

## CHAMPAGNE ET PAILLETES D'OR : UN CONTE DE NOËL POUR LES CONSOMMATEURS

En décembre 2014, les inspecteurs de la brigade d'enquête vins et spiritueux (BEVS) de Châlons-en-Champagne, ont constaté la mise en vente sur internet d'une boisson dénommée *Golden Heart*. Cette boisson était présentée comme du Champagne additionné de paillettes d'or 24 carats. La bouteille de 75 cl de brut était proposée à 169 € et celle de rosé à 249 €.



Image [OpenClipart-Vectors](#) de [Pixabay](#)

*Golden Heart* était en fait un mélange de Champagne, de liqueur de pêche et de paillettes d'or. Selon la réglementation en vigueur, l'or est un colorant alimentaire ne pouvant être utilisé que pour la décoration de confiserie, de bonbons de chocolat et de liqueurs. De plus, seuls les vins conformes au cahier des charges Champagne peuvent prétendre à cette appellation. L'ajout de liqueur et de paillettes d'or faisait donc perdre au produit sa qualité de Champagne et même de vin. Quant aux paillettes d'or, elles ne pesaient même pas 24 carats !

Les investigations de la BEVS Champagne ont permis d'établir que la société produisait cette boisson alcoolisée à partir de bouteilles de Champagne achetées 12 euros auprès d'un producteur de l'Aube.

En octobre 2016, les inspecteurs ont transmis au procureur de la République de Reims un procès-verbal de délit. Le Comité interprofessionnel des vins de Champagne (CIVC) s'est porté partie civile. Entre temps le « professionnel » avait disparu. La citation n'a pu lui être délivrée, mais il a été condamné à un emprisonnement délictuel de six mois, à 30 000 € d'amende et, à titre de peine complémentaire, à 10 ans d'interdiction d'exercer une profession commerciale ou industrielle, de diriger, administrer, gérer ou contrôler une entreprise ou une société.

Moralité : Que les consommateurs seraient bien protégés si les inspecteurs des services de l'état étaient plus nombreux !

**Dominique Lassarre**

D'après un article publié le 26 juin 2019 par la direction régionale des entreprises, de la consommation, du travail et de l'emploi (DIRECCTE) de la région Grand Est :

[grand-est.direccte.gouv.fr/Champagne-et-paillettes-d-or-une-addition-lourde-de-consequences](http://grand-est.direccte.gouv.fr/Champagne-et-paillettes-d-or-une-addition-lourde-de-consequences)

### ***Ce mois-ci dans les feuilles de chou...***

**À la une :** Champagne et paillettes d'or : Un conte de Noël pour les consommateurs

#### **Actualités de la vie quotidienne**

- ☆ Les coffrets cadeaux
- ☆ La carte française
- ☆ Fêtes-en tout un fromage !

#### **Coup de gueule**

- ☆ Une économie... ni d'argent, ni de temps

#### **Dans notre région**

- ☆ Économie circulaire
- ☆ Trouvez votre GAL

#### **Vie de l'Adéic-LR**

- ☆ Quelques activités dans les écoles
- ☆ Journal d'une rédactrice engagée dans le zéro déchet

## Actualités de la vie quotidienne

### LES COFFRETS CADEAUX

La fiche pratique sur les coffrets cadeaux de l'Institut National de la Consommation (INC) n'est pas très récente (2015), toutefois il est bon avant les Fêtes de redonner quelques conseils concernant ces cadeaux écologiques.



Image [Pexels](#) de [Pixabay](#)

Le coffret-cadeau est un produit complexe qui met en présence cinq intervenants (l'émetteur du coffret, le vendeur, le prestataire, l'acheteur et le porteur du coffret) ce qui va donner lieu à la conclusion de plusieurs contrats :

- L'émetteur de coffret (« l'éditeur » ou « le concepteur ») sélectionne les prestataires dont il propose les offres dans ses coffrets et/ou sur son site web, et conclut avec eux un contrat de partenariat. Ce contrat définit l'offre proposée pendant la durée de la convention ; les engagements du prestataire vis-à-vis du porteur de coffret et leur sanction en cas de non-respect ; le montant de la commission que l'émetteur du coffret retiendra lorsqu'il remboursera au prestataire le prix de la prestation.
- Le vendeur est parfois l'émetteur lorsqu'il vend ses coffrets sur Internet ou qu'il dispose d'un réseau de boutiques. Mais, le plus souvent, les coffrets sont vendus par la grande distribution (Monoprix, Fnac), par des agences de voyages etc.
- L'achat du coffret constitue le second contrat. En acquérant le coffret, l'acheteur en accepte les conditions d'utilisation et sa durée. Dans le même temps, l'émetteur s'engage sur la réalité des offres présentes dans son catalogue. Ces conditions se transmettent au porteur qui a reçu le coffret en cadeau par l'acheteur.
- Le prestataire est celui qui assure la prestation référencée dans le catalogue : loueur de chambres d'hôtes, restaurateur, salon de beauté, club de sport. Pendant la durée du contrat de partenariat qui le lie à l'émetteur, chaque prestataire s'engage à accepter les chèques-cadeaux en paiement de ses prestations. Le plus souvent, le porteur du coffret effectuera sa réservation directement auprès du prestataire, mais des sites web permettent les réservations en ligne, en particulier lorsqu'il s'agit de voyages à forfait. Lorsqu'une prestation est choisie, un troisième contrat est passé entre le porteur du coffret et le prestataire. Il s'agira, le plus souvent, d'un contrat oral par lequel le porteur du coffret accepte la prestation telle qu'elle est décrite au catalogue, ainsi que les dates, horaires et autres conditions convenues avec le prestataire au moment de la réservation.

#### Attention !

- Le délai de rétraction. Si le consommateur achète un coffret en magasin, la vente est ferme. Il n'y a pas de délai de rétractation. Lorsqu'il réserve une prestation qu'il paiera avec un coffret-cadeau, le consommateur ne bénéficie pas de délai de rétractation, même s'il réserve à distance par téléphone ou Internet.
- La réglementation de l'activité d'émetteur de coffrets cadeaux est limitée puisqu'elle ne couvre que les coffrets touristiques : les voyages ou séjours, les services annexes comme la délivrance de titres de transport ou la réservation de chambres, ou encore les services liés à l'accueil touristique, comme l'organisation de visites de musées ou de monuments historiques, et les

forfaits touristiques. N'entrent pas dans la catégorie des produits touristiques, les prestations d'activités et de loisirs parfois intitulées "bien-être", "aventure", "gastronomie", "ateliers" ou "divertissement". Lorsqu'il vend des coffrets touristiques, l'émetteur est considéré comme une agence de voyages et il en a les mêmes obligations.

### Quelques conseils si vous souhaitez acheter un coffret-cadeaux

- Rendez-vous sur le site web de l'émetteur du coffret pour consulter le détail de ses offres.
- Consultez la durée d'utilisation du coffret, les conditions d'échange et de prolongation dans les conditions générales publiées sur le site de l'émetteur.
- Conservez la preuve d'achat (ticket de caisse, courriel de confirmation de commande) jusqu'à l'utilisation effective du coffret par le bénéficiaire.

Choix de prestations limité dans votre région ? La prestation convoitée n'est jamais disponible ? Le prestataire refuse d'honorer le coffret-cadeau ? Le coffret est périmé ? Le prestataire vous oblige à des dépenses supplémentaires ? La prestation ne correspond pas à la description du coffret ? Elle est annulée, modifiée ou mal exécutée ? Le prestataire a fait faillite ?

Consultez la fiche pratique J263 :

[www.inc-conso.fr/content/les-coffrets-cadeaux](http://www.inc-conso.fr/content/les-coffrets-cadeaux)

## LA CARTE FRANÇAISE

### « La carte cadeau du Made in France »

#### Inciter aux achats français et les simplifier.

C'est l'objectif de la Carte française, une nouvelle carte-cadeau exclusivement dédiée au made in France. Lancée début novembre, elle est présentée par ses initiateurs comme une alternative locale aux chèques et cartes cadeaux classiques, utilisables auprès des enseignes habituelles, qui proposent très majoritairement des produits d'importation.

Elle s'adresse au grand public comme aux professionnels et CSE\* d'entreprise.

**Une carte originale.** Cette carte prépayée, rechargeable, s'utilise comme une carte bancaire classique pour régler ses achats en ligne ou dans une boutique physique. L'argent qu'elle contient ne peut être dépensé qu'auprès d'une centaine de fabricants de produits Made in France ou de distributeurs dont plus de 70% du catalogue est constitué de ces produits. Des secteurs variés sont concernés : gastronomie, mode, maison, enfants, sport, etc...

**Obtenir la carte.** Il est possible d'acheter la Carte française directement sur le site

[www.lacartefrancaise.fr](http://www.lacartefrancaise.fr)

Pour accompagner son lancement, une campagne de pré-commande va être organisée sur la plateforme de financement participatif [www.tudigo.co](http://www.tudigo.co), envisagée comme un canal supplémentaire de communication et de vente. Un guide du Made in France accompagne la carte.

**Un impact local.** Choisir la Carte française, c'est aider à la création d'emplois, à la préservation des savoir-faire précieux, à la réduction de l'empreinte carbone.

\*CSE : Comité social et économique qui remplace désormais le CE (comité d'entreprise).



## FÊTES-EN TOUT UN FROMAGE !

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion de se réunir autour de repas conviviaux et festifs pour servir des mets raffinés. L'ADÉIC-LR vous propose un plateau de fromages d'Occitanie. Il sera servi en fin de repas avant un dessert léger et fruité, ou à l'apéritif pour le plaisir de la découverte, en animant vos premières discussions entre convives grâce à votre érudition fromagère.

Notre choix s'est porté sur des fromages au lait cru de coopératives artisanales, ou d'éleveurs ayant stand sur marché ou dans leur propriété.



Image par ArtTower de Pixabay

**Le Bethmale** au lait cru de vache est le plus connu des fromages des Pyrénées. Il a une pâte jaune or, avec des trous, très agréable en bouche, son goût est velouté avec des saveurs fruitées et noisettées.

**Le Laguiole (AOP)** est fabriqué avec du lait de vaches **des plateaux de l'Aubrac**. La pâte est lisse, de couleur jaune paille. Sa consistance associe souplesse et fermeté. En bouche, il est fondant et onctueux avec une saveur franche et un goût de noisette. Il est la base du fameux Aligot.

**Les fromages au lait cru de chèvres** sont tous des spécialités de petits producteurs ou de coopératives. On les trouve sur les marchés de producteurs, certains crémiers ou directement à la ferme.

**Le Cathare** est une des rares fromages de chèvre à la croûte fleurie cendrée, marqué d'une croix occitane. Sa pâte est onctueuse, lisse et crémeuse. Avec un esprit caprin et d'herbes fraîches, ses saveurs prairiales sont un délice. Il provient de Saint Félix de Lauragais, fabriqué par la Ferme de la Cabriole. Il prend du goût à l'affinage.



Image Capri23auto de Pixabay

**La Figuette**, comme son nom le laisse supposer, est moulée dans un torchon. Elle a la forme d'une figue. Sa pâte est blanche, onctueuse, aux saveurs lactiques légèrement acides, les épices sont parfaitement équilibrées. Une originalité qui met de la gaîté sur un plateau. Elle est produite autour de la ville de Penne dans le Tarn.

**Le Moissac des Cévennes** est un fromage lozérien. Selon l'affinage, on y trouve les qualités d'un pélardon.

**Le Pélardon (AOP)** ne peut être confectionné qu'avec du lait de chèvres de races alpine et Rove, toutes deux cornues. Chaque pélardon est unique grâce au savoir-faire de chaque producteur et la diversité de l'alimentation des caprins dans les piémonts cévenols. Après un affinage de 11 jours, il pèse entre 60 et 70 grammes. Sa texture est fine et fondante. Son goût révèle des arômes floraux, caprins et végétaux mêlés, souvent avec une pointe de noisette. Le meilleur pour la dégustation est autour de 17 jours. Plus affiné, sa croûte s'assombrit et développe un goût de chèvre plus marqué. L'ADEIC-LR a participé à la conquête de son AOP en 2000.



Image [Derek Sewell](#) de [Pixabay](#)

**Le Pérail** est fabriqué à base de lait entier de brebis Lacaune au goût unique. Des petits éleveurs et les fromagers le travaillent dans le plus grand respect des traditions pastorales du sud du massif central. Son goût si doux et délicat, vous emmène pour un long voyage de saveurs fines et veloutées. Son AOP est en cours. Attention à ne pas confondre le Pérail avec « Lou Pérac » qui est une marque du Roquefort Société. Vous seriez fortement déçu.

**L'AOP Roquefort** au lait de brebis Lacaune est transformé dans les grottes autour de Roquefort par sept transformateurs, affineurs. Trois Roqueforts sont gérés par des multinationales. Le connaisseur choisira son Roquefort dans les quatre autres, souvent moins cher et plus typique. Il doit être à l'œil une pâte veinée de bleu ou vert et au toucher, une pâte onctueuse et bien liée. Au nez, il a un bouquet très particulier, avec une odeur de moisissure et, au goût, sa saveur est à la fois fine et prononcée. La récolte du lait est faite dans cinq départements d'Occitanie (Gard, Lozère, Aveyron, Hérault et Tarn) auprès de 2 404 éleveurs.

**Le Bleu mixte de l'éleveur occitan** est une curiosité composée de 90% de lait cru de vache et de 10% de lait cru de bufflonne (femelle du buffle d'origine italienne) issue de petites exploitations de l'Aveyron, du Cantal et du Lot. C'est une fourme étonnante, persillée bleu vert avec une croûte fine et lisse légèrement grise. Son goût franc, très onctueux réveillera vos papilles.



Image [falco](#) de [Pixabay](#)

### **Le plateau et sa garniture**

Un plateau agréable est composé de 5 à 7 fromages. Préparer le plateau et sortir les fromages du réfrigérateur une heure avant la dégustation. Il est d'usage que le plateau, jamais métallique, soit en bois, osier ou, plus à la mode, en ardoise. Il doit comporter un nombre impair de fromages, rangés en ordre du plus doux au plus fort. Les fromages ne doivent pas se toucher, prévoir divers couteaux selon les variétés, ainsi qu'une ou deux palettes pour les glisser dans les assiettes.

La garniture typique d'un somptueux plateau de fromages est composée de noix, de raisins blancs et de fruits secs. On peut y ajouter quelques quartiers de pommes acidulées que les amateurs de fromages forts pourront déguster entre deux fromages. Une coupelle de confiture maison de coings ou de figues sera toujours appréciée des épcuriens.

Pour le décor, une touche verte de quelques brins de romarin ou de ciboulette et quelques tomates cerise. Un saladier de mesclun, légèrement assaisonné apportera un plaisir supplémentaire. Enfin certains apprécieront du beurre, mais les spécialistes vous diront que c'est un sacrilège d'ajouter du beurre à un fromage persillé.

Pour le pain, variez votre choix : des petits pains seigle, noix, figues, raisins, pain de campagne grillé.

Enfin, avec les fromages occitans, on sert des vins du pays, des blancs de préférence. Des blancs secs : Picpoul de Pinet, Clairette de Bellegarde, Faugères. Des pétillants pour la fête : Banquette ou Crémant de Limoux ; des vins liquoreux : Muscat de Frontignan, Saint Jean du Minervois, Banyuls, Maury, Rivesaltes. Pour les petits et les sans alcool, un bon jus de fruits labellisé Bio et Sud de France.

**Comment déguster ?** Dans un verre rempli au deux tiers, il faut humer, emplir vos fosses nasales du parfum, puis boire une petite gorgée délicatement. Laissez votre bouche et votre nez se reposer avant de passer à un autre fromage. Reprenez l'exercice... avec modération.

## Coup de gueule

### UNE ÉCONOMIE... NI D'ARGENT, NI DE TEMPS

Il y a quelques semaines, en tant qu'abonnée SNCF, j'ai reçu ce charmant courrier dont j'extrais l'essentiel.

*« Le 15 décembre 2019, la gare Nîmes Pont-du-Gard ouvrira ses portes à 14 km du centre de Nîmes, 24 km d'Arles et 35 km d'Avignon.*

*Deux possibilités s'offrent désormais à vous pour vos trajets en provenance ou à destination de Paris avec TGV INOUI, RENFE SNCF en coopération et OUIGO :*

- *rejoindre la périphérie des deux villes via les gares de Nîmes Pont-du-Gard et Montpellier Sud-de-France, avec des temps de parcours respectivement réduits de 10 et 15 minutes environ*
- *rejoindre les centres villes via la ligne déjà existante avec les gares de Nîmes Centre et Montpellier Saint-Roch*

*En conséquence, l'offre TGV INOUI évolue et proposera à partir de fin 2019 une répartition à parts quasi égales des trains entre centres villes et périphéries... »*

Mes enfants, qui n'ont pas de carte d'abonnement, ont testé la nouveauté en prenant leur billet de train pour un Nîmes-Paris dans l'après-midi du 25 décembre pour deux adultes et deux enfants : 200€ de plus s'ils partent de Nîmes Centre. Moralité : il y aura du monde sur la route entre Nîmes et Manduel ! Où seront les 10 à 15 minutes gagnées ?

**Dominique Lassarre**

## Dans notre région

### ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Une belle mobilisation pour l'appel à projets « Développons l'économie circulaire et la lutte contre le gaspillage alimentaire » : 121 projets ont été déposés, 104 ont été soumis à la votation citoyenne, 20 658 votes ont été attribués (il était possible de voter jusqu'à 5 projets).

Parmi les projets, des répare-cafés, fab-lab, friperies, ressourceries, des drive-zéro-déchets, des magasins de vrac, épiceries coopérative et participatives, cantines solidaires...

Cinq projets dans l'Aude, six dans le Gard, un en Lozère, onze dans l'Hérault et quatre dans les Pyrénées Orientales devraient voir le jour grâce aux aides de la Région.



**Pour participer aux consultations, enquêtes, appels à projets de la Région Occitanie :**

📄 [www.laregioncitoyenne.fr](http://www.laregioncitoyenne.fr)

## TROUVEZ VOTRE GAL

Le Groupe d'Action Locale (GAL) Cévennes, comme près de 350 autres en France, accompagne les porteurs de projet d'action de développement rural dans le montage et le suivi de leurs dossiers et assure la gestion administrative et financière du programme LEADER, « Liaison Entre Actions de Développement de l'Économie Rurale », un programme de développement rural financé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) dans le cadre du deuxième pilier de la Politique Agricole Commune (PAC).



Le programme LEADER finance des projets innovants qui favorisent la mise en réseau des acteurs du développement rural. Il encourage les actions innovantes, les démarches collectives, les projets de coopération afin de valoriser les atouts du territoire. Les subventions peuvent être attribuées à des porteurs de projets publics ou privés (y compris les associations).

Le GAL Cévennes est un territoire structuré de cinq communautés de communes et une communauté d'agglomération dans les départements de l'Hérault et du Gard. Voici ses principaux domaines d'actions :

### 1. Développer l'offre touristique, patrimoniale, naturelle et culturelle des Cévennes

- Valoriser le patrimoine, naturel, culturel et historique du territoire
- Développer un accueil touristique de qualité en lien avec l'agriculture locale et les produits locaux

### 2. Développer et favoriser le maintien de l'activité agricole et forestière et soutenir la diversification

- Encourager les bonnes pratiques agricoles en soutenant le développement des circuits courts et les pratiques agricoles exemplaires en matière d'impact environnemental
- Soutenir les démarches collectives pour la structuration de la filière bois en Cévennes et accompagner le développement de la filière bois vers la chimie verte.

### 3. Aider la création, le développement et la reprise d'entreprises

- Soutenir le développement, la transmission et la création d'entreprises liées aux ressources locales, au tourisme ou aux services de proximité ;
- Dynamiser le tissu d'entreprises du territoire, susciter leur mise en réseau tout en les encourageant à intégrer des problématiques environnementales
- Mettre en adéquation l'offre de formation avec les besoins du territoire afin de sauvegarder des savoir-faire traditionnels

### 4. Renforcer l'attractivité du territoire en développant les services de proximité

- Rendre les services de proximité plus accessibles à la population
- Améliorer la qualité du cadre de vie
- Soutenir la mise en réseau et la mutualisation de services à la population
- Moderniser et dynamiser les centres de vie des espaces ruraux
- Développer les événementiels d'arts vivants, valorisant les ressources locales ou les activités de pleine nature.

**Pour en savoir plus :** [www.galcevennes.fr](http://www.galcevennes.fr)

**Pour trouver le répertoire des GAL de notre région :**

[www.reseau-rural-languedoc-roussillon.eu/echanger-avec-reseau-rural/rencontre-acteurs-ruraux-euroregion-pyrenees-mediterranee/repertoire-gals](http://www.reseau-rural-languedoc-roussillon.eu/echanger-avec-reseau-rural/rencontre-acteurs-ruraux-euroregion-pyrenees-mediterranee/repertoire-gals)

## Vie de l'Adéic-LR

### QUELQUES ACTIVITÉS DANS LES ÉCOLES

...toujours initiées par Jean-Marie Chouleur.

- Éducation au goût avec des cakes salés et sucrés de différents goûts dans une classe CE1 de la Calmette (30)
- À l'école de St Julien les Rosiers (30), dans le cadre de la préparation au collège pour deux classes de CM2, un petit déjeuner USA. Pancakes, géographie, histoire et arts plastiques au menu !

Et bien-sûr une sensibilisation à l'économie durable pour faire de nos enfants des consommateurs responsables.

### JOURNAL D'UNE RÉDACTRICE ENGAGÉE DANS LE ZÉRO DÉCHET

**Je me suis penchée sur le problème de Charlotte qui a un chat en appartement et dont la litière constitue un élément intournable et pesant de sa poubelle. Mais chut... je ne lui ai pas encore donné la solution. Comment trouver une litière moins polluante et bon marché ?**

D'après le site Consoglobe, les 13,5 millions de chats domestiques français produiraient plus de 405 000 tonnes de déchets par an, si on compte qu'il faut environ 30 kg de litière par an pour un chat. Les litières sont incompatibles avec la préservation de l'environnement et ne sont pas compostables. L'affaire est complexe. Pour que Charlotte ne se complique pas la vie, je lui conseillerai de vérifier que le sac de litière comporte la marque « NF Environnement ».



Image [Merio](#) de [Pixabay](#)

Ce label atteste la conformité à plusieurs critères. Les performances de la litière sont bonnes : pouvoir absorbant, limitation des odeurs, faible quantité de poussières. Sa fabrication a limité la consommation de ressources non renouvelables : 95 % de matières recyclées dans la composition du produit, des sous-produits ou des déchets de fabrication. Elle n'a fait l'objet ni de blanchiment ni de coloration. Elle ne comporte pas de substances dangereuses pour la santé humaine. Son incinération produit un taux de cendres réduit. Elle peut être utilisée comme compost.

**Recommandation :** Ne pas utiliser d'huiles essentielles pour désodoriser la litière. Le chat peut y être allergique !

[www.consoglobe.com/les-litieres-pour-chat-naturelles-et-ecologiques-cg](http://www.consoglobe.com/les-litieres-pour-chat-naturelles-et-ecologiques-cg)

Dominique Lassarre

**Ont contribué à la rédaction du N°78 des Feuilles de Chou :**

Jean-Louis Biot, Frédéric Chardon, Jean-Marie Chouleur, Margot de Battista, Hélène Hémet, Dominique Lassarre, Dominique Meiffren, Christophe Prudhomme, Roseline Vivès.



### Les Feuilles de Chou de l'Adéic Languedoc-Roussillon

Association de Défense d'Éducation et d'Information du Consommateur du Languedoc-Roussillon

4, rue Jean Bouin 30000 NÎMES - 07.82.76.30.48 - [publications@adeic-lr.fr](mailto:publications@adeic-lr.fr)

Directeur de la publication : Christophe Prud'homme

Rédacteur en Chef : Frédéric Chardon

Crédits photos : Adéic, Pixabay

