

La méthode de production doit être indiquée sur l'étiquetage afin d'informer le consommateur.

Le caviar le plus renommé et le plus cher est le Beluga. Les différences de prix sont liées notamment à la rareté du poisson. Le sel est le seul ingrédient indispensable au caviar. Il facilite la conservation et constitue un exhausteur de goût.

Avec trop peu de sel, le caviar se détériore rapidement. Avec trop de sel, il se dessèche et devient collant.

Afin de limiter la teneur en sel et de prolonger la durée de vie du caviar, il est d'usage en Europe d'utiliser un conservateur, l'acide borique (E 284) ou son sel (E 285) le tétraborate de sodium (borax).

Les produits alimentaires - le caviar

Il existe un code couleur pour les boîtes de caviar :

- **Bleu : Beluga ou Belouga**
- **Jaune : Oscière ou Ossièrre**
- **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 développent depuis quelques années des préparations à base d'algues ou de chair de poisson, d'eau, de gélifiants, d'arômes et de colorants, imitant l'aspect du caviar, vendues parfois sous des appellations ou des marques rappelant le terme caviar. Bien que le prix soit un bon indice de la nature du produit, le consommateur doit rester vigilant et bien lire les étiquettes.

Depuis quelques années se développe un produit dénommé « caviar d'œufs ovulés ». Pour ce produit, les œufs sont recueillis lorsqu'ils arrivent à maturité par césarienne ce qui permet d'obtenir plusieurs récoltes de matière première (œufs) au cours de la vie de l'animal. Pour ce type de production, l'ovulation de la femelle doit être induite par des moyens physiques ou chimiques, et la femelle doit être anesthésiée pour la récolte. L'un des inconvénients de cette méthode est le stade de récolte des œufs qui n'ont pas la même qualité, notamment en ce qui concerne leur texture, que les œufs récoltés immatures. Afin de remédier à cet inconvénient, les œufs doivent être traités par des procédés chimiques pour modifier leur structure. Malgré ce traitement, les œufs sont sensiblement différents du caviar, c'est pourquoi il est nécessaire d'indiquer la méthode de production sur l'étiquetage afin d'informer le consommateur.

Ces dernières années, la DGCCRF a relevé des infractions dans la présentation de certains produits, notamment dans les publicités sur Internet : caviar d'élevage présenté comme sauvage, caviar de polyodon présenté comme caviar, espèces hybrides mal ou pas indiquées, dénominations d'espèce fantaisistes.



Les produits alimentaires

Le chocolat



En France, la consommation de chocolat par habitant reste stable (6,6 kg en 2011).

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

À l'échelon national, la composition des produits de chocolat est définie par un décret transposant une directive communautaire. Les modifications intervenues en 2003 ont notamment autorisé l'addition de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao à hauteur de 5% au maximum, sous réserve d'un étiquetage approprié.

Pour les produits de chocolat, le principal critère de référence est la teneur minimale en cacao. Cette information doit figurer obligatoirement sur les étiquetages, à l'exception des bonbons en chocolat qui en sont exonérés par la directive.

• Truffles

L'appellation « truffes » ne peut s'appliquer qu'à une spécialité au chocolat dans laquelle les matières grasses proviennent exclusivement de chocolat ou de cacao et de produits laitiers. L'incorporation de matières grasses végétales en tant que telles⁽¹⁾ entraîne obligatoirement 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 gurgi et noyaux de mangue). Elles peuvent être ajoutées seules ou en mélange sans que soit réduite la teneur minimale en beurre de cacao ou en matière sèche totale de cacao. La réglementation exige l'inscription de la mention « contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao » sur les emballages de ces produits. Cette mention doit être clairement lisible, apparaître dans le même champ visuel que la liste des ingrédients, mais de manière bien distincte par rapport à cette liste, et figurer en caractère gras au moins aussi grands que ceux de la dénomination de vente et à proximité de celle-ci.

En France : un étiquetage informatif complémentaire existe pour le chocolat fabriqué avec le seul beurre de cacao, sans adjonction d'autre matière grasse végétale : « chocolat pur beurre de cacao » ou « chocolat traditionnel ».

Les produits alimentaires - le chocolat

- 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 autres que le beurre de cacao) qu'au niveau de l'étiquetage (mentions obligatoires et mentions spécifiques). Ces contrôles sont opérés chez les fournisseurs de matières premières, les fabricants, les importateurs et les détaillants. 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. Il semble aussi que les professionnels soient poussés par l'opinion publique et les habitudes de consommation en France bien ancrées s'agissant de la composition et de la qualité du chocolat.

Dans certains cas, les bonbons de chocolat fourrés, par exemple à la crème ou au beurre, peuvent faire l'objet d'un traitement physique de congélation. Ces produits sont ensuite présentés décongelés au consommateur final. 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 des chocolats par le froid peuvent être utilisés afin de préserver leurs qualités organoleptiques. Dans ce cas, une bonne information du consommateur doit être assurée sur le traitement subi 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.

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



Les produits alimentaires

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*). Il arrive que soit vendu des préparations à base de noix de saint-jacques qui peuvent facilement être confondues avec les noix de saint jacques non préparées. Dans ce cas, la dénomination de vente doit indiquer clairement le traitement subi par la noix, il s'agit le plus souvent de « préparation de noix de saint-jacques avec eau ajoutée ». Dans la liste des ingrédients vous trouverez l'indication du pourcentage d'eau ajoutée, ainsi que la liste des additifs utilisés, généralement les polyphosphates et de l'acide citrique.

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.

Les produits alimentaires

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 et de la pêche maritime 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, 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 4 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 Label Rouge (LR)**

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 arrêté interministériel (ministère en charge de l'agriculture et ministère en charge de la consommation).

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

Une vingtaine de produits bénéficient d'un label rouge (dinde, dinde fermière, dinde noire fermière à chair jaune, etc.). Les caractéristiques certifiées portent sur les conditions de production du produit et son goût.



Les produits alimentaires - les dindes

• La dinde sous indication géographique protégée (IGP)

Plusieurs dindes bénéficient d'une IGP (dinde des Landes, dinde fermière de Loué, dinde fermière de l'Ain, etc.). L'IGP distingue un produit qui n'est pas issu d'une zone géographique donnée mais qui bénéficie d'un lien avec un territoire et d'une certaine notoriété. La relation entre le produit et son origine est moins forte que pour l'AOP (appellation d'origine contrôlée) mais suffisante pour conférer une caractéristique ou une réputation à un produit et le faire ainsi bénéficier de l'IGP. Le consommateur est informé de l'existence d'une IGP par la présence obligatoire sur l'étiquetage du symbole UE accompagné de la dénomination enregistrée, placée dans le même champ visuel.

• La dinde sous appellation géographique protégée (AOP)

Il n'existe une seule appellation d'origine réglementée à la fois par un décret (AOC) et par un règlement communautaire (AOP): la dinde de Bresse. Cette appellation garantit l'origine géographique, la méthode et le savoir-faire.

Seules ont droit à l'AOP « dinde de Bresse », les dindes (mâles ou femelles) âgées de 28 semaines minimum qui sont commercialisées exclusivement à l'occasion des fêtes de fin d'année (entre le 1^{er} novembre et le 31 janvier). Ces dindes, commercialisées sous la forme effilée (éviscération partielle), pèsent 3 kg pour les femelles et 5,5 kg pour les mâles.

• La dinde sous certification de conformité

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

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



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, etc.

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

• La dinde produite en 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 sans 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. L'accès à un espace en plein air est également requis. Le respect de ces conditions d'élevage est vérifié par des organismes certificateurs agréés⁽¹⁾.

Les produits alimentaires - les dindes

En outre, la DGCCRF réalise des contrôles de second niveau et au stade de la commercialisation (tromperie, fraude, publicité de nature à induire en erreur, certification, etc.). Depuis le 1^{er} juillet 2010, le logo communautaire (« eurofeuille » ci-dessous) est obligatoire sur l'étiquetage des produits biologiques.



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, etc.) ;
- 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. S'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 ».

Il est à noter qu'une dinde biologique peut également comporter le logo AB (logo de certification sur l'étiquetage du produit ou logo de communication sur les supports de communication relatifs à ce produit) si elle a été produite conformément au cahier des charges national.

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



Les produits alimentaires

Le foie gras



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

• Qu'est-ce que le foie gras

Le foie gras doit provenir exclusivement d'oies (mâles ou femelles) ou de canards (mâles uniquement) gavé(e)s de façon à provoquer, chez l'animal, une stéatose hépatique (ce qui signifie que les cellules du foie se chargent en graisse, notamment en triglycérides).

• Produits dont l'unique matière première est le foie gras

« **Foie gras entier** » : préparations composées d'un foie gras entier ou d'un ou plusieurs lobes de foie gras et d'un assaisonnement.

« **Foie gras** » : préparations composées de morceaux de lobes de foie gras agglomérés et d'un assaisonnement.

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

• Produits à base de foie gras et d'autres matières premières

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

• Préparation contenant plus de 50 % de foie gras : « *Parfaits de foie d'oie ou de canard* » : préparations contenant au moins 75 % de foie gras auxquelles sont ajoutés du foie maigre d'oie ou de canard et un assaisonnement. « *Médillons ou pâtés de foie d'oie ou de canard* » : préparations contenant au moins 50 % de foie gras ou de bloc de foie gras et un assaisonnement; elles sont présentées en noyau entouré d'une farce. « *Galantines de foie d'oie ou de canard* » : préparations contenant au moins 50 % de foie gras ou de bloc de foie gras mélangé à une farce et un assaisonnement.

• « *Mousses de foie d'oie ou de canard* » : préparations contenant au moins 50 % de foie gras mélangés à une farce et un assaisonnement. Le produit possède la texture caractéristique de sa dénomination.

• Préparations contenant plus de 20 % de foie gras 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 modifiant le décret 09 août 1993 a introduit une clause de reconnaissance mutuelle. Les préparations à base de foie gras fabriquées ou commercialisées et conformes aux usages loyaux dans d'autres États membres peuvent être commercialisées en tant que telles, en France, sous réserve que leur composition et leur procédé de fabrication soient proches des préparations à base de foie gras telles que définies dans le décret précité.

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

Les produits alimentaires

Les huîtres



Riches en vitamines et minéraux, les huîtres sont aussi une source de vitamine B12, de zinc et de fer dont la valeur calorique est faible.

Les fines de claires, spéciales de claires, etc. 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 États-Unis, mais le premier producteur en Europe.

• Les origines des huîtres

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, l'origine importe peu 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.

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. Dans ce cas, 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.

• Les catégories des huîtres

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.



Les produits alimentaires - les huîtres

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 ;
- les spéciales de claires immergées pendant au moins deux à trois semaines avec une densité maximale de 1 à 3 kg au mètre carré. Les fines de claires et les spéciales de claires doivent aussi répondre aux indices de qualité des fines et des spéciales.

Une nouvelle variété l'huître triploïde possède trois lots de chromosomes alors que l'huître est naturellement biploïde (deux lots de chromosomes). Cette particularité est issue du croisement entre une huître tétraploïde (ayant subi un choc thermique agissant sur la fécondation) et une huître biploïde. Ces huîtres à l'état de larves sont exclusivement produites en écloserie. 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.

• Les tailles des huîtres

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

- 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 gr, les N° 0 : 80 gr, les N° 00 : 90 à 100 gr, les N° 000 : 100 à 120 gr ;
- pour les huîtres creuses sont désormais classées en 6 catégories : N°0 : + de 150 gr ; N° 1 : de 111 à 150 gr ; N°2 : de 86 à 110 gr ; N° 3 : de 66 à 85 gr ; N° 4 : de 46 à 65 gr ; N° 5 : de 30 à 45 gr.

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

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.

• Conseils

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 baïlle. 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.

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 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 à l'étranger et vendues comme françaises) ont parfois été constatés.

Les produits alimentaires

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.

• Les 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.

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 mais le fumage dans d'autres pays de l'Union européenne se développe, notamment en Pologne.

Les saumons du Pacifique : les plus connus sont le saumon rose du Pacifique (pink) *Oncorhynchus gorbuscha* le saumon rouge du Pacifique (sockeye) *Oncorhynchus nerka* et le saumon keta du Pacifique (chum) *Oncorhynchus keta*. 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

La couleur

Si le ton importe peu, 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.

Le fumage, tranchage, salage

Selon les cas, l'étiquetage peut préciser :

- 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.



Les produits alimentaires - le saumon

L'étiquetage doit également indiquer si le saumon fumé a été décongelé.

La composition

En général, le seul ingrédient ajouté au saumon est du sel. Certains produits peuvent également comporter du sucre. Dans ce cas, il apparaît dans la liste des ingrédients.

L'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, le poisson est trop chaud et 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 contrôles d'étiquetage révèlent parfois l'absence de la mention « décongelé » sur le saumon fumé décongelé.

Les produits alimentaires

Les truffes et les produits truffés



A ce jour, plus d'une soixantaine d'espèces de truffe différentes ont été identifiées dans le monde, dont environ une vingtaine fructifie en France. Parmi celles-ci, 5 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 leur pleine maturité se situent 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 usuel de l'espèce de truffe. Il en est de même pour les denrées alimentaires additionnées de jus de truffe.

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

La réglementation a été complétée par le décret du 30 janvier 2012 relatif aux truffes et aux denrées alimentaires en contenant et par l'arrêté du 19 mars 2015 établissant une correspondance entre les noms usuels et les noms scientifiques des truffes. Ces textes introduisent des exigences de qualité pour les truffes fraîches et des dispositions d'étiquetage plus protectrices pour le consommateur : indication du nom usuel de la truffe dans la dénomination de vente des truffes et des denrées en contenant, information des consommateurs en cas d'ajout d'arômes.

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 face avant. 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 est préférable de 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 qu'omelette ou brouillade aux truffes, pâtes ou ravioles à la crème et aux truffes, etc.



Les produits alimentaires

Les volailles



Les principales volailles sur le marché sont :

- **le poulet**

Jeune volaille, élevée pour sa chair et abattue entre 40 et 91 jours (selon le niveau de qualité : standard ou bénéficiant d'un mode de valorisation de la qualité).

- **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.

C'est en Italie, à l'époque antique romaine, qu'est né le chapon, son nom vient du nom italien CAPPONE.

- **le mini chapon**

Il est observé la commercialisation de chapons de petite taille, parallèlement à celle de chapons, pour des repas festifs de 4 à 6 convives.

Certaines d'entre elles bénéficient d'un mode de valorisation de la qualité et de l'origine :

- **l'appellation d'origine contrôlée (AOC) et l'appellation d'origine protégée (AOP)**

En matière de volailles, il n'existe actuellement qu'une seule appellation d'origine réglementée à la fois par un décret (AOC) et par un règlement communautaire (AOP) : la volaille de Bresse (poulet, poularde et chapon). Cette appellation garantit l'origine géographique, la méthode et le savoir-faire.

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.

Le poids minimum est de 1,3 kg effilé (soit 1 kg prêt à cuire) pour les poulets ; 1,800 kg effilé pour les poulardes ; 3 kg effilé pour les chapons.

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.

Les volailles de Bresse portent simultanément la bague de l'éleveur, le scellé de l'abatteur, une étiquette spécifique ainsi que pour les poulardes et les chapons un sceau d'identification.

Les produits alimentaires - les volailles

La bague incessible se présente sous la forme d'un anneau inviolable qui porte les coordonnées de l'éleveur. Le scellé incessible se présente sous la forme d'une agrafe portant l'inscription « Bresse ».

En plus de ces signes d'identification, les poulardes et chapons de Bresse doivent être munis d'un sceau d'identification qui comporte les mentions « chapon » ou « poularde de Bresse ».

Comme pour tout produit bénéficiant d'une AOC, depuis le 1^{er} janvier 2012, la mention appellation d'origine contrôlée « volaille de Bresse » (poulet, poularde et chapon) a été remplacée par la mention Appellation d'Origine Protégée « volailles de Bresse ».

• L'indication géographique protégée (IGP)

Une trentaine de volailles bénéficie d'une IGP (volailles de Loué, volailles des Landes, volailles de Challans, etc.). L'IGP distingue un produit qui n'est pas issu d'une zone géographique donnée mais qui bénéficie d'un lien avec un territoire et d'une certaine notoriété. La relation entre le produit et son origine est moins forte que pour l'AOP mais suffisante pour conférer une caractéristique ou une réputation à un produit et le faire ainsi bénéficier de l'IGP. A l'instar des produits AOP, le consommateur est informé de l'existence d'une IGP par la présence obligatoire sur l'étiquetage du symbole UE accompagné de la dénomination enregistrée, placée dans le même champ visuel.

• Le label rouge (LR)

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 arrêté interministériel (ministère en charge de l'agriculture et ministère en charge de la consommation). 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, etc. 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, etc.).

• La certification de conformité

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



Actuellement, près de 70 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**, la durée d'élevage est de 82 jours minimum - alimentée avec 100 % de produits d'origine végétale et minérale enrichis en vitamine, avec 70 % de céréales dont 50 % de maïs ;
- **pour un poulet**, la durée d'élevage est de 56 jours minimum - alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux, et vitamines dont 70% de céréales.

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.



Les produits alimentaires - les volailles

• 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 poulets soient biologiques garantit qu'ils ont été nourris à partir d'aliments certifiés biologiques (produits sans utilisation d'OGM et sans 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 poulets. L'accès à un espace en plein air est également requis. Le respect de ces conditions d'élevage est vérifié par des organismes certificateurs agréés⁽¹⁾.

En outre, la DGCCRF réalise des contrôles de second niveau et au stade de la commercialisation (tromperie, fraude, publicité de nature à induire en erreur, certification, etc.). Depuis le 1^{er} juillet 2010, le logo communautaire « eurofeuille » ci-dessous est obligatoire sur l'étiquetage des produits biologiques.



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, etc.) ;
- 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. S'il s'agit d'un produit composé (exemple : volaille 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 ». Il est à noter qu'une dinde biologique peut également comporter le logo AB (logo de certification sur l'étiquetage du produit ou logo de communication sur les supports de communication relatifs à ce produit) si elle a été produite conformément au cahier des charges national.

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



Les produits festifs du réveillon

Les boissons



Les produits alimentaires

Les boissons énergisantes



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. Appartenant à la catégorie des boissons rafraichissantes, 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 de la caféine en grande quantité, associée à d'autres substances telles que la taurine, le glucuronolactone ou des extraits de plantes ;
- leur cible : ces boissons visent des populations jeunes et sportives.

Il ne faut toutefois pas confondre ces produits avec les boissons 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 25 cl de boisson énergisante contient environ 80 mg de caféine, soit l'équivalent d'une tasse de café. La taurine et le glucuronolactone qui se trouvent 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, etc.) au-delà de 400 mg par jour. Elle peut aussi engendrer des phénomènes de dépendance. Elle est fortement déconseillée aux femmes enceintes ou allaitantes et aux enfants.

S'agissant de la taurine et de la glucuronolactone, il n'a pas été démontré l'existence d'un danger avéré aux doses proposées. Pour l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA), l'exposition à ces ingrédients via la prise régulière de boissons énergisantes ne suscite pas d'inquiétude en termes de sécurité, pour une consommation moyenne allant de 125 ml (0,5 canette) à 350 ml (1,4 canette) par personne par jour. Toutefois, les effets de ces molécules sur l'organisme ne sont pas totalement connus.

Les produits alimentaires - les boissons énergisantes

Au lendemain de l'autorisation accordée à ces boissons, la France s'est dotée d'un dispositif de surveillance spécifique. En février 2013, l'Institut de veille sanitaire (InVS) a rendu un rapport relatif aux signalements d'effets indésirables recensés au cours des années 2009 à 2012, par les centres anti-poisons et de toxicovigilance. Ce rapport met en évidence une augmentation du nombre de cas parallèle à l'augmentation de la consommation de ces boissons. Les cas de mésusage de ces boissons constituent l'essentiel des notifications, qu'il s'agisse de surconsommations ou, plus rarement, d'intoxications accidentelles d'enfants. Ce rapport conclut qu'il existe des preuves suffisantes d'un risque d'intoxication bénigne par la caféine associé à la surconsommation de boissons énergisantes.

Certains modes de consommation courants (lors d'activités sportives, en mélange avec de l'alcool) sont pointés du doigt car ils pourraient toutefois être associés :

- à des risques cardio-vasculaires lors d'exercices physiques intenses ;
- à une perception amoindrie des effets de l'alcool, ce qui pourrait amener à consommer plus d'alcool ou à prendre des risques non mesurés.

A savoir

Les boissons énergisantes sont soumises à une déclaration obligatoire à la DGCCRF qui en contrôle la conformité. La quantité de caféine intégrée par les industriels dans ces boissons se situe actuellement autour de 210 mg/L. Un avis scientifique de l'AESA paru en 2015 recommande à la population adulte en bonne santé, de limiter ses apports quotidiens en caféine, en provenance de toutes sources alimentaires, à 400 mg, dose au-delà de laquelle un risque pour la santé existe.

En outre, le règlement (UE) n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs impose depuis décembre 2014 de faire figurer dans l'étiquetage des boissons contenant plus de 150 mg/L de caféine (à l'exception du thé ou du café), la mention « teneur élevée en caféine, déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes ou allaitantes ».



Les produits alimentaires

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.

L'aire de production du champagne est rigoureusement définie : elle résulte de la loi du 22 juillet 1927. Elle se répartit sur cinq départements (Marne - Aube et Haute-Marne - Aisne et Seine et Marne). 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 peu répandues.

- **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 vendanges**

Elles interviennent généralement fin septembre mais peuvent être plus précoces. Les vendanges sont manuelles car les raisins doivent arriver entiers au pressoir.

- **La fermentation**

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

- **La cuvée**

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

Les produits alimentaires - le champagne

- **Comment bien acheter**

Connaissez le langage des étiquettes, certaines indications sont précieuses.

- **Les 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 », etc. N'achetez jamais un vin mousseux sans étiquetage qu'on vous présenterait comme « Champagne déclassé », « hors-quantum », « jeunes vignes », etc.

Ces propositions cachent des fraudes qu'il convient de signaler aux services de contrôle (Service compétent : DIRECCTE de Champagne Ardenne – Pôle C Brigade interrégionale des enquêtes vins - 21 Bd Léon Blum BP 26 -51005-Chalons-en-Champagne Cedex tél. 03 26 66 29 65). 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 ».

Des 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 :

- M.A. : Marque d'Acheteur ou - C.M. : Coopérative de Manipulation ou - R.C : Récoltant coopérateur - R.M. : Récoltant Manipulant vendant lui-même son vin (qui ne peut valoriser que le fruit de sa propre vendange). - N.M. : Négociant Manipulant.

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 par exemple à l'occasion d'un événement exceptionnel (mariage, etc.). Moyennant finance, cette étiquette personnalisée peut être réalisée chez certains opérateurs. Le nom d'un consommateur peut alors figurer en complément de la marque.

Les 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 », « 10 », « 51 », etc.). 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 produits festifs du réveillon

Les sapins/décorations/guirlandes

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, etc.

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 » destiné à indiquer qu'elle est conforme aux règles de sécurité prévues par la réglementation en vigueur.

- **Des contrôles régulièrement effectués par la DGCCRF**

En 2013 et 2015, des contrôles ont porté sur les guirlandes électriques dans le cadre d'enquêtes portant sur plusieurs types d'articles d'éclairage.



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 :

- **Sapins floqués**

Le 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, la mise en garde suivante : « Ne pas approcher d'une flamme ou d'un corps incandescent (bougies ou cierges magiques par exemple). Ne pas laisser de guirlandes électriques branchées sans surveillance. ». Ces indications alertant les consommateurs sur les risques d'inflammabilité doivent être assortie d'un pictogramme représentant une flamme.

Ces dispositions concernent également les branches d'arbres ou compositions réalisées avec des branches ayant subi le même traitement.

- **Sapins artificiels**

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'utilisation :**

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

N'allumez jamais les bougies que vous accrochez aux branches pour les décorer. Attention aux « cierges magiques » projetant des étincelles.

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.



Les cadeaux

Les jeux & les jouets



Les jeux de construction



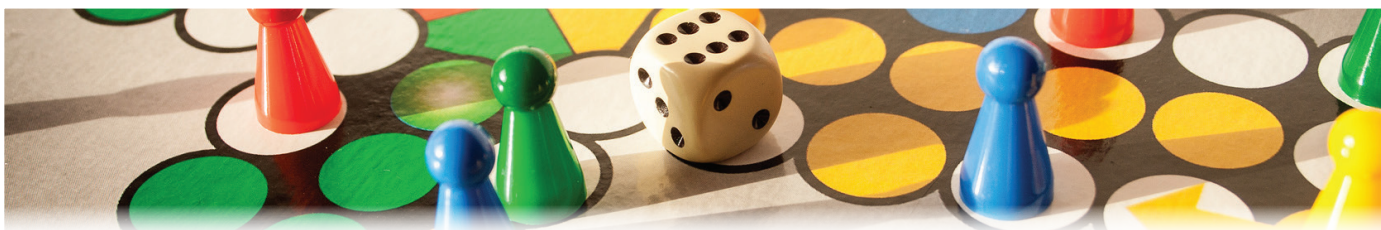
Il s'agit d'un ensemble d'éléments de base (suivant les cas, briques, barres, blocs, lattes etc.) pouvant être assemblés par un seul procédé pour réaliser une construction multiforme et temporaire.

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

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

Les jeux et les jouets

Les jeux de société



Pour réfléchir, tester ses connaissances, améliorer son sens tactique, faire jouer sa mémoire, etc., tous ces objectifs sont réalisables avec les jeux de société.

Avant l'achat, vérifiez que les jeux évolutifs peuvent être utilisés avec plusieurs règles en fonction de l'âge et que la difficulté du jeu est à la portée de votre enfant.

Conseils

Attention aux pions, éléments, dés, etc., qui pourraient traîner : un jeune enfant peut s'étouffer et s'étrangler avec ces petites pièces d'un jeu de société qui ne lui est pas destiné. Offrez aux jeunes enfants des jeux de société spécifiquement conçus pour eux.

- **Le renouveau du jeu de société : jouez la carte de la diversité, de la pluralité de l'offre !**

Depuis quelques années, le marché du jeu a vu apparaître de nouveaux acteurs particulièrement dynamiques. Ainsi de nombreux magasins (franchisés ou indépendants), spécialisés dans l'article ludique proposent, dans leurs boutiques, conseils, possibilité de test sur place mais surtout un choix de nouveaux jeux de plateau de plus en plus inventifs.

Cette offre permet désormais au consommateur-joueur de choisir librement aussi bien en matière de prix que de qualité de jeu (mécanismes, thématiques, graphismes, matériel, etc.). Il ne restera plus, alors, qu'à faire un choix en fonction du public visé par le cadeau (famille, adolescent, groupe d'amis, petite enfance, etc.). A cette occasion, les professionnels ne manqueront pas de vous faire part de leurs conseils et surtout de leur expérience en la matière.



Les jeux et les jouets

Les jouets chimiques



Sont considérés comme jouets chimiques, les jouets destinés à la manipulation directe de substances et de mélanges chimiques. Ces produits sont très prisés par les enfants mais il est impératif que les enfants ne jouent pas seuls mais **sous la surveillance d'un adulte**.

Ces jeux comprennent les coffrets d'expériences chimiques, y compris les coffrets de développement de cristaux et les coffrets produisant du dioxyde de carbone, ainsi que les coffrets de moulage à base de plâtre à modeler (de type gypse), les coffrets de pâte à modeler à base de PVC plastifié à durcir au four, les coffrets de granulés de polystyrène, les coffrets d'inclusion.

Ces jouets doivent comporter :

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

Les jeux et les jouets

Les jouets électriques



Les trains électriques, les voitures -avions - hélicoptères télécommandés passionnent enfants, adolescents et adultes.

- **Conseils d'achat**

Adaptez les achats à l'âge de l'enfant.

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

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

Par exemple : comment mettre ou enlever les piles, comment nettoyer le jouet, l'indication des polarités (pôles + et -) sur le boîtier, le type de piles à utiliser (piles ou accumulateurs), etc.

Afin de prévenir les risques d'ingestion des piles, de brûlure par des piles à la suite d'un court-circuit accidentel, ou de fuite d'électrolytes :

- **pour les enfants de moins de 3 ans**, vérifiez que l'ouverture du compartiment à piles s'effectue au moyen d'un outil (par exemple : un tournevis) ou d'au moins 2 mouvements indépendants ;
- **pour toutes les classes d'âges**, les piles boutons, en raison de leurs petites dimensions, ne doivent pas être accessibles directement.

Privilégiez l'achat de jouets électriques dont l'enveloppe a une résistance mécanique suffisante. Par exemple : éviter les jouets dont le plastique se casse facilement. Un choc pourrait donner libre accès au circuit électrique interne et aux piles.

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

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

Évitez les matériels sophistiqués si votre conducteur ou chef de gare en herbe est encore petit. Inutile d'offrir un jouet avec une télécommande sophistiquée aux jeunes enfants : il n'a pas encore acquis assez d'habileté manuelle, de capacité d'attention et de soin pour y jouer réellement seul.

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



Les jeux et les jouets

Les peluches



Les animaux et autres jouets en peluche restent les compagnons préférés des petits. Ces articles doivent répondre aux exigences de fabrication des jouets destinés aux enfants de moins de 36 mois.

- **Conseils avant l'achat**

Vérifiez les accessoires et les parties des jouets pour éviter les petits éléments qui pourraient se détacher et être avalés (pompons, éléments de feutrine collés ou rembourrés, rubans, etc.).

Vérifiez aussi la solidité des yeux ou du nez qui sont des petits éléments pouvant se détacher facilement.

Évitez aussi les peluches dites « en situation » c'est à dire comportant des petits accessoires accrochés à la peluche (petite échelle, ski, hotte, etc.).

Vérifiez la solidité des coutures et la qualité du tissu : les rembourrages ne doivent pas être accessibles. Pour éviter à un tout jeune enfant qu'il n'avale des poils de peluche, secouez la peluche pour vérifier la tenue des poils.

Ne choisissez pas une peluche à travers un cellophane ou un plastique. Demandez à la toucher : si vous éprouvez une sensation de douceur, tout va bien, sinon, votre enfant ne l'appréciera pas plus que vous. Pensez aussi qu'une peluche doit être proportionnée à la taille de l'enfant, sinon, il aura du mal à la manipuler.

- **Les normes de sécurité**

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

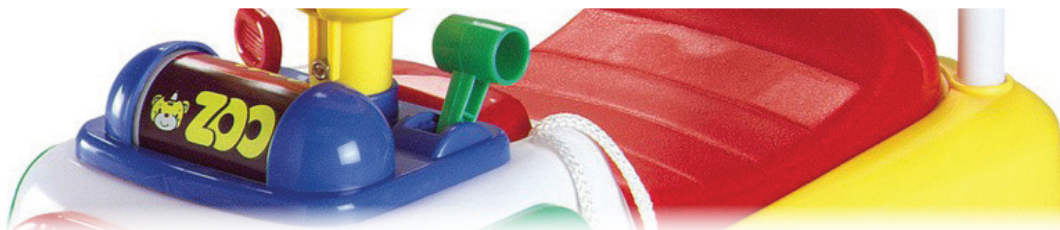
- **Elles doivent :**

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

Les jeux et les jouets

Les porteurs

(tricycles, patins à roulettes, trottinettes, voitures, chariots à traîner, ballons sauteur, etc.)



Ce sont les jouets destinés à supporter le poids d'un enfant (tricycles, patins à roulettes, trottinettes, voitures, chariots à traîner, ballons sauteur, etc.).

Vous voulez choisir un petit camion, un tracteur ou un animal sur roulettes, jouet qui permettent à l'enfant d'acquérir la maîtrise de son corps et de développer sa confiance en lui.

Conseils

Un porteur s'achète bien évidemment en tenant compte de l'âge.

Si vous achetez un porteur à un enfant commençant à marcher (de 12 à 18 mois), donc pas très assuré sur ses jambes ni très habile de son corps, choisissez alors un modèle :

- qu'il peut « glisser » facilement entre ses jambes ;
- qui permette à l'enfant de bien poser ses pieds par terre ;
- qui roule facilement ;
- qui limite la durée d'utilisation du jouet.

Les jouets de cette catégorie, qui, en raison de leur construction ou de leur résistance, ne sont pas conçus pour être utilisés par des enfants de moins de 36 mois doivent porter l'avertissement suivant :

« **ATTENTION ! Ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 36 mois** » accompagné du danger précis justifiant cette précaution.

Dans le cas spécifique des patins à roulettes, trottinettes et bicyclettes jouets (**à ne pas confondre avec les trottinettes et bicyclettes destinées à usage de sport/loisir**), les jouets doivent porter l'avertissement suivant « **ATTENTION ! A utiliser avec un équipement de protection. Ne pas utiliser sur la voie publique** » ainsi qu'une notice d'emploi rappelant les conditions dans lequel le jouet doit être utilisé. Mais aussi en **tenant compte de l'usage**.

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

- le porteur servira-t-il à l'extérieur ? Privilégiez alors les roues pleines, absolument nécessaires sur le ciment, qui use très rapidement les autres types de roue ;
- le porteur fait-il du bruit en roulant et êtes-vous sûr de supporter ce bruit longtemps chez vous ? Si vous habitez un immeuble, etc., pensez au voisin du dessous !
- quel est l'encombrement du porteur ? Où sera-t-il rangé ? Au garage ? Dans la chambre ?



Les jeux et les jouets

Les poupées



Gros poupons joufflus, « vrais » bébés, petites filles aux tenues raffinées, les poupées pleurent, têtent, rient, parlent, etc. Les poupées et poupons sont aujourd’hui très sophistiqués et peuvent présenter un visage d’un réalisme étonnant. Pour bien choisir, prenez bien en compte l’âge de l’enfant et ses habitudes de jeux. Il berce, nourrit, câline, mais peut aussi gronder et malmener sa poupée.

• Conseils

- **Jusqu’à 2 ans** : choisissez des poupées sans accessoire. Les poupées avec des cheveux longs sont déconseillées pour les petits, les enfants peuvent les arracher au risque de les avaler.
- **De 2 à 5 ans** : offrez une poupée ou un poupon facile à habiller et à laver et des coffrets comportant des objets qui correspondent à l’environnement et aux activités que l’enfant maîtrise lui-même à cet âge là (pot, biberon, assiette, cuillère, etc.). Faites attention aux accessoires vendus avec des poupons qui peuvent ne pas convenir à des enfants de moins de trois ans en raison de petits éléments facilement ingérés (étouffement possible).
- **Choisissez des poupées légères, petites** (l’enfant doit pouvoir les serrer dans ses bras et les manipuler aisément) ; avec des articulations souples, pour que l’habillage et le déshabillage s’effectuent facilement ; avec des vêtements de préférence extensibles (en éponge ou en tricot, ils seront faciles à mettre).

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

Les jeux et les jouets

La sécurité des jouets



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

En effet, l'enfant est, la plupart du temps, inconscient du danger encouru, il doit donc être protégé contre les risques de blessure dans le cadre d'une utilisation normale et prévisible. C'est pourquoi, tous les jouets vendus en France doivent être conformes aux exigences de sécurité imposées par la réglementation européenne qui leur est applicable (propriétés mécaniques, inflammabilité, caractéristiques chimiques et électriques, hygiène, etc.) et qui tient compte du comportement habituel des enfants.

- **Les grands principes de la réglementation applicable aux objets**

Pour prévenir les risques de blessures, les jouets sont soumis à des obligations réglementaires spécifiques : décret n° 2010-166 du 22 février 2010 relatif à la sécurité des jouets transposant une directive communautaire. Ce texte vise tous les produits qui sont conçus pour être utilisés, exclusivement ou non, à des fins de jeux par des enfants de moins de 14 ans ou qui sont destinés à cet effet.

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

Par ailleurs, cette réglementation impose, non seulement que le jouet satisfasse à certaines exigences de sécurité (cf. marquage « CE ») mais également, qu'il soit accompagné d'un étiquetage approprié comprenant notamment les **avertissements** destinés à attirer l'attention des jeunes utilisateurs (ou des responsables assurant leur surveillance) sur les risques inhérents à certains types de jouets et sur la manière de les écarter.

Par exemple, l'indication d'un âge minimum ou un avertissement sur la nécessité que les jouets soient utilisés uniquement sous la surveillance des adultes peuvent figurer sur certaines catégories de produits (jouets d'activité / jouets fonctionnels / jouets aquatiques / jouets comportant des denrées alimentaires / jouets chimiques, etc.).

- **Exigences particulières et avertissements spécifiques aux jouets non destinés aux enfants de moins de 36 mois**

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

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

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

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

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



Les jeux et les jouets - la sécurité des jouets

• Cas particulier des Jouets comportant des aimants

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

• Les conseils d'achat

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

• Les conseils d'utilisation

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

• Les conseils sur les vieux jouets

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

• Saisir la DGCCRF

Lorsqu'elle est saisie d'un problème de sécurité, la DGCCRF identifie le responsable de la mise sur le marché et effectue un contrôle. Elle procède, si nécessaire, à un prélèvement du jouet incriminé qui est envoyé pour examen en laboratoire (Service commun des laboratoires DGCCRF/DGDDI). Toute l'année, des contrôles visuels sont effectués dans le secteur des jouets et des échantillons sont prélevés, tant au stade de la fabrication que de l'importation ou de la distribution. Si le jouet est susceptible de présenter un risque, sa vente pourra être suspendue dans l'attente des analyses. Si, après analyse, le jouet est déclaré non conforme à la réglementation et de surcroît dangereux, des procès-verbaux pourront être établis.

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



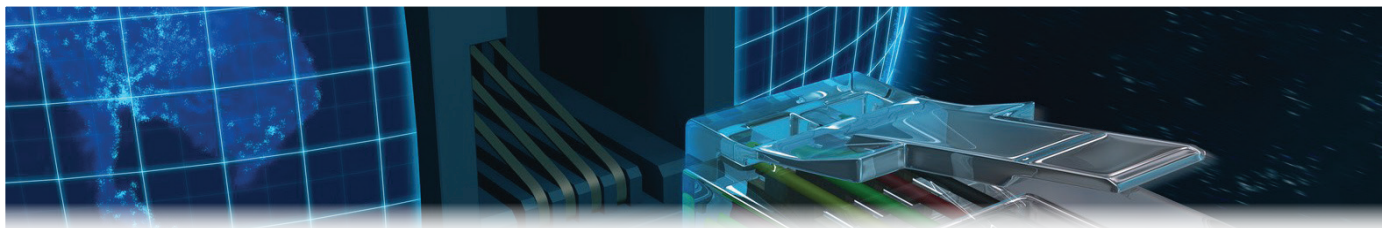
Les cadeaux

Les produits multimédia



Les produits multimédia

Les fournisseurs d'accès à internet



Fibre optique, câble, ADSL quel réseau et quel FAI choisir pour accéder aux services de l'internet ?

Les deux questions à vous poser avant de souscrire une offre d'accès à l'internet sont les suivantes :

- **Quel réseau ?** A quel réseau est relié mon logement (cuivre, câble, fibre) et que choisir ? Le choix du réseau déterminera le confort d'utilisation et, dans certains cas, les services auxquels vous serez éligibles (télévision, téléphone par internet, vidéo à la demande, etc.).
- **Quel FAI ?** Auprès de quel fournisseur d'accès à l'internet (FAI) souscrire un abonnement mensuel ? Les FAI se distinguent les uns des autres par :
 1. le mode d'accès, certains FAI n'étant que sur certains réseaux ;
 2. le prix de l'offre en incluant les frais annexes telle que les frais d'activation, les frais de résiliation, la location d'appareils et la durée d'engagement ;
 3. les services inclus dans l'offre, la qualité de la connexion internet, l'inclusion de la téléphonie illimitée, les chaînes proposées, les capacités de la « box » (cf. plus loin) variant selon les FAI.

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

Un modem, branché sur le réseau de l'opérateur par une prise murale rendra compréhensible par votre ordinateur les informations transportées sur le réseau de votre FAI via un fil Ethernet ou une connexion « *wifi* ». Les FAI fournissent ou louent des « box » incluant la fonction modem et de nombreuses autres fonctionnalités qui dépendent de l'opérateur.

• Les modes d'accès à l'internet

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

• Le Cuivre

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

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

Les produits multimédia - les fournisseurs d'accès à internet

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

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

Dans certaines zones couvrant 85% de la population, le FAI inclut d'autres services dans son offre ou d'autres sites. Un test d'éligibilité sur le site du FAI vous permettra à partir du numéro de téléphone de votre logement de savoir si vous pouvez en bénéficier. Se trouver dans ces zones dites « dégroupées » permet d'accéder à la téléphonie par internet et à la télévision.

• Le téléphone par internet

Le téléphone par internet, ADSL ou encore voix sur IP est systématiquement proposé en zone dégroupée sous la forme « d' appels illimités vers les fixes » (et parfois vers les mobiles). Votre ligne téléphonique classique reste ainsi disponible.

• La télévision par ADSL

Votre FAI peut proposer d'accéder, à un bouquet de chaînes de télévision. L'accès internet, le service de téléphonie et un accès à la télévision constituent l'offre « triple play ». Votre éligibilité à la télévision dépendra surtout de la distance de votre logement au répartiteur téléphonique.

À savoir

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

• Le câble

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

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

À savoir

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



Les produits multimédia - les fournisseurs d'accès à internet

- **La fibre jusqu'à l'abonné**

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

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

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

- **Le satellite**

Où que soit situé votre logement en France, vous pouvez accéder à l'internet haut-débit par satellite.

Des moyens utilisant principalement le satellite permettent d'accéder au haut débit même dans les zones peu peuplées.

- **Les fournisseurs d'accès à l'internet**

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

- **Les services**

Les services des FAI diffèrent essentiellement sur trois points.

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

Les produits multimédia

Les jeux vidéo



Environ 71,2% des français jouent aux jeux vidéo, tous jeux vidéo confondus : 58,3% sont des joueurs de jeux vidéo en ligne et/ou hors ligne et 8.1% des joueurs de jeux vidéo pré-installés⁽¹⁾. Le jeu vidéo se pratique sur PC (67% des joueurs), consoles (56%), « *smartphones* » (42%), consoles portables (32%) et tablettes (29%)⁽²⁾. Selon GfK, 2 656 000 consoles ont été vendues en France en 2014, dont 65,5% de consoles de salon parmi lesquelles 79,4% de nouvelle génération et 34,5 de consoles portables.

Le marché du jeu vidéo est désormais majoritairement dématérialisé : 90% des jeux sur PC sont distribués de façon dématérialisée. 47 % des joueurs français jouent à des jeux distribués en ligne et 71% des joueurs en ligne jouent à des jeux à accès gratuit (« *free-to-play* »), dont une partie du contenu peut donner lieu à un paiement⁽³⁾ (étude 2014 Ifop/SNJV pour Hadopi). Les jeux en ligne sont essentiellement pratiqués sur ordinateur et de plus en plus sur les « *smartphones* ».

Les jeux en ligne peuvent prendre des formes multiples. Ces jeux vont des simples jeux d'arcade jusqu'aux jeux de rôle en ligne massivement multi-joueurs (MMORPG), dans lesquels des milliers de joueurs participent à un seul jeu en même temps. Les jeux en ligne peuvent être achetés sur disque et permettent une interaction entre plusieurs joueurs via un ordinateur ou une console de jeu avec une connexion internet.

Ils peuvent également être téléchargés et installés sur ordinateur ou console. Il est également possible de jouer à des jeux plus simples sur des sites internet via un navigateur web.

Pour l'acquéreur potentiel d'un jeu vidéo, le choix n'est pas toujours facile du fait de la multiplicité des produits proposés (14 genres principaux ont été recensés depuis 2011 par une étude GfK) et des évolutions technologiques de l'offre dont la pérennisation dépend du succès auprès des consommateurs. L'offre de jeux en 3D, avec ou sans lunettes spécifiques, devient accessible pour un public de plus en plus large grâce à des prix de vente en baisse. Le marché du jeu est également porté par la « génération 8 » offrant des expériences de jeu inédites, via les réseaux sociaux, la technologie multi-écrans et le « *cloud gaming* » (hébergement et installation du jeu à distance).

• Conseils d'achat

Un même jeu vidéo peut être conçu pour être lu sur plusieurs types de support (ou plateforme). Avant d'investir, mieux vaut vérifier la compatibilité des jeux vidéo avec le support qui sera utilisé ainsi que leur disponibilité en version française puisqu'environ 95 % des jeux diffusés sont des jeux dont les éditeurs sont de nationalité étrangère (étude GfK-CNC 2013). Par ailleurs, il convient avant l'achat, d'être attentif au contenu précis de l'offre proposée, des conditions d'utilisation du jeu, concernant en particulier l'acquisition éventuelle de certains compléments pouvant se révéler coûteux.

En outre, avant chaque achat il convient de s'assurer de l'adéquation du type de jeu avec l'utilisateur. La classification européenne baptisée PEGI (Pan European Game Information) permet un étiquetage clair des contenus proposés par rapport à l'âge (3+, 7+, 12+, 16+, 18+) afin d'informer les acheteurs potentiels et d'encadrer l'accès des jeux aux mineurs.



Les produits multimédia - les jeux vidéo

• Sécurité

Certaines précautions d'utilisation des jeux vidéos doivent être respectées au regard des risques d'épilepsie qui peut survenir principalement chez les personnes dites photosensibles ou ayant des antécédents familiaux. Le décret n° 96-360 du 23 avril 1996 a ainsi rendu obligatoire l'apposition de mises en garde sur l'emballage des jeux vidéo et sur la notice d'emploi placée dans la boîte qui les contient, ainsi que dans les lieux où des machines sont mises à disposition du public (ex : salles de jeux, débits de boisson, etc.) et sur les machines elles-mêmes.

• Les précautions à prendre dans tous les cas pour l'utilisation d'un jeu vidéo sont les suivantes :

- évitez de jouer si vous êtes fatigué ou si vous manquez de sommeil ;
- assurez-vous que vous jouez dans une pièce bien éclairée en modérant la luminosité de votre écran ;
- jouez à bonne distance de l'écran de télévision, aussi loin que le permet le cordon de raccordement, lorsque vous utilisez un jeu vidéo susceptible d'être connecté à un écran ;
- faites des pauses de dix à quinze minutes toutes les heures, au cours de l'utilisation ;
- achetez des jeux adaptés à l'âge des enfants. Le pictogramme qui figure sur l'étiquetage peut vous aider dans votre choix.

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

⁽¹⁾ Etude menée en 2014 par TNS Sofres et le Centre national du cinéma et de l'image animée -CNC- sur les pratiques de consommation des joueurs français de jeux vidéo

⁽²⁾ Etude « L'Essentiel du Jeu Vidéo » 2015 SELL (Syndicat des Éditeurs de Logiciels de Loisirs) / GfK

⁽³⁾ Etude 2014 Ifop/Syndicat du jeu vidéo pour l'Hadopi

Les produits multimédia

Les produits multimédia - son et image



Les offres de contenus multimédias, la vidéo, la vidéo 3D, la musique, la littérature, etc. se sont adaptées ces dernières années aux innovations technologiques et à l'apparition de nouveaux modes de diffusion. Les nouveaux supports proposés doivent répondre aux exigences légales de conformité et le rappel de quelques précautions simples peut s'avérer utile en prévision des achats de fin d'année.

- **La vidéo**

Alors que le support VHS pour les vidéos est en cours de disparition, le DVD « classique » représentait encore 85% des supports physique de vidéos vendus en 2014. Le « *Blu-ray* », son concurrent, qui s'est imposé à partir de 2008 comme le support de référence pour la haute définition peine à progresser et représente près de 15% des ventes mais 24% du chiffre d'affaire du secteur⁽¹⁾. Cette technologie offre une qualité d'image en haute définition (HD) bien supérieure, associée à une capacité de stockage de données là aussi plus importante permettant notamment l'accès à des bonus de films en plus grand nombre. Cependant, les produits « *Blu-ray* » sont chers et pour bénéficier de la technologie, il faut acquérir un lecteur spécifique « *Blu-ray* » ; les lecteurs Blu-ray sont le plus souvent « rétrocompatibles » et donc capable de lire des DVD. A l'inverse, il convient d'être attentif au fait que le lecteur DVD classique ne peut pas lire les disques « *Blu-ray* » proposés à la vente.

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

L'offre en contenus vidéo recouvre également les jeux vidéo (voir fiche sur les jeux vidéo).

Sécurité

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

- **La musique**

A l'instar du marché de la vidéo, la musique a vu son offre de supports et matériel évoluer fortement ces dernières années. Le matériel de lecture des œuvres musicales ne se limite plus aux baladeurs musicaux dédiés à cette seule fonction, mais englobe désormais les appareils tels que les tablettes numériques et les « smartphones » qui permettent la lecture de fichiers audio et vidéo. Face aux « smartphones », les baladeurs musicaux uniquement dédiés à la musique deviennent de plus en plus performants sur la restitution audio. L'évolution technologique permet également pour ces produits d'atteindre la haute définition, à un coût qui peut néanmoins être élevé.




Les produits multimédia - les produits multimédia - son et image

• Sécurité

L'utilisation intensive de ces différents types d'appareils, en particulier par les jeunes, peut provoquer des déficits auditifs importants. C'est pourquoi un cadre législatif et réglementaire a été mis en place en vue d'imposer certaines règles de sécurité. Ainsi, l'article L.5232-1 du Code de la santé publique et l'arrêté du 25 juillet 2013 portant application de cet article prévoient des dispositions destinées à limiter les risques de troubles auditifs irréversibles en cas d'utilisation prolongée des lecteurs de musique personnels.

En pratique, les lecteurs de musique personnels doivent délivrer une puissance acoustique inférieure à 100 dBA (décibels avec la pondération « A » qui simule la perception par l'oreille de l'intensité sonore en tenant compte de la sensibilité moyenne des personnes) et l'utilisateur doit être informé lorsque le niveau sonore dépasse 85dBA. L'appareil, l'emballage ou la notice d'utilisation doivent porter un pictogramme de sécurité ainsi qu'un avertissement :

<p>Symbole avec une hauteur minimale de 5 mm</p>  <p>(CEI 60417-6044)</p>	<p>Libellé suivant ou un libellé similaire</p> <p><i>Afin d'éviter des dommages auditifs éventuels, ne pas écouter à un niveau sonore élevé pendant une longue durée.</i></p>
--	---

Les lecteurs de musique personnels sont généralement fournis avec les écouteurs ou le casque. Cependant, pour des raisons esthétiques ou techniques, l'utilisateur peut décider d'acquérir un casque ou des écouteurs vendus séparément. 9,6 millions de casques ont été vendus en 2014 (- 2% par rapport à 2013).

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

En 2013, la DGCCRF a effectué des contrôles sur les lecteurs musiques personnels et les écouteurs. Près de 200 appareils (96 lecteurs et 93 dispositifs d'écoute) ont été contrôlés dans une soixantaine d'établissements, aucun appareil testé ne dépassait le seuil légal de pression acoustique fixé à 100 dBA.

• Les livres numériques

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

La liseuse (ou « reader ») est un appareil électronique dédié à la lecture des livres numériques qui permet, grâce à la miniaturisation croissante des composants électroniques, de se rapprocher du livre papier traditionnel par son autonomie, sa portabilité et sa légèreté (moins de 200 grammes). Elle a généralement une taille inférieure au format A4 et est parfois d'encombrement plus petit qu'un livre de poche. Quelques fonctions annexes propres au format électronique sont introduites, telles que le zoom, des fonctionnalités de réglage des tonalités, contraste et couleur, et des interfaces d'échange notamment USB, index électronique, etc.

Ainsi, à partir de 60 euros pour les premiers prix et 200 euros en moyenne, et pour un poids compris entre 150 et 190 grammes, la liseuse permet de stocker de nombreux ouvrages et de transporter sa bibliothèque personnelle.

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

⁽¹⁾ Baromètre CNC-GfK 2014 de la vidéo physique

Les produits multimédia

Les tablettes numériques et micro-ordinateurs



• UNE OFFRE EN PLEINE EVOLUTION

En 2014, 81,3 % des foyers français étaient équipés d'un micro-ordinateur portable. En 2013, ce pourcentage était de 77,7 %. Enfin le nombre de foyers français possédant désormais plusieurs ordinateurs atteint 39,6 %⁽¹⁾.

La généralisation de l'internet sans fil via le « *wifi* » a permis à l'offre des appareils « sans fil » de se développer pour des utilisations hors du domicile ou des lieux de travail. De façon générale, l'offre de produits numériques est très diverse et ne concerne pas seulement les ordinateurs personnels. Aux côtés des traditionnels ordinateurs portables on trouve ainsi :

- la tablette tactile numérique qui se situe à mi-chemin entre le micro-ordinateur portable et le « *smartphone* ». Elle permet une connexion internet « *wifi* » très conviviale, mais il lui manque les capacités de stockage et de productivité de l'ordinateur.
- les « ultraportables » qui se déclinent en différentes catégories telles que les « *netbooks* » et les « *ultrabooks* ». Les « *netbooks* » sont des ordinateurs portables particulièrement fins, légers, mobiles et peu chers qui permettent d'effectuer des tâches courantes (navigation sur internet, utilisation des logiciels de bureautique, écoute de musique, lecture de vidéos, lancement de jeux en 2D). En règle générale ils ne sont pas équipés de lecteur optique (CD/DVD), et disposent de capacités techniques (connectiques, processeur, mémoire vive, mémoire de stockage, carte graphique) réduites. Les « *ultrabooks* », bien que plus fins et légers, offrent en principe les mêmes fonctions qu'un micro-ordinateur portable standard mais en contrepartie ils sont souvent plus chers.

• CHOISIR LE MATERIEL ADAPTE

Face à la diversité de l'offre, le consommateur doit rester vigilant et identifier ses besoins avant de s'engager dans un investissement qui reste élevé, malgré une baisse notable des prix sur les entrées de gamme. Celles-ci couvrent maintenant un large éventail des besoins courants grâce aux progrès technologiques qui ont relevé le seuil d'entrée de gamme.

L'ordinateur est un système complexe. Quelle que soit l'option d'achat choisie, il est important de repérer les principales caractéristiques techniques de l'appareil visé en fonction de l'usage qui en sera fait.

Il faut une capacité suffisante de mémoire vive, tout particulièrement pour les usages multimédias ou certains jeux vidéo. La plupart des ordinateurs portables disposent désormais d'une mémoire vive (RAM) de 4 gigaoctets (Go) dès les premiers prix. La carte graphique, l'écran et la connectique constituent également des postes dont les caractéristiques doivent être adaptées à l'usage que vous envisagez. La qualité de la carte graphique est notamment essentielle pour les amateurs de jeux-vidéo ou de montage vidéo.

La possibilité de lire des DVD ou de regarder la télévision sur votre écran d'ordinateur peut vous inciter à rechercher le meilleur confort dans un écran de grande taille. Enfin, la plupart des loisirs numériques supposent que vous mettiez votre ordinateur en relation avec un autre équipement, lecteur MP3, appareil photo, caméscope, mais aussi clé de stockage de données ou disque dur supplémentaire. Il vous faut donc disposer des entrées/sorties capables de supporter la connexion avec ces différents matériels. En conséquence, évaluez vos besoins immédiats et ultérieurs, afin de vous assurer que l'ordinateur que vous choisirez sera convenablement équipé.



Les produits multimédia - les tablettes numériques et micro-ordinateurs

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

• Ensemble ou PC assemblé ?

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

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

Les ordinateurs sont de plus en plus souvent proposés avec un ensemble de logiciels préinstallés. Faites-vous clairement préciser la liste et les fonctionnalités des versions qui sont implantées sur chacune des configurations des produits que vous examinez. Posez également des questions sur la documentation fournie.

Rappelez-vous que des logiciels préinstallés dont vous n'avez pas l'usage encombrer inutilement la capacité de votre ordinateur, ce qui peut gêner le fonctionnement optimal des applications auxquelles vous tenez. Si les logiciels préinstallés ne couvrent pas tous vos besoins, renseignez-vous également sur le prix des logiciels que vous devrez peut-être acheter en plus et calculez votre budget suivant les applications que vous envisagez, il faudra compter de quelques dizaines à plusieurs centaines d'euros.

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

• Système d'exploitation propriétaire ou logiciel libre ?

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

• Les matériels périphériques

Certains périphériques sont presque indispensables (l'imprimante), d'autres utiles (par exemple le scanner), d'autres, enfin, permettent d'élargir l'usage de votre ordinateur à de nouvelles activités ou d'améliorer le confort d'un premier équipement.

Avant tout achat prenez soin de noter toutes les caractéristiques des composantes essentielles de votre équipement et vérifiez que l'ensemble est suffisant et compatible avec le matériel supplémentaire que vous souhaitez connecter.

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

L'INSTALLATION ET LE SERVICE APRÈS-VENTE

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

Les produits multimédia - les tablettes numériques et micro-ordinateurs

• Contenu et modalités d'exécution des prestations d'assistance

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

• Les garanties

En cas de panne ou de dysfonctionnement de votre appareil, sachez que vous bénéficiez de 3 types de garanties dont deux types de garanties légales :

- 1. la garantie légale de conformité du bien au contrat** : articles L.217-4 à L.217-14 du Code de la Consommation : le vendeur est responsable de la garantie légale de conformité du produit que vous avez acheté. Cette garantie est de 2 ans à compter de la délivrance du produit. Vous bénéficiez d'une présomption d'antériorité du défaut du bien durant les 6 premiers mois suivant la délivrance du bien, mais à compter du 7ème mois, c'est à vous de prouver que le défaut préexistait. Remarque : les produits délivrés à partir du 18 mars 2016 bénéficieront d'une présomption d'antériorité du défaut durant 2 ans. Le vendeur ne peut se soustraire à cette obligation et ce, quelles que puissent être les restrictions figurant dans le contrat de garantie commerciale ;
- 2. la garantie légale des vices cachés** : articles 1641 à 1649 du Code civil : elle s'applique quel que soit le produit acheté, que le vendeur soit professionnel ou non. Cette garantie couvre tous les frais entraînés par les vices cachés. Le défaut doit être antérieur à la vente et rendre les produits impropres à l'usage auquel ils sont destinés ;
- 3. la garantie commerciale (ou contractuelle ou conventionnelle)** : articles L.217-15 à 217-16-1 du Code de la consommation : elle peut être offerte et apparaître sous le vocable « garantie constructeur » ou bien payante, ce qui est le cas des extensions de garantie proposées par les revendeurs (« pour plus de tranquillité »). Dans tous les cas, l'acheteur doit être obligatoirement informé de l'existence de la garantie légale de conformité pesant sur le vendeur professionnel.

Avant de souscrire une extension de garantie, lisez attentivement les conditions du contrat de garantie, qui doivent vous être remises, de sa mise en œuvre et des exclusions figurant au contrat. La DGCCRF a mené une enquête en 2013 relative à l'information du consommateur en matière de garanties (de conformité, des vices cachés et contractuelles) dans le secteur des matériels informatiques. De multiples infractions au Code de la consommation ont été relevées notamment en ce qui concerne l'information sur les garanties légales. Elles ont donné lieu à des suites dans 36% des établissements contrôlés.

RESTEZ VIGILANT

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

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

Comme pour tous les achats effectués à distance, les consommateurs bénéficient d'un délai de rétractation qui leur permet de retourner le produit au vendeur dans les 14 jours à compter de la réception du produit (à compter de l'acceptation de l'offre pour les prestataires de services).

Ce droit de rétractation peut être exercé sans avoir à justifier de motifs ni à payer de pénalité.

Les frais de retour, sauf accord du vendeur, sont à votre charge.

Retenez toutefois que ce droit de rétractation ne sera en revanche pas opposable au professionnel pour les logiciels informatiques lorsque ceux-ci ont été descellés après la livraison. Il en est de même après l'achat d'un contenu numérique non fourni sur un support matériel et dont l'exécution a commencé après accord préalable exprès et renoncement exprès au droit de rétractation (article L121-28-8 du Code de la consommation).



Les produits multimédia - les tablettes numériques et micro-ordinateurs

LA FIN DE VIE DES APPAREILS

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

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

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

⁽¹⁾ Source : Observatoire de l'équipement audiovisuel-Médiamétrie 2014

Les produits multimédia

La téléphonie mobile



- **Les trois questions à vous poser avant de souscrire une offre mobile sont les suivantes**
 - **Quel réseau ?** Il existe trois catégories de réseaux avec des couvertures très différentes : bas débit, haut débit et très haut débit. Plusieurs types de technologies coexistent au sein de ces catégories (GSM, UMTS, EDGE, LTE, etc.) souvent regroupés sous les dénominations 2G, 2.5G, 3G, 3G+ ou 4G qui varient d'un opérateur à l'autre.
 - **Quel type d'offre ?** On trouve quatre structures d'offres différentes sur le marché : les cartes prépayées, les forfaits bloqués, la tarification au volume, et les forfaits. Certaines formules peuvent être assorties d'une durée d'engagement de 12 mois ou 24 mois.
 - **Quel terminal ?** Il peut s'agir de téléphones portables aux prix et capacités différentes, de clés de connexion branchées sur votre ordinateur ou encore de tablettes.

- **Les réseaux**

La France est couverte par quatre réseaux d'antennes, propriétés d'Orange, SFR, Bouygues Télécom et Free mobile. Sur ces quatre réseaux, une vingtaine d'opérateurs significatifs offrent des services mobiles.

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

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

Si vous souhaitez seulement téléphoner, le réseau bas-débit est suffisant. Par contre, si vous voulez accéder à l'internet, la zone de couverture haut-débit mobile de votre opérateur est un critère de choix important. Vous pouvez comparer les offres sur les sites des différents opérateurs ou bien sur le site de l'autorité de régulation sectorielle (www.arcep.fr).

- **Les offres mobiles**

L'émission et la réception d'appels ou de SMS depuis et en direction de l'étranger ou de la France non-métropolitaine ainsi que l'utilisation de l'internet dans ces zones et l'émission d'appels ou de SMS vers des services à valeur ajoutée (numéros surtaxés, SMS+) ont des tarifs spécifiques. La réception d'un appel ou d'un SMS en France est toujours gratuite mais, ce n'est pas le cas de la réception de données depuis l'internet (un courrier électronique par exemple).

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

Les services sont accessibles depuis un téléphone, une tablette ou une clé de connexion (par exemple une clé 3G/3G+/4G).

- **Simplicité et sécurité : les cartes prépayées**

Les cartes prépayées fonctionnent selon le principe suivant :

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

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



Les produits multimédia - la téléphonie mobile

- **Moins souples mais sécurisants : Les forfaits bloqués**

Ils fonctionnent sur le même principe que les cartes prépayées. Le crédit est automatiquement rechargé tous les mois et facturé. Le crédit non utilisé peut ne pas être reporté sur le mois suivant.

- **Peu souple et difficile à maîtriser : la tarification au volume**

Dans ce cadre, vous payez exactement ce que vous consommez, chaque minute téléphonée (tarifiée à la seconde), chaque SMS envoyé, et pour l'internet, chaque kilooctet ou mégaoctet de données envoyé ou reçu. Les services sont payés après utilisation. Ce mode de tarification est essentiellement utilisé pour « le hors forfait » ou « l'au-delà du forfait ».

- **Peu souples et nécessitant de la vigilance : les forfaits**

Le forfait propose un ensemble plus ou moins étendu de services pour une somme déterminée.

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

- **Le terminal**

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

- **Utiliser son terminal**

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

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

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

- **Acheter son téléphone mobile**

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

Ils présentent trois différences essentielles :

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

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

Ministère de l'Économie et des Finances
Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

59 boulevard Vincent-Auriol
75703 Paris Cedex 13

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf>

Suivez la DGCCRF sur  



2016