adéic LANGUEDOC ROUSSILLON

Les Feuilles de Chou

N°84 – Juin 2020

PARFOIS MES CONCITOYENS M'EXASPÈRENT

On nous l'a répété. Le virus voyage dans nos invisibles postillons qui restent en suspension de nombreuses minutes après que nous les ayons exhalés en parlant ou en respirant fort. Puis ils se déposent sur les objets environnants que nous pouvons être amenés à toucher. Alors nous le transmettons avec nos mains. D'où les deux constats suivants en forme de coup de gueule.

Avec le beau temps, j'ai adopté les tenues estivales et j'emprunte quelques rues piétonnes étroites pour aller faire mes courses. De nombreuses personnes, la plupart masquées se déplacent. Mais d'autres sont en grandes discussions sans masque (le masque gêne pour parler), à plus d'un mètre de distance afin de respecter les consignes. Elles sont disposées de telle manière que le passant doit se frayer un chemin entre elles, traversant ainsi un potentiel nuage de coronavirus. De retour à la maison, se laver les mains semble dérisoire. C'est d'une douche et d'un shampoing dont on a besoin, puis d'une lessive et un coup d'alcool ménager sur son sac et ses lunettes de soleil.

Quant aux éboueurs, applaudis encore récemment, ils doivent maintenant ramasser les masques jetés par terre sans précaution rejoignant leurs nouveaux amis, les mouchoirs, les canettes, mégots et autres emballages…

Pour se protéger, il ne suffit pas de suivre les consignes. Il faut aussi réfléchir un peu et surtout faire attention aux autres. Être citoyen.

Dominique Lassarre

Ce mois-ci dans les feuilles de chou…

À la une : Parfois mes concitoyens m'exaspèrent.

Actualités de la vie déconfinée
- ☆ Les modifications du comportement des consommateurs
- ☆ Paiement sans contact : hausse à 50 euros du plafond
- ☆ Crise du COVID-19 et augmentation des prix
- ☆ Mesures d'hygiène au restaurant. Les consommateurs devront changer leurs comportements.
- ☆ Les consignes de l'Éducation nationale
- ☆ Coup de Pouce Vélo

Actualités régionales
- ☆ Le consommer local : ça fonctionne !
- ☆ L'illectronisme en Occitanie

Environnement
- ☆ Les risques liés à l'utilisation des produits phytosanitaires

Vie de l'Adéic-LR
- ☆ Journal d'une rédactrice engagée dans le zéro déchet

Actualités de la vie déconfinée

LES MODIFICATIONS DU COMPORTEMENT DES CONSOMMATEURS

Les consommateurs se sont adaptés au confinement en changeant de lieux d'approvisionnement et en privilégiant l'achat de produits bien particuliers.

Lieux d'approvisionnement

Dans les semaines qui ont suivi, chacun a pu noter que ces produits manquaient dans leur commerce de quartier dont la fréquentation a augmenté de 19%. Les supermarchés ont été délaissés au profit des « drive » qui sont devenus les distributeurs privilégiés du petit producteur aux grandes enseignes. Cette formule concilie les avantages du sans contact et de la proximité.

Provisions de confinés

Les produits de beauté ont été délaissés comme le maquillage (-62%) et les produits de coiffage (-50%) alors que ceux d'hygiène étaient privilégiés, savon de toilette (+99%) et pour le ménage : gants de ménage (+264%), eau de javel (+111%), savon de ménage (+78%).

Le sandwich (-68%) et sa salade de fruits (-58%) de la mi-journée ont été abandonnés au profit de vrais repas, poissons surgelés (+84%), viandes surgelées (+ 77%) et de pâtisseries maison : farine (+189%), levure et sucre vanillé (+181%) ; desserts à préparer (+79%).

PAIEMENT SANS CONTACT : HAUSSE À 50 EUROS DU PLAFOND

Le paiement sans contact est l'un des gestes barrières prônés par le gouvernement pour limiter la transmission du Covid-19. C'est pourquoi le ministère de l'économie et des finances, le Groupement des Cartes bancaires et les banques françaises ont décidé de relever de 30 euros à 50 euros le montant maximal réglable par ce biais, à partir du lundi 11 mai.

Voir la suite de l'article sur notre site :
www.adeic-lr.fr/paiement-sans-contact-hausse-a-50-euros-du-plafond/

CRISE DU COVID-19 ET AUGMENTATION DES PRIX

C'est un fait, le coût du panier des ménages a augmenté pendant les deux mois de crise. Cela ne veut pas dire pour autant que les prix des produits ont augmenté. Ce sont les dépenses qui montent, pas le prix des aliments. Production, transport, distribution et comportement des consommateurs, les raisons de cette progression sont multiples.

Le comportement des consommateurs

Le nombre de personnes et de repas pris à la maison ont augmenté. Par peur du lendemain, « *Certains Français sont ressortis des magasins avec la consommation d'un an de pâtes par personne : cela se voit sur le ticket de caisse* ».
La ruée dans les supermarchés a créé une véritable tension obligeant le secteur à s'approvisionner par de nouveaux fournisseurs, plus chers. Les consommateurs se sont approvisionnés au plus près de chez eux. Or les commerces de proximité sont souvent plus chers que les grands hypermarchés (loyers, coûts d'approvisionnement).

Les précautions des distributeurs

Les distributeurs ont arrêté les promotions au tout début de la pandémie pour éviter l'afflux de clients dans les magasins et faire respecter la distanciation. Pour que les consommateurs ne manipulent pas les produits frais, les commerces ont eu tendance à les emballer, ce qui occasionne des frais supplémentaires.

Les producteurs : le « patriotisme alimentaire »

Avant que les Français ne soient confinés, 50 % des fruits et légumes consommés étaient importés, en provenance généralement d'Espagne où le salaire est plus bas et les variétés cultivées moins qualitatives. L'agriculture française propose peu de produits d'entrée de gamme. De plus, les agriculteurs ont dû faire face à une pénurie de main-d'œuvre. Pour soutenir la filière française, à l'appel du Ministre de l'Agriculture, "*les distributeurs ont fait le choix de privilégier les producteurs français*". Cela représente un coût non négligeable pour les consommateurs. Par ailleurs, le printemps étant la saison des primeurs, les prix augmentent habituellement à cette période.

Les frais de transport

La hausse des coûts du transport est de l'ordre de 30 %. *"En temps normal, les camions, après avoir déchargé leurs navets ou leurs pommes, reviennent en livrant des produits industriels ou pharmaceutiques. Comme la plupart des usines sont à l'arrêt, ils rentrent à vide, ce qui ne permet plus d'amortir le coût de transports"*.

La protection des salariés

Enfin, il faut tenir compte des coûts de maintenance des outils de production ou de transport (nettoyages plus fréquents) ou encore de l'achat des équipements de protection des salariés.

Certains produits ont vu leur prix augmenter au point d'alerter les autorités

Les gels hydroalcooliques ont vu leurs prix s'accroître au point que le gouvernement a dû intervenir. Les ventes de paracétamol ont été règlementées afin d'éviter la carence. Les médecins se sont plaints de l'augmentation importante des prix des gants en latex. La carence et la peur du manque de masques ont entraîné une polémique nationale sur leur prix de vente, ainsi que de nombreux vols. Enfin, l'obligation de l'attestation a contribué à l'augmentation de la demande d'imprimantes dont les prix se sont envolés.
La DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) veille à éviter toute hausse abusive.

Nous ne pouvons pas encore faire de bilan de la période de crise. Fin avril, les prix à la consommation n'avaient augmenté que de 0,4 % depuis un an. Et d'après l'Institut Nielsen, seulement de 0.08% entre février et mars 2020. Le prix de l'essence a baissé. Mais les consommateurs ne s'en sont pas beaucoup rendus compte du fait du confinement.

Sources

www.europe1.fr/economie/confinement-a-quoi-est-due-laugmentation-du-prix-des-fruits-et-des-legumes-3960376
www.francesoir.fr/societe-economie/coronavirus-les-prix-dont-les-produits-baissent-et-augmentent
www.lesechos.fr/industrie-services/conso-distribution/coronavirus-pourquoi-le-prix-des-fruits-et-legumes-a-augmente-1197143
www.novethic.fr/actualite/social/consommation/isr-rse/ce-n-est-pas-qu-une-impression-le-prix-des-produits-frais-explose-148515.html

MESURES D'HYGIÈNE AU RESTAURANT : LES CONSOMMATEURS DEVRONT CHANGER LEURS COMPORTEMENTS

Les hôteliers, les restaurateurs ont attendu avec impatience la possibilité de rouvrir leurs établissements et la clientèle, de pouvoir manger par nécessité ou par plaisir. Il est bien évident que se posent de nouvelles contraintes de protection et d'hygiène autant pour le consommateur que pour le restaurateur. Pour être conforme à la réglementation, les restaurateurs devront suivre les conseils gouvernementaux. Mais cela n'empêche pas la réflexion de quelques consommateurs citoyens avisés.

QUELQUES MAUVAISES HABITUDES DES PROFESSIONNELS

Qui n'a pas observé quelques mauvaises habitudes et manquements à l'hygiène dans la salle de restaurant ?

Le restaurant est accueillant !
La terrasse est large, elle déborde gênant la circulation des passants sur le trottoir.
À l'intérieur, les tables ont été dressées avant le balayage et le dépoussiérage à sec des meubles et de la salle. Les serviettes en papier sont de la taille d'un mouchoir de poche. Le pain a été coupé trop à l'avance, ou remis en corbeille avec les restes d'une autre table. De plus, les vestiaires et les toilettes jouxtent les offices et les cuisines.

Vous y voilà ! On vous place à une table non débarrassée des reliefs du repas antérieur. Elle est essuyée avec un torchon de propreté douteuse, qui peut, d'un même mouvement, essuyer les chaises ou la banquette. On vous tend une carte du menu tachée ou comportant des traces de mains des convives précédents. Le serveur ou la serveuse est en tenue de ville, voire estivale. Nous ne sommes pas loin de la plage. Un petit apéritif ?

Au comptoir, la glace a été mise dans les verres avec les mains, ainsi que la décoration des cocktails.

Vous avez commandé. Voici la bouteille de vin dont le goulot n'a pas été essuyé avant le débouchage, de même pour les eaux minérales ou autres petites bouteilles. Le limonadier qui passe de serveur à serveur. Les carafes et pichets d'une propreté aléatoire.

La serveuse ou le serveur apporte plusieurs assiettes dans les mains, laissant son empreinte sur le bord du contenant. Il ou elle ramasse un couvert tombé au sol, vous en apporte un autre en replaçant le premier sans nettoyage dans les casiers à service. La viande et son accompagnement sont un peu froids. Ils ont attendu la serveuse en cuisine (plats chauds au-dessus de 63° à cœur).

Pour desservir, il ou elle empile assiettes, couverts et restes, sans oublier la corbeille de pain en osier posée en équilibre sur une assiette contenant encore de la sauce. Les verres sont débarrassés avec les doigts à l'intérieur. Il serait préférable d'utiliser un plateau comme l'usage le précise.

Arrivent le café et autres boissons chaudes. L'ensemble est porté sans précaution ; le sucre dans la soucoupe baigne dans le liquide.

LE MANQUE DE SAVOIR-VIVRE DES CLIENTS

Si les restaurateurs et hôteliers vont être obligés à de nombreux sacrifices d'aménagement de leurs établissements, de revoir toutes les habitudes de travail, pour beaucoup avec une perte de clientèle et de chiffre d'affaires, cela induit également que les consommateurs devront changer leurs habitudes en allant au restaurant et en restauration collective. Nous avons également dressé un florilège de leurs défauts au restaurant.

Deux couples d'amis attendent pour entrer dans la salle de restaurant.
Ils sont en short et en tong ! Normal, il fait chaud, on s'habille léger. Installés entre les tables, ils bousculent les clients déjà installés. Ils n'ont pas téléphoné pour réserver. La dernière fois, ils l'avaient fait, mais ils avaient changé d'avis et n'étaient pas venus.

En les conduisant à leur table, la serveuse leur propose de se désinfecter les mains.
Ils râlent à voix haute ! « *Mais de quoi elle se mêle ! On a compris* ». Ils s'installent avec de gros sacs sur le dos des chaises et attachent la laisse du chien au pied de la table. Mais une table se libère à l'ombre, alors ils y foncent.

Comme ils n'ont pas consulté le menu à l'extérieur, ils mettent beaucoup de temps à choisir, changent d'avis à plusieurs reprises tout en continuant leur conversation : « *Tu n'sais pas ? Martine m'a téléphoné… ». « Finalement, je vais prendre comme toi ». « Annulez le poisson* » *!*

La commande tarde un peu à venir.
Pour patienter, les uns consultent leur téléphone et se les passent pour regarder des photos, les autres tripotent la salière, la poivrière, le moutardier… ou caressent le chien.
La viande est délicieuse. Un des convives ne manque pas de la faire goûter à ses amis. Mais l'une des femmes n'a pas aimé, elle a laissé son assiette et picoré plusieurs morceaux de pain à la place. D'ailleurs il en reste sur la table.

Les cafés arrivent, mais la conversation s'éternise !

C'est le moment de l'addition !
Ils payent en liquide et n'ont pas de monnaie. Les couples s'attardent alors que des clients attendent et le restaurateur a intérêt à faire plusieurs services.

La tâche des restaurateurs et de leurs personnels ne va pas être simple. Ils ont besoin d'encouragements. Si nous consommateurs, nous les aidons avec des comportements adaptés, nous retrouverons rapidement les plaisirs d'avant « la COVID-19 » et nous oublierons le confinement. Cela, ajouté à la qualité de la cuisine, deviendra un atout supplémentaire pour notre pays et sa gastronomie.

Ont contribué à la rédaction de cet article, des gestionnaires et des professeurs de cuisine et de restaurant, membres de l'Adéic-LR : **Agnès Huet, Claudie Miraillés, Corinne Rabier, Roseline Vives, Alain Chouleur, Bernard Chouleur et André Monier, sous la houlette de Jean-Marie Chouleur.**

Pour connaître le détail des préconisations anti-COVID19, le mieux est de vous informer sur le site de la Préfecture de votre département.
Exemple : *www.gard.gouv.fr/Actualites/COVID-19-Informations-recommandations-mesures-sanitaires*

LES CONSIGNES DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Le ministère de l'Éducation nationale a mis en ligne de petites animations afin de présenter aux parents le fonctionnement des établissements et des classes. La simplicité de ces vidéos contraste avec la complexité des mesures concrètes que les personnels des collectivités territoriales et les enseignants doivent mettre en œuvre pour aboutir à cette vision très théorique.

www.education.gouv.fr/coronavirus-covid-19-reouverture-des-ecoles-colleges-et-lycees-303546

COUP DE POUCE VÉLO

Pour accompagner la sortie du confinement, le Gouvernement a pris des mesures pour encourager la pratique du vélo par les Français.

Ce Coup de Pouce Vélo comprend 3 volets : la réparation, la remise en selle, le stationnement temporaire. Une plateforme *www.coupdepoucevelo.fr* a été mise en ligne.

→ Le **Coup de Pouce « réparation »** offre une prise en charge jusqu'à 50€ pour la remise en état d'un vélo au sein du réseau des réparateurs référencés sur cette plateforme. La TVA reste à la charge du bénéficiaire.

→ Le **Coup de Pouce « remise en selle »** offre la prise en charge d'une séance d'un accompagnement à l'usage du vélo (prise en main, circulation en ville, itinéraire adapté, etc.) au sein du réseau des vélo-écoles référencées sur la plateforme.

→ Le **Coup de Pouce « stationnement temporaire »** offre la prise en charge de 60% des coûts d'installation de places de stationnement temporaire vélo pour les collectivités, les pôles d'échanges multimodaux, les établissements d'enseignement, les bailleurs sociaux et les résidences étudiantes.

Ce plan Coup de Pouce d'un montant de 20 millions d'euros est financé par les CEE (Certificats d'Économies d'Energie). Il s'achèvera le 31 décembre 2020.

Quelques précisions au sujet de la réparation

Toutes les opérations sont éligibles au forfait de 50 € tant qu'elles permettent de rouler en toute sécurité (changement de pneus, du câble du dérailleur, remise en état des freins…) Sont également éligibles à la réduction de 50 € les accessoires de sécurité (casque, gilet réfléchissant, éclairage, anti-vol…). Le dispositif ne concerne pas les réparations effectuées avant le 11 mai, date de sortie du confinement.

L'ILLECTRONISME EN OCCITANIE

Dans le N°79 des Feuilles de Chou, nous vous avons présenté les réponses des adhérents de l'Adéic-LR au questionnaire du Centre Technique Régional de la Consommation (CTRC).

Vous trouverez les résultats de l'enquête pour l'Occitanie sur notre site.
www.adeic-lr.fr/resultats-de-lenquete-sur-lillectronisme/

Actualités régionales

LE CONSOMMER LOCAL : ÇA FONCTIONNE !

Une nouvelle expérience : les drive-paysans de Montpellier

À la suite de l'interdiction de certains marchés de plein vent, les associations membres d'InPACT 34 (INitiatives Pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale) se sont mobilisées pour qu'une quarantaine de producteurs et artisans puissent continuer à écouler leurs productions auprès des consommateurs de la ville de Montpellier.

Le consommateur fait sa commande sur le site. La veille de la distribution un mail récapitulatif de sa commande lui est envoyé avec un horaire précis pour se présenter sur le site indiqué. Les producteurs qui ont préparé la commande la déposent dans le coffre du consommateur afin de limiter les contacts physiques.

Ce drive paysan a obtenu les dérogations officielles de la préfecture suite à une demande de dérogation de la Ville de Montpellier et après instruction des consignes sanitaires proposées pour chaque site.

4574 personnes intéressées par ces drives fermiers se sont inscrites sur la plateforme d'Inpact34. Et un grand nombre d'entre-elles aimeraient que cette initiative se prolonge bien au-delà du confinement car elles n'ont pas de marchés de producteurs locaux dans leur quartier. Inpact34 fera remonter les résultats de son enquête à la mairie.

Le drive fermier fonctionnera en juin, il est interdit aux piétons. La plateforme pour commander :
https://solalim.civam-occitanie.fr

Deux sites de distribution, uniquement accessibles en voiture, sont tenus chaque semaine à Montpellier :

- → Le mercredi de 10 h à 13h dans le quartier d'Ovalie sur le parking au croisement de la rue du Bugarel et de l'avenue du XV de France
- → Le vendredi de 10h à 13h au nord de Montpellier sur le parking se situant entre le Palais des Sports René Bougnol et le zoo de Montpellier

http://civam-occitanie.fr/Face-au-Covid-19-on-organise-un-Drive-Paysan-a-Montpellier

Environnement

LES RISQUES LIÉS À L'UTILISATION DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES

L'Adéic a consacré le Consomag de mars 2020 à ce sujet sensible, même s'il s'avère évidemment difficile et quelque peu frustrant de traiter de cette problématique complexe en quelques minutes.

Plusieurs raisons nous ont poussé à faire ce choix : les dangers liés aux cumuls et aux combinaisons de produits chimiques (pesticides et insecticides, fongicides, herbicides), qui s'ajoutent aux multiples autres perturbateurs endocriniens auxquels nous sommes confrontés au quotidien, mais aussi le manque flagrant d'informations, transparentes et fiables, concernant à la fois les divers traitements réalisés et les résidus observés dans les fruits et légumes, les conserves, surgelés, farines, jus de fruits, vins, cidres, etc.

Dans ce contexte d'opacité générale, les inquiétudes des citoyens et consommateurs face aux risques identifiés pour leur santé, face aux conséquences graves pour l'environnement, la qualité des sols et la biodiversité nous paraissent tout à fait justifiées et légitimes.

Pour voir ou revoir l'émission Consomag :
www.inc-conso.fr/content/produits-phytosanitaires-leur-utilisation-est-elle-en-baisse-avec-ladeic

Retrouvez sur le site de l'Adéic-LR les propositions de l'Adéic pour plus de transparence sur les traitements phytosanitaires : *www.adeic-lr.fr/les-citoyens-et-consommateurs-francais-face-a-lutilisation-accrue-des-produits-phytosanitaires/*

Vie de l'Adéic-LR

JOURNAL D'UNE RÉDACTRICE ENGAGÉE DANS LE ZÉRO DÉCHET

Le zéro déchet est-il machiste ?

Image par mohamed Hassan de Pixabay

Je ne m'étais pas posée la question. Mais à la lecture d'un article de Marie-Claire « Halte à la charge mentale écolo ! », (Laure Marchand mai 2020), j'ai réalisé qu'effectivement, il n'y a que des femmes militantes dans l'association LULUZED. Quelles ne m'en veuillent pas pour la suite de cet article…

Les préoccupations environnementales confirment les vieux schémas sociaux. C'est ainsi que les hommes se préoccupent plus des dépenses énergétiques du foyer et de la consommation de leur voiture et les femmes de l'alimentation et de l'entretien de la maison. Il paraît même que faire ses courses avec un cabas ou un caddy est une atteinte à la virilité de ces messieurs. La réduction des déchets entre donc dans la sphère féminine et vient s'ajouter à tout le reste dans 73 % des familles (Enquête de l'IFOP citée dans l'article). Alors que les hommes commencent à prendre part aux activités ménagères, de nouvelles tâches écologiques viennent se glisser dans l'emploi du temps des femmes : préparer les repas extérieurs et les goûters, laver les gourdes, fabriquer les produits d'entretien et courir pour trouver les ingrédients nécessaires etc…

Le militantisme des femmes serait-il plus acceptable dans le domaine de l'écologie que dans la politique ou le syndicalisme ? Serait-ce parce que « les femmes sont plus proches de la nature que les hommes ? ». Les femmes de ma génération se sont battues pour sortir des lois naturelles qui les confinaient dans la procréation. Nos filles en ont logiquement profité. Je n'aimerais pas que mes petites filles y retournent sous prétexte d'allaitement maternel et de couches lavables.

Dominique Lassarre

Ont contribué à la rédaction du N°83 des Feuilles de Chou :
Jean-Louis Biot, Jean-Louis Blanc, Frédéric Chardon, Jean-Marie Chouleur, Hélène Hémet, Dominique Lassarre, 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*
Directeur de la publication : Christophe Prud'homme
Rédacteur en Chef : Frédéric Chardon
Crédits photos : Adéic, Pixabay