Les Feuilles de Chou de l'Adéic Languedoc-Roussillon

N°13 – décembre 2013

Un changement radical pour l'Adéic

2014 sera pour l'Adéic une année de mutation profonde. La Loi Consommation, adoptée le 17 décembre par l'Assemblée Nationale, autorise une innovation que nous souhaitions depuis longtemps : la possibilité d'action de groupe par les associations représentatives des consommateurs. Nous devons aujourd'hui en assumer les conséquences et faire la preuve de notre représentativité.

Une adhésion indépendante de l'engagement syndical

Depuis la création de notre association, pour la plupart, nos adhérents savaient que leur adhésion à l'Adéic était incluse dans leur cotisation syndicale. Aujourd'hui, pour que l'Adéic puisse continuer ses actions et en engager de nouvelles, **il est indispensable que chaque adhérent remplisse un bulletin d'adhésion et paye une cotisation, indépendamment de son engagement syndical**. Les adhésions des associations départementales viendront grossir la représentativité de l'Adéic nationale qui devra faire la preuve au mois de février 2014 de 10.000 adhésions. L'enjeu est de taille, en l'absence d'un nombre conséquent d'adhésions, l'Adéic perdra la possibilité offerte par la nouvelle loi de représenter les consommateurs en justice. Elle perdra ses représentations nationales (Conseil National de la Consommation, Institut National de la Consommation), Conseil National de l'Alimentation) et ses représentations régionales dans les Centres Techniques Régionaux de la Consommation. Les émissions Conso-Mag et Telex-Consommateurs lui seront ôtées.

Alors le temps presse !

Vous trouverez dans notre envoi, un bulletin d'adhésion à renvoyer le plus rapidement possible à notre trésorier avec un chèque de cotisation. Le Conseil d'administration de l'Adéic du Gard l'a fixée à 10 euros par an : 5 euros iront à l'association nationale et 5 euros permettront de mener des actions locales. En échange, les adhérents recevront, en plus des Feuilles de Chou, les dossiers des Feuilles de Chou (actuel supplément qui ne sera envoyé qu'aux adhérents) et les Tournemains, documents pédagogiques pour tous les éducateurs, enseignants, travailleurs sociaux, parents et grands-parents, et, pour l'année 2014, en cadeau de bienvenue, un DVD réalisé par l'Adéic sur un projet pédagogique.

Toute l'équipe de l'Adéic 30 compte sur vous. Par avance merci et bonnes fêtes.

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

Ce mois-ci dans la Feuille de Chou…

Edito : Un changement radical pour l'Adéic
Info-Conso : Gourmandises de fin d'année
☆ Les gens de bouche sont des artistes et des poètes
☆ Nougâterie des Fumades
☆ Les fromages de Maistre Seguin
Réglementation
☆ Les devis
☆ Du minerai aux matières premières
Vie de l'Adéic
☆ Programme National Nutrition Santé
☆ Programme National pour l'Alimentation
Conseils
☆ Quelques trucs pour lutter contre les envahisseurs
Litiges ☆ La hauteur du parking souterrain
Et un Pan sur le Chou de fin d'année.
Supplément
☆ Dons alimentaires

INFO- CONSO

Gourmandises de fin d'année

Les gens de bouche sont des artistes et des poètes

Jusqu'à la fin du XVIIIème siècle les professions de bouche se réduisaient à deux catégories, les pâtissiers et les traiteurs. Les cuisiniers tenaient des « bouillons ».
Cyprien Ragueneau était un célèbre pâtissier parisien sous le règne deLouis XIII. Edmond Rostand, dans Cyrano de Bergerac, lui attribue le secret des tartelettes amandines. Ragueneau était un grand artiste dans sa profession, son grand malheur fut qu'il était amoureux d'un autre art : la poésie. Rostand nous propose une de ses œuvres alliant ses deux passions.

Les tartelettes amandines

Battez, pour qu'ils soient mousseux.
Quelques œufs ;
Incorporez à leur mousse
Un jus de cédrat choisi :
Versez-y
Un bon lait d'amandes douces,
Mettez de la pâte à flan.
Dans le flan,
De moules à tartelettes ;
D'un doigt preste, abricotez
Les côtés ; versez goutte à gouttelette
Votre mousse en ces puits, puis
Que ces puits
Passent au four, et, blondines,
Sortant en gais troupelets,
Ces sont les
Tartelettes amandines !

Mais, hélas son amour pour la poésie causa sa perte. Sa boutique était le rendez-vous de poètes faméliques et des acteurs sans emploi. « Restaurateur de cœur », il n'était payé qu'en billets de théâtre… Ruiné, il fit différents métiers dont moucheur de chandelles chez Molière, un ancien client et mourut dans la misère en 1654. Remercions Rostand d'avoir rendu célèbre ce traiteur si sympathique.
La brasserie restaurant Ragueneau, s'est déplacée du 149 au 202 rue Saint Honoré, proche du Palais Royal. Vous pourrez y déguster une tartelette amandine. Mais attention, poètes que vous êtes, la Direction, même si elle aime les Arts et les Lettres, vous fera payer l'addition.
Jean-Marie Chouleur

Jardins du Palais Royal (Paris) Photo Adéic

Mamie tu nous gâtes !

La légende veut que le mot nougat vienne de cette réaction de petits gourmands ; plus naturellement, il découlerait de l'occitan noga, noix. J'ai profité de l'approche des fêtes, pour interroger un artisan, Philippe Dura, directeur de la nougaterie des Fumades (30) sur cette friandise. Mais attention il y a nougat et « nougat ».

La feuille de Chou : Bonjour Monsieur Dura, quels sont les ingrédients à la base de la confection du nougat ?
Philippe Dura : La base du nougat c'est du miel et des amandes et c'est de la qualité de ces matières premières que dépendra la qualité du nougat. A la nougaterie des Fumades, nous produisons du nougat à base de miel français et d'amandes mondées (épluchées) de France.
FdC : donc sur l'étiquette, on ne doit trouver que ces produits.
P.D. : En fait, les produits de confiserie ne sont pas inclus dans les lois sur la traçabilité. Les meules ou tartes de nougat qui sont vendus à la coupe sur les marchés ou dans certains magasins ne sont pas contraint d'annoncer la composition ou le pays d'origine. Ces produits qui ont l'air

« artisanaux » et qui sont vendus dans les marchés de producteurs, proviennent pour la plupart d'Italie ou de Hongrie. Il y a donc une véritable tromperie, qu'il faut dénoncer. Quand en plus ils contiennent de l'huile de palme ou des lécithines de soja… L'autre arnaque, consiste à annoncer des produits ayant une origine prestigieuse, amandes de Provence, miel de lavande, alors que les amandes arrivent de Californie, bourrées de pesticides. Si vous constatez une tromperie, il faut repérer l'unité de production et la signaler à la Direction de la Protection des Populations.

Photo : site web de la nougaterie des Fumades

FdC : Que fait-il faire pour ne pas se faire avoir ?
P.D. : Repérer les vrais artisans. On les trouve dans le registre des métiers (NdR voir les mentions légales sur le site du fabricant ou téléphoner à la Chambre des métiers du département). Et puis on réfléchit un peu. Prenez le prix du miel et des amandes françaises de qualité et essayez de faire du nougat à un prix de revient de 8 € le kilo !
Interview : Dominique Lassarre

Sur le site **http://www.nougaterie-fumades.com** , vous trouverez les principaux points de vente du Nougat des Fumades, vous pourrez l'acheter en ligne ou bien encore l'adresse pour faire une visite de l'atelier à l'occasion d'une belle balade gourmande dans le Gard.

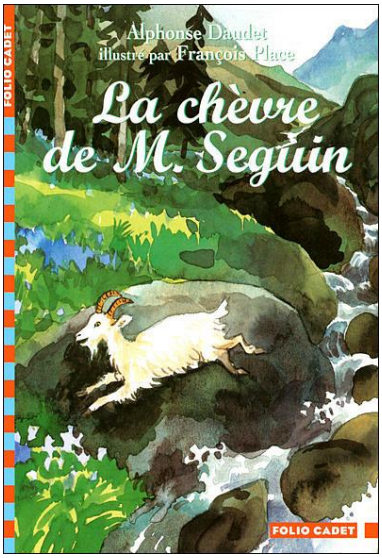
Les fromages de Maistre Seguin

Maistre Seguin avait un petit troupeau de chèvre, ses fromages étaient renommés dans les Cévennes, mais la dernière chèvre qu'il avait acquis, faisait bien le meilleur lait, les autres chèvres en étaient jalouses, car en plus elle était aussi jolie que la cabrette d'Esmeralda.

Un jour à la fin de la traite « Blanquette », c'était son nom, dit à Maistre Seguin :

- Ecoutez, vous faites de bons fromages avec notre lait, mais il lui manque encore quelque chose.
- Il lui manque quelque chose ?
- oui et je vais partir dans les hautes garrigues le chercher !
- Malheureuse, dit Maistre Seguin, le loup va te manger.
- Ne vous en faites pas, mes cornes zébrées et ma barbiche de sous-officier lui feront peur…

Et Blanquette partit dans les hautes garrigues. Toute la journée elle chercha les meilleures fleurs, les meilleures herbes, celles qui donnent au fromage son meilleur goût de noisette, sa couleur ivoire et ses taches bleutées ; elle gambadait, se vautrait au milieu des campanules, des digitales de pourpres à longs calices.



Mais le temps passe, le soir tombe vite sur les hauteurs ; elle aurait voulu rentrer, mais il faisait si bon, qu'elle prit encore du plaisir

à courir et à manger de bonnes herbes, c'est alors qu'elle vit le loup. Il n'était pas vraiment méchant ce loup. N'empêche que l'année précédente, il avait mangé la Renaude, une vieille bique… Alors Blanquette très maligne dit au loup :

- Bon, expliquons-nous. Tu peux me manger et les chasseurs viendront ensuite te tirer des coups de fusils, ou tu me laisses partir et dès demain à la porte de l'enclos et tous les matins, tu trouveras un bon fromage»

Le marché fut conclu et Maistre Seguin vit avec joie sa Blanquette revenir.

Epilogue : Blanquette fit encore du meilleur lait, les autres chèvres du troupeau sans crainte purent aller brouter dans les hautes garrigues. Quant à Maître Seguin il fut récompensé, il obtient pour son bon fromage devenu PELARDON, les titres de noblesse « Appellation d'Origine Protégée » et même deux médailles d'Or au grand concours des Pélardons. Quant au loup, grand amateur de Pélardons mi-secs, il est devenu le gardien du troupeau de Maistre Seguin.

Jean-Marie Chouleur

Toute ressemblance avec un conte d'Alphonse Daudet ne serait qu'une pure coïncidence.

Phishing de données bancaires

Une belle arnaque à l'orthographe authentique envoyé par edf.support@edf.fr adressé à Client N° E17724528 à l'adresse électronique de l'Adéic30 qui n'a pas d'abonnement EDF !

Cher client, chère cliente,
En effet votre facture du mois Août N°1721452 à été doublement débite. Pour une régularisation immédiate de votre rembouresement de la somme débitée vous devez accéder à votre espace Client :
Cliquez ici
Dés réception de votre fiche votre remboursement sera pris en compte sous quelques jours.
Nous vous remercions pour votre confiance.
A bientôt sur votre espace Client. Votre conseiller EDF
Cordialement,

Noter que les adresses edf sont des edf.com et non .fr, les n° de client n'ont pas cette forme et les n° de factures non plus. Surtout ne répondez jamais à ce genre de message avant d'avoir consulté votre facture.

REGLEMENTATION

A carpenter at the TVA's new Douglas dam on the French Broad River, Tenn. Library of Congress

Les devis

Un arrêté du 2 mars 1990, relatif à la publicité des prix des prestations de dépannage, de réparations et d'entretien dans le secteur du bâtiment, et de l'équipement de la maison, version consolidée au 1er Janvier 2002, fixe le contenu des devis.

L'article 2 de l'arrêté précise que les entreprises sont tenues de faire connaître aux consommateurs, préalablement à tous travaux les indications suivantes :

- le taux horaire de la main d'œuvre TTC,
- les modalités de décompte du temps passé,

- ce qui entraîne la somme exacte du prix des matériaux et des différentes prestations forfaitaires proposées (le terme forfaitaire est ambigu dans ce cas),
- les frais de déplacement,
- le caractère payant ou gratuit du devis.

Mais beaucoup d'entreprises du bâtiment ne respectent pas ces règles si bien que le consommateur ne peut pas vérifier l'exactitude d'un devis.

La fiche de l'INC, visible sur le site web CONSO.NET, n° J 111, "les petits travaux dans le bâtiment", décrit bien la façon correcte et légale de rédiger un devis et les problèmes attachés à une mauvaise rédaction. Au-delà des textes réglementaires, il faut qu'un devis soit vérifiable par le consommateur et d'autres éléments devraient y figurer comme le temps, les distances et les frais de déplacement ou la location d'outils et de matériel.

Alain Mazzioli - ADEIC 91

S'en mettre plein des poches sur le dos du consommateur. A l'heure de la mise en page de cette Feuille de Chou, la surveillance accrue des circuits de la viande a révélé un nouveau trafic dans notre région.

Du minerai aux matières premières

L'appellation *minerai de viande* vit ses derniers jours, cette dénomination professionnelle des bas morceaux doit disparaître avant la fin de l'année. A la suite du horsegate, scandale de la viande de cheval, les industriels de l'agroalimentaire ont commencé à réfléchir à la qualité des produits qu'ils achetaient pour les pâtes farcies, comme les raviolis. Regroupés dans leur association, l'ANIA, ils se sont associés au Syndicat des entreprises françaises des viandes (Sniv-Sncp) pour un nouveau code, « *véritable contrat de bonne conduite entre professionnels*».

Sur un bovin, le boucher n'achète pour sa clientèle que les parties nobles, soit les arrières et avants. Seuls les bouchers artisanaux travaillent encore les quartiers de viande. Il est devenu d'usage qu'en collectivités, en restaurants, traiteurs, ateliers de plats cuisinés, on n'achète plus des quartiers de viande, mais de la viande piécée selon la destination des morceaux : filet, entrecôte, rumsteck, morceaux à mijoter ou à bouillir.

Après le passage dans les ateliers de découpe, les muscles de viande sont mis sous vide et livrés crus aux entreprises de restauration. Mais les autres *matières premières* appelées jusqu'à présent « minerai de viande » ne sont pas perdues. Le plus noble du minerai est conservé pour les mélanges de (steak) haché, puis on arrive aux produits les moins chers comme le parage, ou les affranchis : ils contiennent toujours du muscle, mais issu de plusieurs catégories, en petits morceaux. Ce sont les parties les plus grasses et les plus collagéniques.

Work horses near Junction City, Kansas - Library of Congress

Matières premières des viandes

Les pouvoirs publics et le Syndicat des entreprises françaises des viandes (Sniv-Sncp) sont conscients de nombreux glissements à l'origine d'une suspicion des consommateurs contre les entreprises de notre pays. Aussi dans le nouvel agrément entre l'ANIA et le Sniv-Sncp, on parlera de « ***matières premières des viandes*** ». Formulons le souhait que cette décision, suite au scandale de la viande de cheval qui a mis à terre l'entreprise Spanghero, fasse reprendre confiance aux consommateurs. Souhaitons aussi bonne chance à la *Lauragaise*, reprise par son fondateur en juillet dernier après la suppression de 240 emplois.

Rédigé à partir d'un communiqué du CNA fondé sur un article du Docteur vétérinaire Nathalie Vauclin.

Conseils pour vos achats de viande
Lire attentivement l'étiquetage des produits emballés : *fabriqué en France* n'a pas la même signification que *élaboré en France* (les viandes pouvant venir alors de pays de l'UE ou d'ailleurs).
La viande de bœuf hachée achetée chez un boucher doit être l'hachée devant vous à l'aide d'un matériel réfrigéré.
En restaurant, un steak tartare sera gustativement bien meilleur que celui haché à la machine, s'il est précisé sur la carte : *haché au couteau*
L'ADEIC a organisé un repas sous les signes d'origine et de qualité au Lycée professionnel Marie Curie de Saint Jean du Gard. L'agneau blanc de Lozère (entreprise ELOVEL), préparé de trois manières, n'avait rien à voir avec un agneau d'importation. Déguster un agneau de circuit court à un coût plus élevé, mais quel délice !
Jean-Marie Chouleur

VIE DE l'ADEIC

Programme National Nutrition Santé
Le colloque "Collectivités territoriales et nutrition : échanges sur les actions mises en œuvre dans le cadre du PNNS" s'est tenu à Nantes le 28 novembre dernier. L'Adeic y a été représentée par Jean-Marie Chouleur au colloque national PNNS. A cette occasion, Jean-Marie a présenté un film de 10 mn extrait de notre DVD, un goûter sans emballage et un poster sur l'action du Bar à fruits, à l'occasion d'une initiative alliant sport et santé d'une école, collèges, associations partenaires ou de réseaux associatifs.

Programme National pour l'Alimentation
L'Adéic 30 s'est vue attribuer le logo « Bien manger c'est l'affaire de tous » pour ses actions et ses documents pédagogiques en matière d'alimentation. Ce logo est aussi la reconnaissance de la qualité et du sérieux du travail de terrain initié par Jean-Marie Chouleur dans les établissements scolaires de la région.

CONSEILS

Quelques trucs pour lutter contre les envahisseurs

Il n'y a pas que sur internet ou dans les spams que la publicité nous dérange. Au téléphone et dans le courrier postal aussi. Voici quelques trucs à placer dans vos bonnes résolutions pour 2014.

« Un moment SVP » la formule magique contre le télémarketing
Dire ces 3 mots, tout en déposant votre combiné de téléphone et en vaquant à vos occupations (au lieu de raccrocher immédiatement) rend les appels de télémarketing longs, coûteux et inutiles.
Quand vous entendrez le « beep-beep-beep », vous saurez qu'il est temps de revenir au combiné et de raccrocher. Ces trois petits mots aideront à éliminer la sollicitation téléphonique.
Se débarrasser des courriers postaux indésirables (junk mail)
Lorsque vous recevez des annonces publicitaires avec votre facture de téléphone ou autre, retournez-les avec votre paiement. Laissez ces entreprises jeter leurs propres détritus (junk mail).
Lorsque vous recevez ces lettres avec une approbation préalable pour les cartes de crédit ou autres, ne jetez-pas l'enveloppe T qui l'accompagne. Ces enveloppes sont affranchies. Leur coût est plus élevé que le tarif normal lorsque les entreprises les

reçoivent. Alors que cela ne leur coute rien, si vous les jetez. Le tarif augmente avec le poids souvent indiqué sur l'enveloppe. Dans ce cas, pourquoi ne pas vous débarrassez de vos autres courriers indésirables et les insérer dans ces enveloppes affranchies ?

Mrs. Adolph Topperwein. [with gun] Library of Congress

Les suggestions d'Andy Rooney*

Avec les lettres T, envoyez une annonce du ramoneur de cheminée à EDF ou votre coupon de Pizza à la banque.

Si vous n'avez rien reçu de tel ce jour-là, envoyez l'enveloppe affranchie vide. **Attention** : Restez anonyme en vous assurant que votre nom n'apparaît nulle part sur ce que vous envoyez.

Les banques et les sociétés de crédit reçoivent beaucoup de leur « junk mail », mais il est nécessaire de les accabler. Laissons-les savoir ce que cela représente de recevoir beaucoup de pub et laissons les payer... 2 fois. En prime cela aidera à la survie des services postaux.

***Andrew Aitken "Andy" Rooney** était un chroniqueur à la radio et à la télévision. Son émission la plus connue était *60 minutes* sur CBS News qui a duré 1978 à 2011. Il est mort à 92 ans cette même année, quelques jours après sa dernière émission.

Se débarrasser des prospectus

N'oubliez pas le petit autocollant Stop'pub sur la boite aux lettres. Il commence à avoir de vrais effets dans la diminution de la masse de papiers collectés dans les poubelles. Mais quand malgré tout le papier vous a envahi, c'est dans la poubelle de recyclage qu'il faut le placer.

Trophée des éco-maires

La cantine exemplaire de Mouans-Sartoux

Les 23èmes Trophées des éco-actions des municipalités ont été remis aux collectivités locales les plus volontaristes et innovantes dans le domaine du développement durable.

Parmi les lauréates, la municipalité de Mouans-Sartoux (06), qui à partir des années 90, a totalement réformé son systèmes de restauration scolaire. Finie la cuisine centrale, mais plusieurs petites cuisine avec chacune un cuisinier. La municipalité, qui délivre 1300 repas par jour, a aussi recruté un maraîcher pour cultiver la totalité des légumes bio sur un terrain de 6 hectares. Les écoliers peuvent s'y rendre régulièrement, pour mieux comprendre ce qu'ils ont dans leur assiette. Pour apprendre à ne pas gâcher, les écoliers pèsent ce qu'il reste dans leur assiette. Evidemment cela a un coût : le repas est environ 15% plus cher que la moyenne nationale.

http://www.ecomaires.com

Litiges

La hauteur du parking souterrain

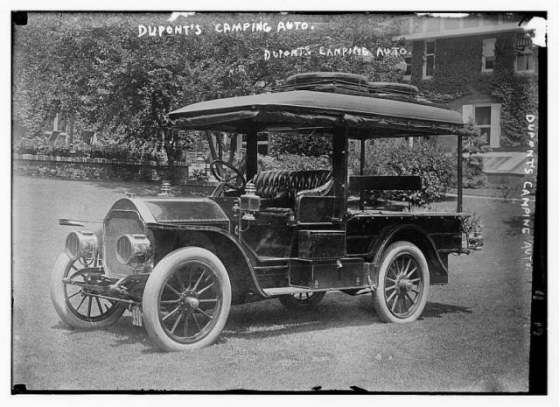
Extrait d'un mel reçu d'un usager des parkings souterrains VINCI

Bonjour,

Je me permets un courrier afin de vous faire part d'un différend avec la société Vinci Park.

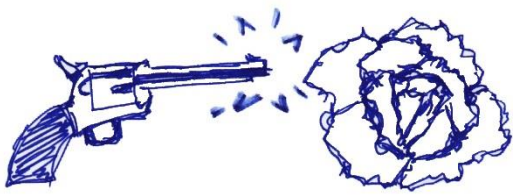
En effet, suite à un problème de conception du parking Vinci à la Cité de la musique, (paris 19e), le toit de mon véhicule a touché le plafond suite à une poutre en béton mal placée dans la remontée du dernier sous-sol du parking.

La Maif a dépêché un expert pour vérifier la hauteur du toit de mon véhicule, verdict 1,89m. La hauteur du parking est limitée à 1,9m et cela était indiqué par un panneau et une barre métallique à l'entrée du Parking. Mon véhicule est entré dans le parking sans toucher la barre métallique à 1,9m.
Cependant depuis le 22/06/2012, Vinci refuse de payer les frais de carrosserie à hauteur de 650 euros. Leur dernier argument est d'incriminer l'état de mes amortisseurs pour refuser de payer les frais de carrosserie de mon toit rayé.
Je trouve scandaleux de ne pas assumer qu'un parking a été mal conçu, surtout venant d'une société comme Vinci gagnant des milliards chaque mois.
Cordialement, Stanley KOLLEN



Dupont's camping auto- Library of Congress

PAN SUR LE CHOU !



Je remercie la Librairie du Congrès des Etats Unis d'Amérique de mettre gratuitement à la disposition de la Feuille de Chou, ses archives photographiques. Si vous aimez chercher dans la pagaille voici l'adresse : http://www.everystockphoto.com/photographer.php?photographer_id=38381&perPagePhoto=20&currentPage=1

Adhésion Adéic ? Questions réponses

Cela me donne droit à quoi ?
Vous recevrez par mel :
- La Feuille de Chou (11mois/an)
- Les dossiers de la Feuille de Chou
- Les Tournemains, documents pédagogiques (label PNA)
- Une aide personnalisée pour la défense dans les litiges du quotidien

Et, en cadeau de bienvenue en 2014, un DVD à choisir entre :
- Un gouter avec moins d'emballages
- Gardons la mer vivante
- Les sens du Scamandre

Combien ça coûte ?
- 10 € par an pour l'envoi par mel
- 20 € par an pour l'envoi par la poste
- une cotisation de soutien plus importante si on veut

Qui peut adhérer ?
Tout le monde peut adhérer à l'Adéic 30. L'Adéic 30 reversera 5€ par cotisation à l'Adéic nationale et, le cas échéant, elle vous mettra en contact avec l'Adéic de votre département.

Pourquoi cela ne passe-t-il plus par mon syndicat ?
Dans la cadre de la nouvelle loi, pour être représentatives, les associations nationales doivent faire preuve de 10000 adhérents volontaires.

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 choux

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.

Supplément à la feuille de chou N°13 décembre 2013

Attention : à partir de janvier 2014, les suppléments seront réservés aux adhérents de l'Adéic

Dons alimentaires

Beaucoup d'entre nous constatons que le gaspillage des fêtes de fin d'année côtoie la pauvreté près de nous où dans des pays plus lointains quotidien. C'est le moment où l'on songe à partager, à donner, mais on ne sait pas toujours comment faire. Comment donner aux associations d'aide alimentaire, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire ?
Afin de faciliter la collecte, le stockage et la distribution des dons alimentaires, les associations d'aide alimentaire, la Croix Rouge française, la Fédération française des banques alimentaires, les Restaurants du Cœur et le Secours populaire français ont élaboré un guide des bonnes pratiques d'hygiène « *Distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs* », en collaboration avec la Direction générale de l'alimentation (DGAL) du ministère en charge de l'agriculture. Ce guide est un document épais, peu accessible aux consommateurs que nous sommes. Il a été conçu pour aider les personnes intervenant dans la filière de l'aide alimentaire. Néanmoins nous avons pu en tirer quelques éléments pratiques. Pour celles et ceux qui souhaitent donner.

Voici ce que l'on ne peut pas donner lors des collectes des associations d'aide alimentaire, de nombreux produits ne peuvent être donnés, pour des raisons de sécurité sanitaire.

Distributing surplus commodities, St. Johns, Ariz.– Library of Congress

- Les pâtisseries réfrigérées à base de crème pâtissière ou de chantilly
- Les coquillages, crustacés et huîtres Les produits de poissonneries réfrigérées non préemballés
-
- les produits de poissonneries réfrigérées non préemballés,
- Les viandes réfrigérées non préemballées Les steaks hachés réfrigérés, préemballés ou non
- Les abats réfrigérés préemballés ou non
- Les farces et produits réfrigérés préemballés ou non
- Les produits réfrigérés détériorés, abîmés, présentant un aspect anormal.

Les associations caritatives refuseront systématiquement :

- Les produits qui n'ont pas été conservés dans de bonnes conditions (rupture de la chaîne du froid, stockage à l'humidité, présence de nuisibles, etc.) ;
- Les produits surgelés décongelés. **Dans le cadre des collectes, les produits réfrigérés et surgelés sont systématiquement refusés** par les associations d'aide alimentaire, dans la mesure où ils ne peuvent être stockés ou transportés dans le respect de la chaîne du froid.

Pour les professionnels :

La Bourse aux dons

Seuls les professionnels de la filière concernée peuvent faire un don de produits de la mer, de pâtisserie et de viande, à condition de respecter scrupuleusement la réglementation en vigueur, en particulier la protection des produits, les conditions de conservation et la traçabilité.

Afin d'augmenter les dons d'entreprises agroalimentaires ou d'orienter les pratiques de retrait de produits agricoles par les organisations de producteurs au profit des associations caritatives, **la Bourse aux dons** a été conçue par le ministère chargé de l'alimentation. Ce site internet permet aux professionnels de l'agroalimentaire, des filières agricoles, transporteurs, de donner facilement et gratuitement des denrées alimentaires et du matériel à des associations caritatives ou à des centres communaux d'action sociale (CCAS). Il propose aussi des liaisons de transport, du mécénat de compétence et donne accès à des documents ressources en lien avec les dons alimentaires (réglementation hygiène, formulaire de défiscalisation, annuaires).

http://alimentation.gouv.fr/bourse-aux-dons

Les règles à respecter

- **Vérifiez les dates de conservation :** Les associations d'aide alimentaire refuseront systématiquement les produits dont la date limite de consommation (DLC) est dépassée. Un don de produits à date limite d'utilisation optimale (DLUO) dépassée peut être accepté (en fonction de l'aspect du produit, du goût, de l'odeur, ou de la saveur du produit, etc.)
- **Vérifiez l'étiquetage** en contrôlant les informations indispensables au consommateur pour faire un usage approprié du produit ou pour assurer sa traçabilité : dates de consommation, conditions de conservation et d'utilisation, numéro de lot, etc.
- **Vérifiez l'état du produit** : les produits détériorés ou susceptibles de représenter un danger à la consommation sont refusés (ex. emballage perforé, boîtes de conserve bombées, couleur anormale, etc.).

Quand peut-on donner ?

Le dernier week-end de novembre, la Banque alimentaire, fait appel à la générosité du public pour collecter des produits secs et des conserves. Cette collecte complète les dons quotidiens que les bénévoles récupèrent chaque jour auprès de la grande distribution, des industriels et des producteurs. http://www.banquealimentaire.org

LES BANQUES ALIMENTAIRES

Début mars, les Restos du cœur organisent une collecte de produits alimentaires pour subvenir aux besoins des plus démunis juste après l'hiver. http://www.restosducoeur.org

LES RESTAURANTS DU COEUR

Le Secours populaire organise des libres-services de la solidarité permettant à des familles à faibles revenus de s'alimenter avec des produits variés.
http://www.secourspopulaire.fr

SECOURS POPULAIRE FRANÇAIS

La Croix Rouge Française, avec ses partenaires, comme le Croissant Rouge, intervient surtout pour l'aide alimentaire dans les pays en guerre ou menacés de famine. http://www.croix-rouge.fr

croix-rouge française

Humanisons la vie