Les Feuilles de Chou de l'Adéic Languedoc-Roussillon

N°8 – juin 2013

Education à la consommation

L'Adéic lance au niveau national une enquête sur l'éducation à la consommation en collaboration avec l'INC (Institut National de la Consommation). L'objectif de cette enquête est double. Il s'agit d'une part de dresser un état des lieux des actions et initiatives menées en matière d'éducation à la consommation et, d'autre part de mettre en évidence les attentes et les besoins requis pour développer cette éducation qui est aujourd'hui une priorité des pouvoirs publics.

Cette enquête s'adresse à tous les enseignants, professeurs des écoles et enseignants des collèges, lycées et établissements d'enseignement supérieur, retraités ou en activité, qu'ils mènent ou qu'ils aient mené des actions dans ce domaine ou pas. Elle se présente sous la forme de 4 questionnaires répondant chacun à un profil bien précis : ceux qui ont déjà intégré à leur enseignement des questions relevant de l'éducation à la consommation, ceux qui souhaitent mettre en œuvre une éducation à la consommation, ceux qui ne souhaitent pas mettre en œuvre une éducation à la consommation et ceux qui ont mis en œuvre une éducation à la consommation mais l'ont arrêtée. D'autres enquêtes sont prévues et vont suivre, elles concerneront les parents, les autres professionnels de l'éducation à la consommation, et plus généralement tous ceux qui se sentent acteurs d'une consommation responsable. Si vous êtes enseignant et que vous vous sentez concerné par la problématique de l'éducation à la consommation (que vous ayez développé avec vos élèves des actions d'éducation à la consommation ou non), nous vous proposons de répondre à l'enquête en cliquant sur le lien ci-dessous avant le 30 septembre. Votre avis et votre expérience seront pour nous des éléments précieux.

http://vip.sphinxonline.net/inc60/education_conso/questionnaire.htm

Ce mois-ci dans la feuille de chou…

Edito : Education à la consommation

Réglementation :

- ☆ Droit au bouchon
- ☆ De la mer à nos assiettes

Animation pédagogique :

- ☆ Bars à fruits et goûters

Vie de l'Adéic :

- ☆ Réaliser un DVD avec une classe

Supplément :

- ☆ Si vous partez en vacances en Europe ou ailleurs …

Pan sur le chou et beaucoup de brèves

Au-delà de l'envoi aux adhérents de l'ADEIC Languedoc-Roussillon, la Feuille de Chou circule librement. Si vous ne désirez plus la recevoir, informez celui qui vous l'a envoyée.

Réglementation

DROIT AU BOUCHON

Le droit au bouchon résulte d'une négociation commerciale entre le restaurateur et son client. Celui-ci est autorisé à apporter ses propres bouteilles lors de la consommation d'un repas : le champagne ou un vin particulier. Cette pratique de la profession n'est encadrée par aucun texte réglementaire mais c'est un usage qui a ses propres règles.

Le plus souvent, le professionnel autorise le client à amener ses boissons quand ce dernier réserve pour un nombre important de convives (banquet, mariage…). En contrepartie de cette autorisation, le restaurateur perçoit pour rémunérer le service et le manque à gagner, une somme forfaitaire qui s'applique sur chaque bouteille apportée ou consommée, d'où l'expression de « droit de bouchon ». Chacun sait que les professionnels de la restauration trouvent une grande partie de leur marge bénéficiaire sur les boissons. Il en résulte que plus le menu aura un prix attractif, moins le restaurateur sera enclin à accepter cet apport extérieur de boissons.

Le droit de bouchon doit être mentionné avec ses conditions tarifaires sur les documents commerciaux du restaurant (cartes, affichage extérieur, site web…). Le professionnel peut faire signer un contrat (accord de banquet) dans lequel sont clairement mentionnés la catégorie et le nombre de bouteilles apportées par le client dans l'établissement, ainsi que le montant des droits demandés. Apparaissant sur la facture, ce droit de bouchon est soumis à la TVA.

Captage d'Air-LR au cœur de Nîmes

La Qualité de l'air dans notre région

L'ADEIC est représentée au sein du Comité de concertation « Qualité de l'air ». A ce titre, nous recevons des rapports d'études sur les indicateurs d'exposition à la pollution de l'air en milieu urbain et autour des sites industriels. On peut consulter ces rapports sur le site http://www.air-lr.org/ sur lequel on trouve aussi la définition de l'indice Atmo et les pics de pollution dans notre région.

AIR LANGUEDOC-ROUSSILLON
Membre agréé du réseau Atmo

DE LA MER A NOS ASSIETTES

A l'occasion des Journées de la mer, le Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie a publié un document pour aider le consommateur à choisir son poisson, issu de la pêche durable pour préserver les ressources, et dont la qualité est attestée par un logo.

La réglementation concernant l'étiquetage des produits de la pêche et de l'aquaculture prévoit que le consommateur doit disposer

d'informations précises sur les produits vendus en poissonnerie, en grandes et moyennes surfaces ou sur les marchés. Cette obligation concerne tous les produits vivants, réfrigérés ou congelés, entiers ou en filets, salés, séchés, fumés ou en saumure.

Le commerçant doit clairement afficher trois mentions obligatoires :

> La dénomination commerciale et scientifique de l'espèce

> Le mode de production : pêche maritime ("pêché"), pêche en eau douce ("pêché en eau douce") et aquaculture ("élevé")

> La zone de production : zone de capture pour les produits de la pêche maritime ; pays d'origine pour les produits pêchés en eau douce ; pays d'élevage (développement final) du produit pour les produits issus de l'aquaculture.

Afin de valoriser la qualité, l'origine ou encore le mode de production, les produits de la pêche et de l'aquaculture peuvent bénéficier de différents signes d'identification.

Les signes de qualité

La marque Pavillon France signale les poissons frais et de saison pêchés par des bateaux battant pavillon français.

Il existe deux écolabels internationaux pour les produits de la mer surgelés ou en conserve :

- Marine Stewardship Council
- Friend of the sea

Pour le poisson d'élevage, on retrouve le logo de l'agriculture biologique.

Le Label rouge qui s'applique aussi bien au poisson sauvage ou d'élevage. Il est le seul signe officiel qui implique une obligation de résultat en matière de goût et qui garantit une maîtrise de la qualité à tous les stades de production.

Quelles sont nos attentes pour la vente de viande locale en circuit court ?

La Chambre d'agriculture du Gard accueille un élève ingénieur qui réalise une étude de marché sur les besoins des consommateurs.

Cette étude s'appuie sur un sondage qui nécessite au moins 700 réponses.

Vous pouvez répondre à ce sondage anonyme en cliquant sur le site : https://www.sondageonline.com/s/5a8a486

Animation pédagogique

Bars à fruits et goûters

En cette fin d'année scolaire, les animations pédagogiques de l'Adéic ont été nombreuses dans le Gard.

27 mai – La Grand Combe : **Un bar à fruits pour 500 élèves** ! Tout le Collège Léo Larguier avec les élèves de CM2 des écoles de la périphérie de la Grand Combe.

28 et 30 mai - Ecole maternelle des Tamaris à Alès, avec l'Association RESEDA et le soutien du Conseil Général. **Pains et confitures** avec la participation d'une centaine de parents qui ont apporté les fruits. Création d'un « Nutella » maison peu coûteux par Cathy Barbier, puéricultrice du Conseil Général.

7 juin – Bar à fruits de l'Ecole Paul Langevin d'Alès. 160 enfants avec une forte implication des parents.

Vie de l'ADEIC

Réaliser un DVD avec une classe

Le 7 juin 2013, le centre de découverte du Scamandre était en fête. L'Adéic, représentée par son Secrétaire général, Jean Marie Chouleur, et le Conseil Général du Gard, représentée par son Vice-Président, Jean Denat, ont présenté le DVD « Les sens du Scamandre ». Les enfants, acteurs, leurs parents et toute l'équipe technique étaient au rendez-vous. La feuille de chou a interviewé Françoise Ventre, membre de l'ADEIC et cheville ouvrière de la conception et de la réalisation de ce DVD.

La Feuille de Chou : **Bonjour Françoise. Peux-tu te présenter en quelques mots ?**
Françoise Ventre : je suis enseignante retraitée et je fais partie de l'Adéic depuis plusieurs années. Depuis 3 ans, je me suis plus particulièrement intéressée et engagée sur les projets pédagogiques de l'Adéic avec Marc Jolivet, un professeur des écoles, et ses classes de CM2 de l'école publique Pic d'Etienne de Vauvert.

FdC : Comment est né ce projet ?
FV : Avant tout, c'est un projet d'équipe dont l'idée principale est d'apprendre aux enfants à avoir un comportement citoyen et responsable. En plus de Marc, il y a Frédéric Bonnet, qui est un cinéaste professionnel, et, selon le thème, on trouve et on associe d'autres intervenants. Cette année, les animateurs du Centre de découverte du Scamandre, Serge Colombaud et Simon Baudoin. L'an dernier, Jean-Baptiste Senegas du CESTmed* du Grau du Roi.

FdC : Combien de DVD as-tu réalisés avec l'Adéic ?
FV : Trois. Le premier était *Un goûter sans emballages* pour limiter l'accumulation des plastiques et autres cartons ; le deuxième, *Gardons la mer vivante* sur la protection des tortues en Méditerranée et le dernier, *Les*

sens au Scamandre ou comment mieux se comporter dans la nature en utilisant tous ses sens. Le Centre du Scamandre est le cadre idéal pour que les enfants découvrent et apprécient la nature différemment.

FdC : Quelles sont les principales difficultés dans la réalisation de ces DVD ?
FV : Tourner avec des enfants, refaire les prises, faire silence, se respecter pour prendre la parole. Frédéric, le cinéaste, est très patient. Il a su s'intégrer à notre équipe. Il explique aux enfants toutes les contraintes du tournage. Il les responsabilise et, très rapidement, les enfants se prêtent au jeu et aux contraintes de la caméra. De vraies petites stars en herbe !

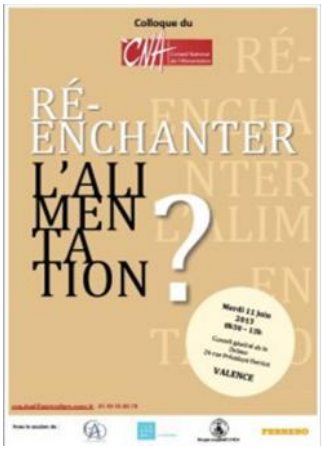
FdC : Et tes plus grandes satisfactions ?
FV : Tout d'abord, la joie des enfants, leurs rires et leur engagement dans le projet. Ensuite, le plaisir de travailler en harmonie avec les membres de l'équipe. Chacun fait confiance à l'autre, s'apprécie et partage ses compétences pour que le projet soit une réussite pédagogique.

FdC : Merci Françoise pour ton travail et ton engagement.
*Centre d'étude et de sauvegarde des tortues marines de Méditerranée

Ré-enchanter l'alimentation

Un colloque organisé par le Conseil National de l'Alimentation s'est tenu à Valence le 11 juin 2013. Voici quelques constats pour ré-enchanter l'alimentation.

- L'alimentation véhicule des valeurs sociétales et éthiques très diverses.
- Le modèle alimentaire français, caractérisé par trois repas structurés, diversifiés, pris à des heures régulières et partagés, favorise l'équilibre alimentaire. C'est un facteur déterminant de santé et de lutte contre le surpoids.
- La tradition culinaire, qui évolue en intégrant les apports des populations immigrées et les changements technologiques, est un élément identitaire et structurant de la société.
- Le repas gastronomique des Français a été inscrit par l'UNESCO au patrimoine mondial immatériel de l'Humanité, reconnaissant la nécessité de le défendre et de le valoriser.
- Les acteurs de la filière agroalimentaire contribuent à la vitalité économique des territoires ; le modèle alimentaire français est un puissant créateur d'emplois et il contribue à placer la France comme la 1ère destination touristique mondiale.
- L'éducation au goût et la transmission intergénérationnelle sont des vecteurs essentiels pour construire une relation simple et équilibrée à l'alimentation.
- La restauration collective, notamment scolaire et universitaire, concerne les jeunes issus de tous les milieux sociaux. Elle joue un rôle déterminant dans la promotion d'une alimentation saine et équilibrée, ainsi que dans la transmission des cultures alimentaires dans la cohésion sociale.



- Au-delà de l'appui économique qu'elle fournit à ses bénéficiaires, l'aide alimentaire permet de développer des actions de socialisation grâce notamment à

la réappropriation de l'acte culinaire et au partage des repas.

- Certaines recommandations nutritionnelles peuvent avoir des impacts contraires aux objectifs poursuivis, notamment quand les messages sont perçus comme culpabilisants.
- La perte de lien des consommateurs urbains avec les producteurs, les produits alimentaires et leur histoire est un vecteur d'inquiétude et de perte de confiance.

ANIA

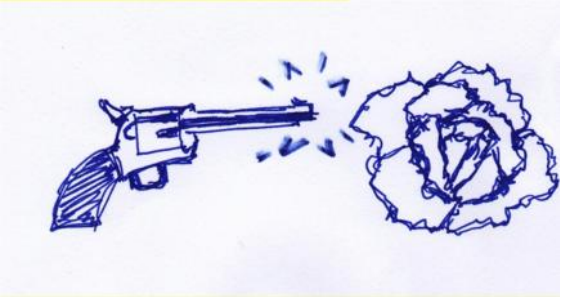
Association Nationale des Industries Alimentaires

Un site pédagogique pour comprendre la fabrication des aliments à travers les âges
http://www.ania.net/alimevolution/
Un site pour poser vos questions sur la fabrication des aliments
http://alimexpert.ania.net/

Artisans du monde en danger

Réseau de distribution associatif et militant, l'association Artisans du Monde du Gard, défend le commerce équitable depuis 35 ans. Elle est aujourd'hui en difficulté financière et risque de devoir fermer les portes de sa boutique au 5 de la Rue Jean Reboul à Nîmes. « Ni subventions, ni charité », la boutique cherche avant tout des clients.

PAN SUR LE CHOU !



DL ADEIC

DEPARTS EN VACANCES

La Feuille de Chou N°7 du mois de mai a oublié quelques conseils importants pour votre sécurité (et celle des autres) sur la route.

Penser à bien arrimer les coffres sur les toits des voitures et éviter des colis et valises, ainsi que les bâches qui s'envolent. Il en de même pour les vélos à l'arrière des coffres. **Attention !** Ils ne doivent en aucun cas cacher la plaque d'immatriculation.
La perte d'un bagage ou d'un vélo peut engendrer des accidents **hélas !** graves et nombreux, pour les voitures qui vous suivent et pour les personnels chargés de sécurité sur les autoroutes.
Enfin n'oubliez pas que vous êtes passible de contraventions **justifiées !**
Bonne vacances, pensez à vous et aux autres, chers citoyens consommateurs responsables !

Les feuilles de Chou de l'ADEIC
Languedoc Roussillon

Association de Défense d'Education et d'Information du Consommateur Languedoc-Roussillon
123, chemin de la garrigue – 30500 Saint Julien de Cassagnas – tel 04 66 61 75 90
adeicgard@club-internet.fr
Directeur de la publication : Dominique Lassarre
Rédacteur en Chef : Jean Marie Chouleur
Conception et crédit photo : ADEIC30
Toutes vos suggestions seront les bienvenues pour améliorer les feuilles de chou

Au-delà de l'envoi aux adhérents de l'ADEIC Languedoc-Roussillon, la Feuille de Chou circule librement. Si vous ne désirez plus la recevoir, informez celui qui vous l'a envoyée.

Si vous partez en vacances en Europe ou ailleurs …

Un départ à l'étranger avec ses enfants ou ses petits-enfants est l'objet de quelques inquiétudes d'ordre administratif ou médical. Ces conseils vous seront utiles pour partir l'esprit léger et bien profiter de vos vacances.

La Carte européenne d'assurance maladie

Avant votre départ, procurez-vous la carte européenne d'assurance maladie (CEAM). Elle vous permettra d'attester de vos droits à l'assurance maladie et de bénéficier d'une prise en charge sur place de vos soins médicaux, selon la législation et les formalités en vigueur dans le pays de séjour.

La CEAM est une carte personnelle et nominative, gratuite et valable un an. Chaque personne (mineure ou majeure) participant au voyage doit être en possession de sa propre carte.

Pour obtenir une CEAM, il suffit de s'adresser au centre de gestion Sécurité Sociale (mutuelle, le cas échéant) 1 mois minimum avant le départ en voyage.

En cas de soins médicaux pendant votre séjour dans l'Union Européenne.

Pour attester de vos droits à l'assurance maladie, présentez votre CEAM ou un certificat provisoire de remplacement. Vous bénéficierez de la prise en charge de vos soins médicaux selon la législation et les formalités en vigueur dans le pays de séjour :

- soit vous n'avez pas à faire l'avance des frais médicaux ;
- soit vous devez faire l'avance des frais médicaux et vous vous faites rembourser sur place par l'organisme de sécurité sociale de votre lieu de séjour.

Si vous avez réglé des frais médicaux sur place

Vous avez eu besoin de soins médicaux pendant votre séjour et vous avez dû les régler sur place car vous n'aviez pas votre CEAM, ou vous avez fait l'avance des frais médicaux et vous n'avez pas demandé leur remboursement sur place, ou vous avez fait appel à la médecine privée. Pour chacune de ces situations, vous pourrez éventuellement être remboursé à votre retour en France.

Pensez à conserver les factures acquittées et les justificatifs de paiement lors de votre retour en France. Vous les adresserez ou vous vous rendrez à votre Caisse d'assurance maladie ou votre mutuelle. Vous serez remboursé sur la base des tarifs en vigueur de la sécurité sociale française et dans la limite des dépenses engagées.

Vous voyagez hors de l'Union européenne…

Seuls les soins urgents imprévus pourront éventuellement être pris en charge.

Dans ce cas, vous devez régler vos frais médicaux sur place. Conservez les factures et justificatifs de paiement et présentez-les, à votre retour.

À noter : le montant du remboursement qui vous sera versé ne pourra excéder le

remboursement qui vous aurait été accordé si les soins avaient été dispensés en France

Vous partez accompagné d'un enfant mineur…

Les documents qu'un mineur français doit posséder pour voyager à l'étranger dépendent de la date de son départ et de la destination. Certains pays exigent un passeport, éventuellement accompagné d'un visa. Pour d'autres pays, comme ceux de l'Union européenne, il est possible de séjourner avec une carte d'identité.

Il convient donc de vérifier les documents exigés par le pays de destination en consultant les fiches pays sur le site

http://www.diplomatie.gouv.fr/fr/

En fonction des exigences du pays, l'enfant (seul ou accompagné) doit présenter :

- soit un passeport individuel valide (qui peut être obtenu pour tout mineur, même un bébé),
- soit un passeport individuel valide et un visa,
- soit une carte nationale d'identité valide (notamment pour les pays de l'Union européenne, de l'espace Schengen, et la Suisse).

http://vosdroits.service-public.fr/F1359.xhtml

À savoir : *l'autorisation de sortie de territoire qui était exigée pour un enfant voyageant à l'étranger sans ses parents, est supprimée depuis le 1er janvier 2013.*

Carnet de santé ou carnet de vaccination

Absolument indispensable, il doit être à jour, c'est-à-dire mentionner tous les vaccins effectués ainsi que les rappels et leurs dates. Certaines destinations nécessitent des vaccinations bien précises (dont le délai d'immunisation est parfois long), notamment l'hépatite A (possible dès 12 mois) et la typhoïde (possible dès 2 ans).

Si l'enfant suit un traitement médical ou s'il est affecté d'une maladie chronique (qui bien entendu ne rend pas le voyage contre-indiqué), il est primordial de glisser dans son carnet de santé une lettre de votre pédiatre indiquant la nature de l'affection, la médication et la posologie du traitement. On veillera bien sûr à prendre une dose suffisante de médicaments pour la durée du voyage.

Enfin, il peut être utile de préparer à l'avance une autorisation d'intervention chirurgicale. Ce document fait gagner de précieuses minutes en cas d'urgence.

Penser à avoir également les photocopies des cartes d'identité des parents.

Modèle de lettre d'autorisation d'intervention chirurgicale

Autorisation parentale d'intervention chirurgicale

Sous réserve d'en être préalablement informés ou les personnes désignées ci-dessous :
Nous, soussignés père et mère de l'enfant ……,
Autorisons le transfert à l'hôpital par un service d'urgence (Pompiers, SAMU) pour que puisse
Etre pratiquée, en cas d'urgence, toute hospitalisation, intervention chirurgicale, y compris une anesthésie, sur notre enfant ……..
Fait à ……., le ……
Signature des parents
Nom Prénom expéditeur (parent) N° Rue CP Ville
Nom Prénom destinataire (accompagnateur de l'enfant) N° Rue CP Ville

Ces documents ont été aimablement réalisés pour nous par la MGEN