

RÉPONSE À TOUT!

N° 378 - DÉCEMBRE 2021


À GAGNER
**24 JEUX
LE FLAMBEUR**
Lansay

ARGENT

16 trucs pour mieux vendre sur un site marchand



La face cachée de la livraison à domicile


BON PLAN

Cadeaux d'occasion, nos bonnes adresses


CONSO

Faut-il céder aux applis anti-gaspi?

COMPARATIF

Bien choisir sa machine à pain



POUR LES FÊTES, LES CHEFS-D'ŒUVRE CINÉMATOGRAPHIQUES ET DERNIÈRES SORTIES S'INVITENT CHEZ VOUS !

Flash Vidéo, l'enseigne incontournable d'achat et de location
de films DVD, Blu-ray et 4K Ultra HD



RENDEZ-VOUS SUR
WWW.FLASHVIDEOFILM.FR
ET BÉNÉFICIEZ DE NOS CARTES
PRÉPAYÉES DE 30€ À 70€.



OBTENEZ JUSQU'À 40%
DE REMISE SUR TOUS LES
PRODUITS À LA LOCATION !



Jeux vidéos, accessoires gaming, goodies, location de film et achat en ligne sur www.flashvideofilm.fr
Email : contact@flashvideofilm.fr - Téléphone : 04.73.69.47.09

Édito

Décembre 2021

Il faut sauver le soldat Noël

Tic tac tic tac... Comme chaque année, vous êtes dans les starting-blocks en attendant le jour J. Le rituel est toujours un peu le même depuis l'enfance, régressif à souhait. Et ça commence par les vitrines des magasins qui s'animent, les guirlandes lumineuses qui parent la ville de mille feux. S'ensuit l'achat du sapin avec aiguilles persistantes ou non, les cadeaux d'amour et le repas de fête pantagruélique. Pourtant, ces dernières années, l'ire gronde doucement, mais sûrement, contre les fondamentaux de Noël. Sapin, lumières, menu de fête subissent des attaques en règle. Le sapin se voit taxé d'arbre mort, les éclairages d'abusifs, la dinde et le chapon de fainéants boulimiques, le foie gras de faux, bref... Résultat, le sapin naturel twisté avec du contreplaqué façon design et le menu de festin avec des agapes 0%. Alors que, nous, tout ce que l'on demande c'est que vous nous rendiez nos petites joies simples, de se retrouver en famille autour de nos repas traditionnels de fin d'année sans que l'on soit mis au pilori et d'en arriver au jugement de David... C'est jouable ou non? En attendant, toute la rédaction vous souhaite un joyeux Noël et de belles fêtes de fin d'année.



Agnès Ventadour,
rédactrice
en chef



Jouez avec Réponse à tout! et gagnez
24 jeux Le Flambeur, 1 plancha
Simogas ou 5 coffrets Joyeux Noël
Vivabox. Rendez-vous p. 58-59
du magazine.



À GAGNER

24 JEUX LE FLAMBEUR

Lansay



**RETROUVEZ-NOUS
SUR INTERNET**

reponseatout.com

et sur 

Réponse à Tout



**NOUS LIRE LE MOIS
PROCHAIN**

Dossier du mois

Changer de vie,
mode d'emploi

Famille Que va changer
la loi bioéthique?

En
kiosque le
22
décembre

**RÉPONSE
À TOUT!**

**VOUS VOULEZ
VOUS ABONNER**

3 solutions

- > Bulletin en p.66
- > www.fleuruspresse.com
- > Au 03 44 62 43 63

Sommaire

24



18



DOSSIER DU MOIS

RÉPONSE
À TOUT!

10 LIVRAISONS À DOMICILE : LA FACE CACHÉE



46



PÊLE-MÊLE

- 6 C'est d'actualité!
- 9 Où passe votre argent?

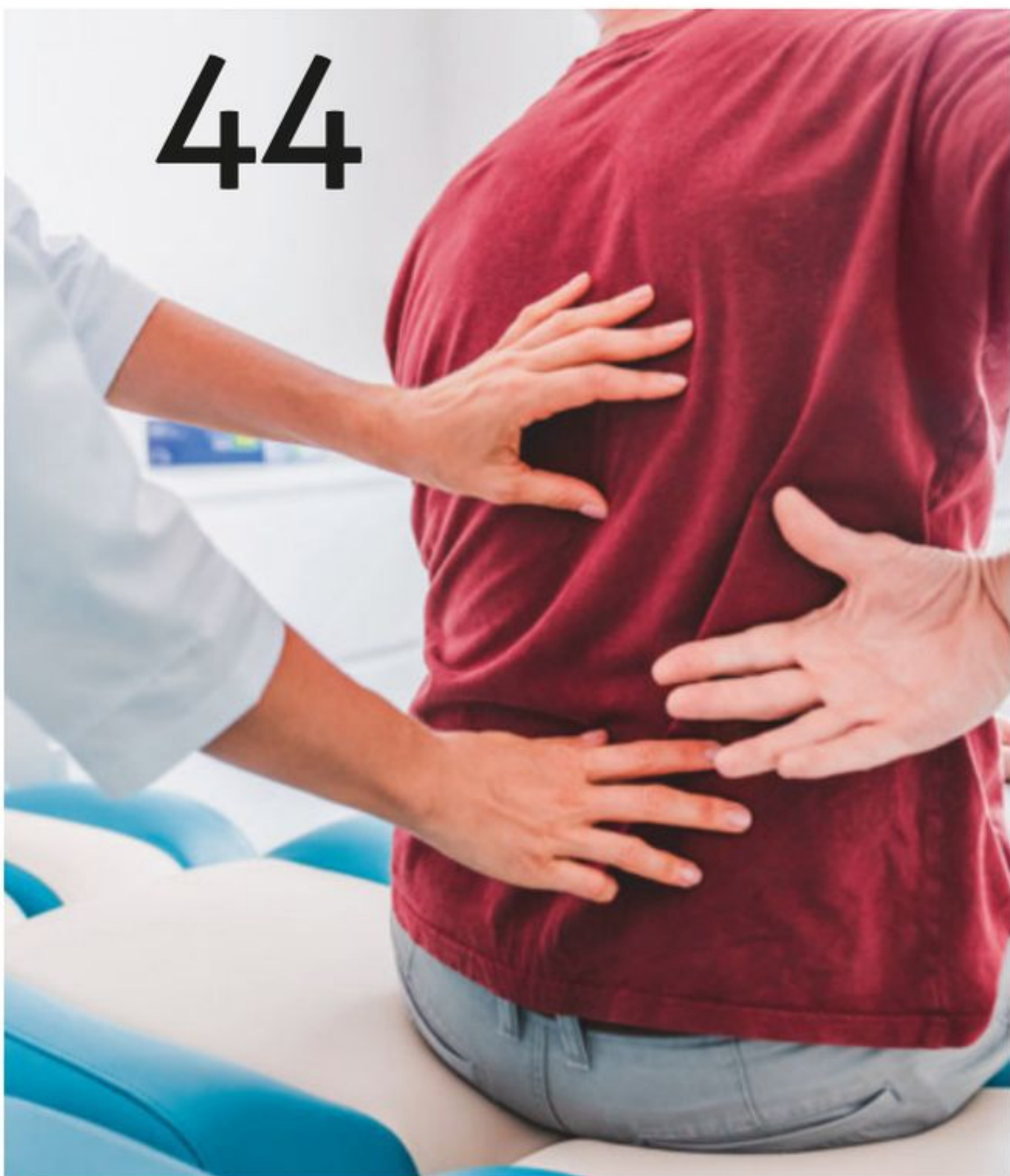
MON QUOTIDIEN

- 18 Histoire
D'où vient le nom de ma rue ?
- 22 Conso
Des cadeaux d'occasion sous le sapin ?
- 24 Noël
On craque tous pour les sapins de Noël

MON ARGENT

- 30 Immobilier
La dynamique du marché de l'immobilier

44



54

**32 Comparatif**

Bien choisir sa machine à pain

MES DROITS**36 Questions réponses****38 Lettre type** Comment demander un extrait du cadastre**40 Administration**

Comment refaire ses papiers ?

43 Actus**MON BIEN-ÊTRE****44 Santé**

Tout savoir sur la maladie de morphee

46 Beauté Maquillage spécial fêtes**SYSTÈME D****48 Vente en ligne** 16 astuces pour mieux vendre sur Vinted**50 Conso** Que penser des applis anti-gaspi ?**54 Insolite** Des ventes aux enchères pas comme les autres**60 Questions réponses**

30

**Note book****68 Famille**

Idées cadeaux

72 Cuisine

72 Produits de saison : ils sont arrivés !

74 Les stars du mois : Les volailles festives en habits de fête

76 Recettes de saison : Chapon en fête

77 Recettes de chef : Foie gras ananas ;

coquilles Saint-Jacques à la crème de mâche ;
filet de bœuf canneloni d'artichauts**81 Jeux**

Mots fléchés

Ce numéro comporte une offre de réabonnement, un encart mailing Noël posé sur les exemplaires destinés aux abonnés.

**BUREAU**

TÉLÉTRAVAIL... CE N'EST PAS GAGNÉ

● Si l'on en croit l'étude réalisée en octobre dernier par L'Usine Nouvelle pour Bodet Software, 53 % des décideurs de l'industrie considèrent que l'aménagement de l'espace sera l'une des composantes du travail les plus durablement transformées et 91 % souhaitent continuer à télétravailler. Serait-ce le triomphe du travail hybride et flexible ? Pour l'après-Covid-19, les salariés veulent pouvoir exercer de l'endroit qui leur semble le mieux adapté aux tâches demandées : 94 % d'entre eux considèrent que le bureau est le bon endroit pour maintenir le lien social et échanger avec les collègues, 83 % pour travailler avec les collègues et 78 % pour passer des entretiens d'évaluation. Reste à convaincre les employeurs qui n'ont pas le même point de vue.

**Finance**

Revalorisation des retraites

Le montant des retraites complémentaires Agirc et Arrco est revalorisé de 1 % depuis le 1^{er} novembre 2021. Les partenaires sociaux, gestionnaires du régime de retraite complémentaire Agirc-Arrco, ont arrêté la nouvelle valeur de service du point Agirc-Arrco qui est passé à 1,2841 depuis le 1^{er} novembre.

34 %

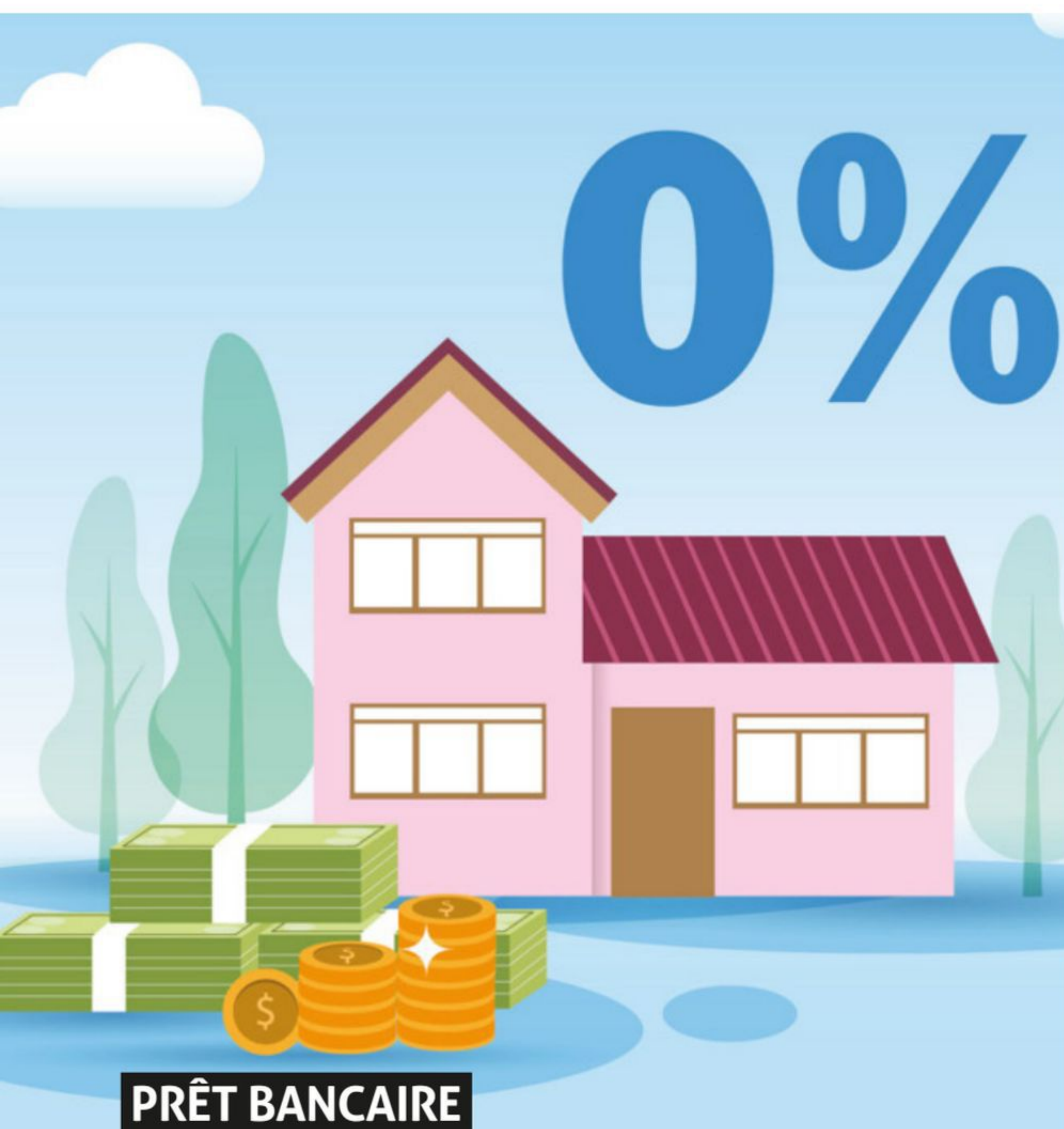
DES FRANÇAIS ONT LE SENTIMENT DE MAL CONNAÎTRE LEURS DROITS ET LES SOINS COUVERTS PAR L'ASSURANCE MALADIE OU LEUR MUTUELLE, DONT 44 % DES 18-24 ANS.

SOURCE: L'ÉTUDE « FRANÇAIS, SANTÉ ET PHOBIE ADMINISTRATIVE » RÉALISÉE PAR L'APPLICATION DE SUIVI DE SANTÉ, MYOSOFIE.

**Emploi**

Prime de 1000€

Une prime de 1000 euros est octroyée à certains demandeurs d'emploi de longue durée afin qu'ils se forment en entreprise sur les métiers qui recrutent, avec une promesse d'embauche.



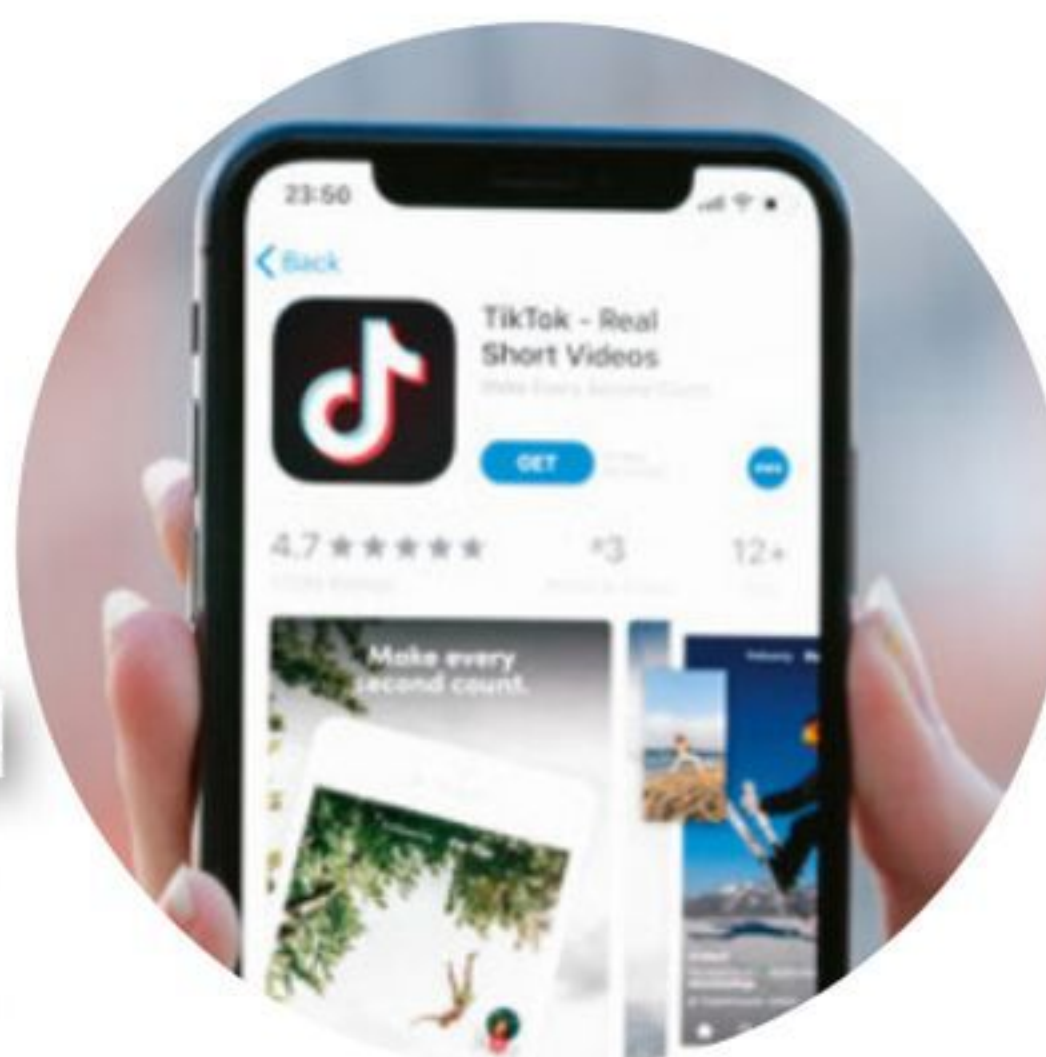
PRÊT BANCAIRE

PROLONGATION DU PTZ

Bonne nouvelle, le prêt à taux zéro est finalement prolongé d'un an jusqu'en 2023, sans changement de sa méthode de calcul et de prise en compte des revenus. Cette décision permet de conserver l'un des derniers dispositifs d'aide à l'accession à la propriété, efficace même en période de taux bas, notamment grâce au différé de remboursement jusqu'à quinze ans qu'il accorde. À une période où les prix augmentent fortement dans les villes moyennes, le maintien du dispositif est essentiel pour ne pas y exclure les primo-accédants.

70%

DES 18-34 ANS ESTIMENT QUE LES HOMMES POLITIQUES N'ONT RIEN À FAIRE SUR TIK TOK ET 48% DES ÉTUDIANTS SE SENTENT DISSUADÉS DE SUIVRE UNE CARRIÈRE CRÉATIVE. SOURCE: MARMELAZ.



Assurance

Vous avez dit malus écologique!

À compter du 1^{er} janvier 2022, un nouveau barème du malus automobile s'appliquera aux véhicules neufs immatriculés à partir de cette date. Cette évolution était déjà prévue à l'article 55 de la loi de finances pour 2021. Ce malus écologique est une taxe à payer lors de l'immatriculation de certains véhicules particulièrement polluants. Et un nouveau « malus au poids » sera mis en place pour les véhicules neufs pesant plus de 1,8 tonne. Toutefois, le montant du malus ne pourra pas dépasser 50 % du prix TTC du véhicule.



Immo

Flambée des prix à Angers

À Angers, les prix de l'immobilier ont bondi. Ils ont augmenté de 57 % en cinq ans. Un record qui en fait la ville de France où les prix ont le plus flambé. La raison : installation du tramway, universités, clubs de sports... La ville a évolué et dispose de nombreux atouts. Il y a eu rattrapage.



SONDAGE

PEUR SUR LA FRANCE

● Si l'on en croit le baromètre*, les inquiétudes et les fractures face à l'avenir se révèlent, avec d'un côté des craintes fortes quant au devenir de la France (62 %), et de l'autre une frange optimiste qui préfère l'espoir des temps nouveaux (34 %). Face à l'élection présidentielle, la défiance envers les propositions politiques actuelles persiste plus que jamais et laisse penser que les réponses apportées aux enjeux ne peuvent, en l'état, procéder du seul pouvoir politique. Les Français dénoncent une forme de déconnexion entre leurs sujets de préoccupation nécessaires pour l'avenir et les enjeux perçus dans le débat politique actuel. Ainsi arrivent en tête de leurs préoccupations des sujets tels que le pouvoir d'achat (42 %), la santé (40 %), l'environnement (37 %), ou encore l'éducation (33 %).

*Source: La 1^{re} édition du Baromètre France 2025 Generali - Viavoice - Radio Classique

75%

DES FRANÇAIS SERAIENT PRÉOCCUPÉS PAR L'HABITAT VERT, SOUHAITANT HABITER DANS DES LOGEMENTS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT. SOURCE: 5^E ÉDITION DU BAROMÈTRE QUALITEL EN OCTOBRE DERNIER.



Tarif énergétique

Gaz sous pression

Pour contrer la forte hausse des prix du gaz, le Premier ministre Jean Castex a décidé de mettre en place un « bouclier tarifaire ». Si de nouvelles augmentations sont à prévoir d'ici la fin de l'année, à hauteur de 30 %, à savoir 20 % en novembre et 10 % en décembre, le Premier ministre a assuré qu'il y aura une forte baisse dès le printemps 2022. Affaire à suivre !



Agenda du mois

Jusqu'au 2 décembre
Fête de Saint-Nicolas à Nancy
4-8 décembre 2021
Salon du cheval de Paris
8-11 décembre 2021
Fête des Lumières à Lyon
Pendant le mois de décembre
Biennale d'art contemporain à Lyon
Jusqu'au 30 décembre
Marchés de Noël de Strasbourg

Passeport

Sésame du Royaume-Uni

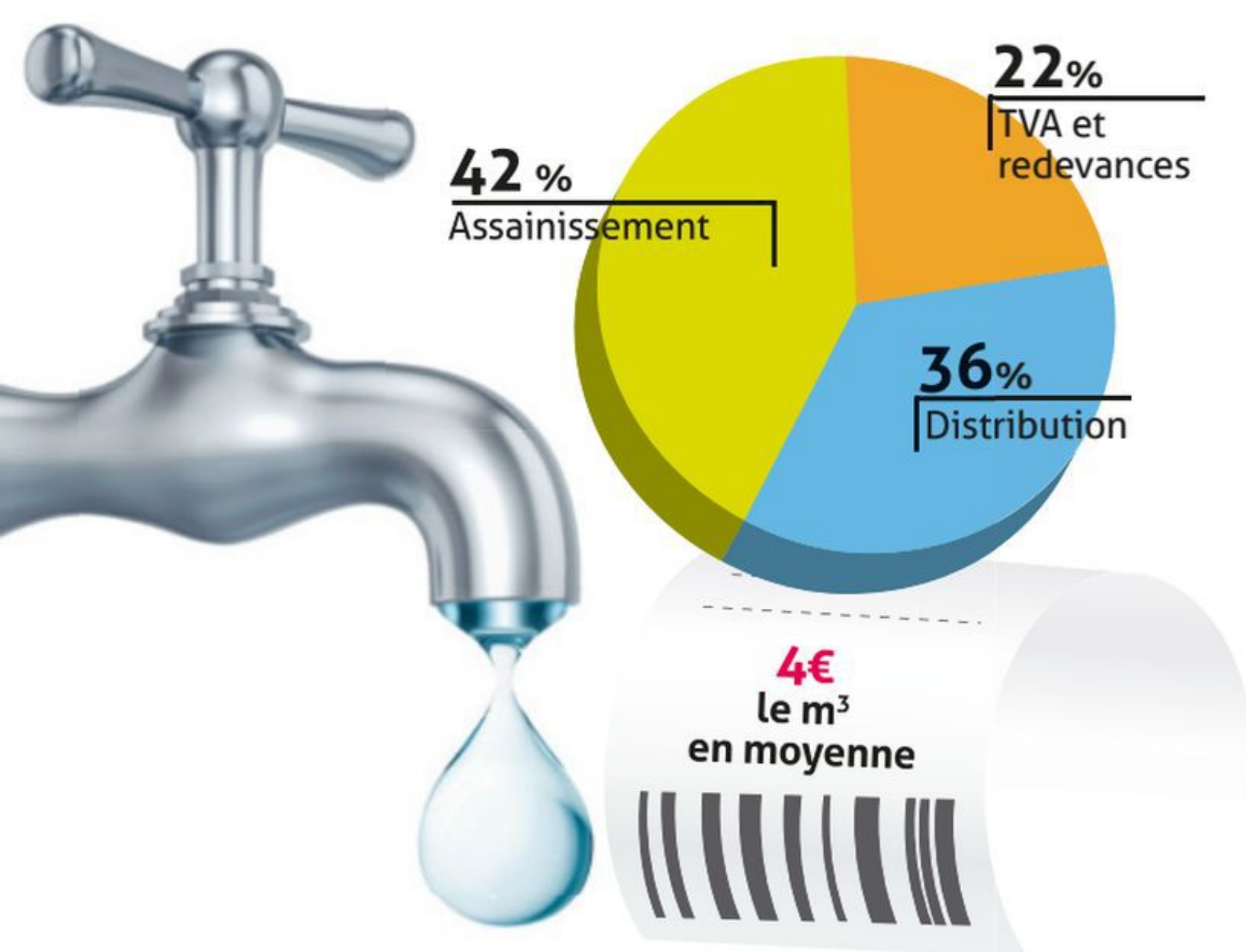


Vous vous rendez prochainement au Royaume-Uni ? Pour faire du tourisme à Londres, ou pour rendre visite à des amis, à de la famille ? Sachez que depuis le 1^{er} octobre 2021, le passeport est nécessaire pour entrer sur le territoire britannique. La carte d'identité n'est plus suffisante. Et si votre séjour dure moins de six mois, vous pourrez rester sur le territoire britannique sans visa.

Où passe votre argent ?

Par manque d'informations et de temps, vous achetez sans trop savoir à quoi correspondent les euros que vous dépensez. *Réponse à tout !* a décidé de vous dire ce qui se cache derrière les prix.

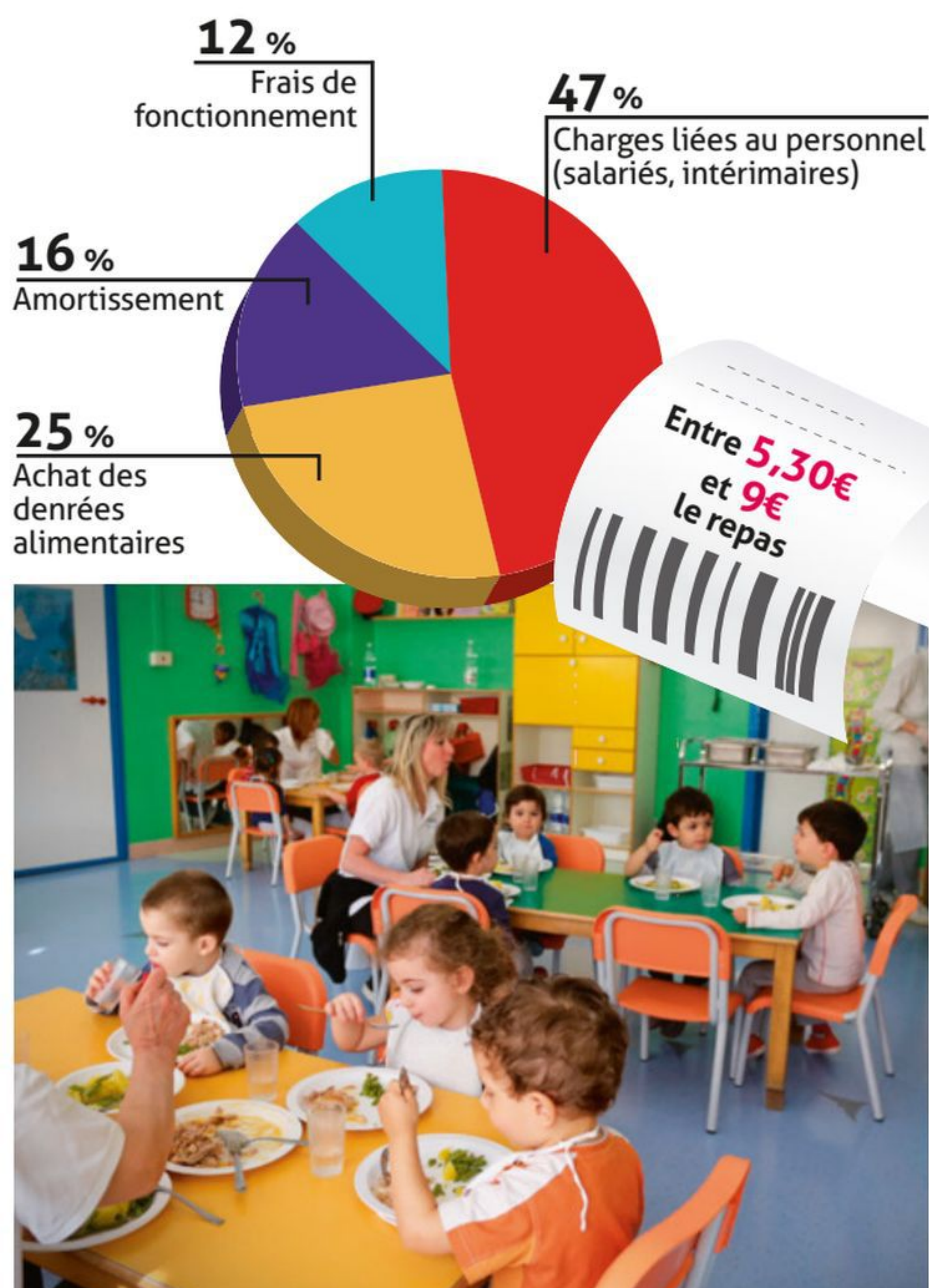
Par Bénédicte Flye-Sainte-Marie



→ L'EAU DU ROBINET

Fixé librement par les communes, le tarif de l'eau varie selon l'endroit où l'on réside. Mais à un niveau général, ce poste de dépenses, qui n'est pas anodin dans le budget des Français et auquel ils ne sont paradoxalement pas très attentifs (un sondage Opinion Way a montré en 2017 qu'ils n'étaient que 32 % à surveiller leur consommation), a tendance à augmenter à grande vitesse... Une étude de 60 millions de consommateurs*, réalisée dans 130 localités différentes et publiée en mars 2021, a montré que le prix de l'eau a grimpé de 10,7 % dans l'Hexagone pendant la dernière décennie. Sur le prix moyen du m³ qui se situe autour de 4 euros dans notre pays, 22 % constituent la part consacrée à la TVA et aux redevances. La part dévolue à la distribution d'eau est très importante (36 %), mais ce qui pèse le plus lourd, avec 42 %, est l'assainissement, procédé en plusieurs étapes qui consiste à traiter l'eau pour la rendre potable... La France reste néanmoins l'un des pays d'Europe où l'eau est la moins chère.

*Sources : 60 millions de consommateurs, Fédération nationale des collectivités concédantes et régies (FNCCR)



→ UN REPAS À LA CANTINE

Les juniors ne sont pas forcément d'immenses fans de ce qu'ils trouvent dans leur assiette, mais la cantine, ça se paye (quand même)! Évaluée en fonction du quotient familial, qui est lui-même calculé selon les revenus du foyer et du nombre d'enfants à charge, la somme exigée des parents pour chaque déjeuner pris par leurs enfants en restauration scolaire est donc très variable selon les foyers. Pour aider ceux qui ont été impactés économiquement par la crise sanitaire, certaines municipalités ont d'ailleurs instauré depuis la rentrée le principe du repas à un ou deux euros. Mais indépendamment de ce qui est demandé aux familles (le Conseil régional ou départemental finance la différence entre son coût réel et ce qui est réglé par la famille), le prix de revient de ce repas, pour l'entreprise ou la collectivité qui le produisent, se situe entre 5,30 euros et 9 euros. Il se décompose aussi : 47 % sont consacrés aux ressources humaines, 25 % couvrent l'achat des denrées alimentaires, 16 % servent à financer ce qu'on appelle l'amortissement, c'est-à-dire l'obsolescence des lieux et du matériel, et 12 % entrent dans ce qu'on désigne sous le terme de frais de fonctionnement (comprenant notamment le gaz, l'électricité qui sert à l'éclairage et à l'utilisation des appareils de cuisine, etc.)

Sources : Cour des comptes, Observatoire de la restauration collective bio et durable

LIVRAISONS À DOMICILE: la face cachée

Jamais les livraisons à domicile n'ont autant eu le vent en poupe que depuis le premier confinement, et avec les fêtes de fin d'année, le rythme va s'amplifier. Celles effectuées en voiture sont délaissées au profit de celles à vélo, le client y voyant l'occasion de participer à la préservation de l'environnement. Sauf que la réalité n'est pas si verte. *Réponse à tout!* vous explique les dessous de ce (presque) nouveau mode de consommation.





La livraison de colis est une activité très fluctuante, avec une grosse activité notamment à Noël. Nombreuses sont les sociétés qui ont adopté le créneau de la livraison à domicile, surtout depuis mars 2020 quand cette façon de consommer a pris massivement. Ainsi, plus de 30 % des Français se font livrer leur repas à domicile depuis le début de la crise sanitaire. Outre les repas, s'ajoutent toutes sortes d'objets : vêtements, bijoux, appareils informatiques, audio, etc. Chaque jour, les Français se font livrer ainsi 1,7 million de colis. Selon l'Observatoire des usages Internet de Médiamétrie, 81,4 % de nos concitoyens ont acheté en ligne en 2020.

La livraison à domicile, un phénomène pas si nouveau

Il semble que la livraison, notamment de repas, ne date pas d'hier. *Réponse à tout!* vous propose un tour d'horizon de l'histoire de ce phénomène pas si nouveau... Les premiers repas livrés aux États-Unis étaient chinois. C'est en 1922 que l'on retrouve les premières traces de livraisons à domicile. Nous sommes à Los Angeles et le restaurant « Kin-Chu » fait sa promotion en se déclarant comme « l'unique endroit sur la côte ouest cuisinant et livrant de la véritable nourriture chinoise ». Son succès ? Le porc Moo Shu, originaire du nord de la Chine, composé d'œufs brouillés, de morceaux de porc coupés en lamelles et de concombre ! Quant à la livraison du lait devant son domicile, elle existe aux États-Unis depuis 1785 ! Les fermiers du Vermont furent les premiers à faire du porte-à-porte pour remplir les jarres de métal des foyers américains. Des tournées qui changent totalement avec l'arrivée des bouteilles en verre en 1878, puis avec l'avènement des bouchons scellés en 1884.

En 1890, l'Inde, alors encore sous domination britannique, doit s'organiser pour nourrir un nombre croissant de travailleurs. C'est à cette époque qu'apparaît le concept des *dabbawallah*, des livreurs accrochant à leur vélo ou triporteur des boîtes métalliques à plusieurs compartiments (appelés *dabba*) contenant le repas. Aujourd'hui, ils existent toujours et se distinguent grâce à leur uniforme blanc, effectuant leurs courses entre les foyers et les bureaux.

En France, ce sont les salariés qui les premiers ont bénéficié de livraison de repas sur leur lieu de travail. En 1956, une boutique de charcuterie-traiteur de Lille a l'idée de livrer des repas aux salariés des entreprises de la région. L'enseigne, qui devient API, démarre avec 15 repas par jour. Aujourd'hui implantée partout sur notre territoire, elle a livré en 2019 pas moins de 850 000 repas quotidiennement. Les premières livraisons de pizzas remontent à 1960,



“ Chaque jour, les Français se font livrer 1,7 million de colis ”

dans le Michigan aux États-Unis. Domino's serait la première enseigne à avoir proposé ce type de service. C'est même en misant tout sur ce concept que l'enseigne a bâti sa croissance. En France, il faut attendre 1989 que le concept soit importé par Domino's pour voir les pizzas arriver directement devant sa porte. Quant à la livraison à emporter, elle remonterait à l'époque romaine ! Il y a 2000 ans, le *thermopolium*

permettait à la population romaine d'emporter nourriture et boissons telles que du vin épicé, des lentilles ou du poisson salé. Une découverte réalisée en 2019, grâce à des fouilles menées à Pompéi. À cette occasion, un spécialiste américain de la Rome Antique déclarait que « la plupart des Romains vivaient en appartements ou dans des espaces confinés dans lesquels il n'y avait presque pas de traces d'équipements permettant de cuisiner ». Ceci expliquant cela !

Livraison du dernier kilomètre

Amazon, Sarenza, Zalando, Showroomprivé... enchaînent record sur record depuis des années, accentués par la crise du Covid. Mais les plateformes de commerce en ligne ne sont pas les seules à profiter du boom du secteur. Les transporteurs bénéficient également de l'essor du colis. Les créations d'entreprises dédiées à la livraison « du dernier kilomètre » se multiplient car les plateformes de

commerce en ligne s'appliquent à réduire au maximum leurs délais de livraison, leur atout pour fidéliser la clientèle, et notamment sur le fameux « dernier kilomètre ». Ce dernier se situe entre le centre de tri et la destination finale. Ainsi, pour optimiser leurs méthodes de livraison, le leader mondial du e-commerce, Amazon qui a créé « Amazon Logistics », a une entité dédiée au dernier kilomètre. Toutefois, pour les transports, l'entreprise de Jeff Bezos, ainsi que ses concurrents comme La Poste, font appel à plusieurs dizaines de transporteurs pour acheminer les colis aux quatre coins de la France pour le « dernier kilomètre ». Il ne sera pas obligatoirement assuré par les transporteurs partenaires des plateformes de e-commerce car ces derniers ont massivement recours à des entreprises sous-traitantes pour acheminer les colis par camionnettes jusqu'au domicile du client. Le revers de la médaille, ce sont les conditions de travail et les prix pratiqués auprès des sous-traitants propices aux dérives !



► ET CÔTÉ HUMAIN, ÇA SE PASSE COMMENT ?

Une livraison des repas controversée

Avec des campagnes de publicité vantant les trajets des livreurs à vélo, les Français ont facilement opté pour ce mode de consommation à la fois pratique et écologique. Néanmoins, tout n'est pas si rose au pays des Uber Eats, Deliveroo et autres services à domicile ! Sur le terrain, vous avez la possibilité de suivre le trajet de votre livreur sur l'application. Vous voyez la petite icône le représentant à vélo, fonçant vers votre domicile avec votre repas. On sonne à votre porte, et là, surprise, le livreur se présente avec son casque de moto ou de scooter à la main, l'engin continuant de tourner au bord de la route, et encore, quand ce n'est pas la voiture qui attend moteur en marche. Que celui qui n'a jamais vécu cette expérience nous lance le premier plateau de sushis ! Où sont donc passés les cyclistes-livreurs, vantés à grands coups de campagne d'affichage et de publicités diverses ?

«Rouler en voiture ou en scooter est beaucoup plus rentable»

Selon une enquête réalisée au printemps dernier par nos confrères de France Info, sur un millier de

livraisons analysées à Paris et en proche banlieue, il apparaît que 81 % d'entre elles étaient effectuées avec un scooter thermique. Cependant, même si ce chiffre diminue dans les hyper-centres (66 %), nous sommes loin de la promesse annoncée par les sociétés de livraison de repas !

Comment les deux roues motorisées ou les voitures ont-elles fait dérailler les vélos ?

« Durant un an, je faisais mes courses à vélo, explique Benjamin*, livreur à Lyon. J'étais épuisé. C'est pour cette raison que j'ai opté pour le scooter. C'est plus facile, mais surtout plus rentable car je fais ainsi beaucoup plus de courses ! Une livraison à vélo, c'est l'équivalent de trois courses en deux roues motorisés, il n'y a pas photo ! » Un autre nous raconte qu'il a carrément délaissé le vélo pour la voiture : « C'est plus simple, plus rapide. Et quand il pleut, au moins le repas arrive chaud chez le client. Et puis quand tu dois retirer une commande à MacDo, à plus de cinq kilomètres de là où tu dois livrer, t'as pas le temps de pédaler ET de faire de l'argent. »

Et si de nombreux livreurs ont changé de moyen de transport, quitte à s'inscrire dans l'illégalité, c'est aussi essentiellement à cause de la baisse des tarifs de livraison proposés par les plateformes. Avec l'arrivée de nouveaux auto-entrepreneurs attirés par le « bon



PHOTOS : © SHUTTERSTOCK



Amazon est devenu le troisième employeur mondial avec 1,2 million de salariés. Son patron Jeff Bezos est l'homme le plus riche du monde, mais il est aussi très pollueur entre les kilomètres parcourus, les petits entrepôts de stockage, etc.



► plan » des services de livraison (autrefois bien rémunérés par les sites dédiés), les conditions tarifaires se sont totalement dégradées. La rude concurrence a donc entraîné une diminution drastique des prix, imposant de fait aux livreurs l'usage de leur véhicule pour plus de rendement. Cependant, officiellement, les livreurs n'ont pas le droit d'exercer avec un véhicule motorisé. C'est pour cette raison que, dans un premier temps, les sociétés de livraison de plats ne travaillaient qu'avec des cyclistes, la livraison à vélo n'étant pas soumise à la même réglementation.

Entre 900 et 2 500 euros la formation pour avoir le droit de livrer en voiture

Car pour exercer dans ce domaine, tout déplacement de marchandises ou de transport relève du Code de transport public, qui est strictement réglementé. Pour avoir le droit d'exercer, il faut donc que le livreur soit d'abord détenteur d'une attestation de capacité de transport, obtenue après une formation de 15 jours coûtant entre 900 et 2 500 euros. Puis qu'il valide cette formation par un examen et qu'enfin il soit inscrit au registre des transporteurs ! Des obligations que ne respectent absolument pas les livreurs. Au grand dam des professionnels du secteur du transport qui, parce qu'ils respectent la loi, paient des charges et vendent leurs services forcément plus cher que les livreurs auto-entrepreneurs. Selon la plupart de ces livreurs interrogés par la

rédaction, il est par ailleurs très rare que les plateformes réalisent des contrôles afin de vérifier que les livraisons sont bien conformes à leur publicité : « Chez nous, toutes nos livraisons se font à vélo ». « De toute façon, les sites pour lesquels nous travaillons ne nous demandent rien », précise Benjamin. Si la livraison de plats procure du travail à plusieurs milliers de livreurs en France, il n'en reste pas moins que le système actuel, avec sa législation à double vitesse, restrictive pour les uns, flexible pour les autres, pose de véritables problèmes.

Des clients agacés

Une situation qui agace de plus en plus les clients de ces services. Au-delà de la promesse non tenue d'une livraison « écologique », ce sont les nuisances sonores de plus en plus nombreuses qui dérangent les consommateurs : « J'habite dans un quartier résidentiel normalement calme, mais depuis plusieurs mois, le soir, j'ai l'impression de vivre en plein centre-ville. C'est un va-et-vient incessant de deux-roues pétaradants, je n'en peux plus », affirme Chloé, mère de famille dans la banlieue toulousaine. Un peu plus loin, Corinne s'insurge : « Et en plus, ils roulent n'importe comment, faisant fi des règles de sécurité routière. Je suis étonnée qu'il n'y ait pas plus d'accidents ! »

Joachim*, livreur à Bordeaux, l'admet : « Pour gagner un peu mieux notre vie, il arrive que l'on prenne des sens interdits, ou que l'on roule dans des zones piétonnes. Mais si on ne veut pas perdre de temps, nous n'avons pas le choix, malheureusement. » Il déplore que les quelques amendes dont il a écopé par la police municipale lui soient adressées à lui plutôt qu'aux sites qui l'emploient... D'autant que certaines plateformes accentuent la compétition avec des défis permettant de gagner des primes dès lors qu'un certain nombre de trajets a été réalisé par le livreur sur un temps imparti : « En réalité, ce sont bien eux qui nous incitent à griller des feux et à ne pas respecter le Code de la route. On est poussés à réaliser davantage de commandes pour gagner plus de points et donc plus d'argent », confirme Karim*, livreur à Nantes. C'est en fait un véritable flou qui encadre ce métier de livreur pour les plateformes. C'est pourquoi le gouvernement a statué il y a quelques mois en acceptant que la profession se dote de syndicats de salariés classiques. Une élection nationale qui cependant n'aura pas lieu avant l'an prochain. Espérons alors qu'enfin les règles soient posées et respectées, pour que chacun y trouve son compte : livreurs comme consommateurs.

*Les prénoms ont été modifiés pour préserver l'anonymat des interviewés

Par Audrey Picque

ÉCOLOGIE: DES MESURES GOUVERNEMENTALES

Pour réduire les émissions de polluants atmosphériques liées au transport de marchandises, il est clair que la part des véhicules utilitaires polluants doit baisser. Le gouvernement a annoncé en mai dernier un plan de 12 millions d'euros pour développer la cyclo-logistique (financé par les Certificats d'économie d'énergie). L'objectif est de lutter contre la pollution de l'air et diminuer l'empreinte carbone des livraisons en ville. Le plan prévoit notamment des subventions dans les grandes agglomérations pour les livraisons à vélo (dispositif baptisé ColisActiv) ainsi qu'une aide à l'achat pour des vélos cargos pour les professionnels. Un vélo cargo triporteur possède une caisse de 1 500 litres et émet 85 % de CO₂ en moins qu'un véhicule thermique de la même capacité. Le gouvernement souhaite favoriser le recours à ces modes de livraison propres, grâce à la mise en place d'incitations économiques pour les acteurs du secteur et au déploiement d'infrastructures nécessaires à son essor.

**UNE CARTE
INTERACTIVE SUR
L'HISTOIRE DES RUES
DE PARIS**

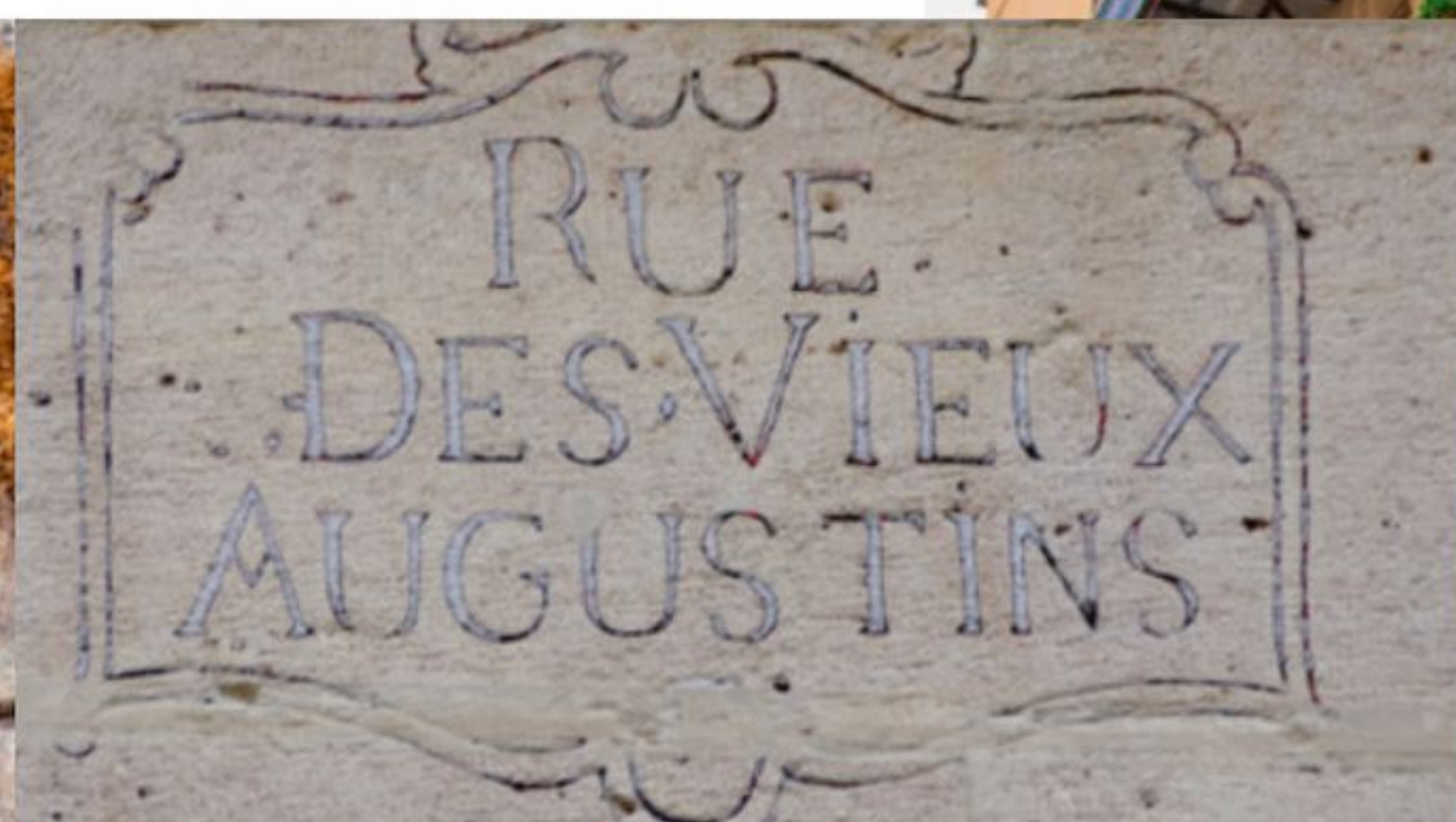
Vous aimeriez connaître l'origine de toutes les rues de la capitale ? Rendez-vous sur le site Internet Paristique.fr. L'histoire de 6 000 rues, places et passages est facilement accessible via une jolie carte interactive. Elle a été mise au point par un ingénieur de Google, Guillaume Derolez, qui a utilisé les données en *open source* de la municipalité.

D'où vient le nom de ma rue ?

Ils font partie de notre quotidien, mais aussi de notre identité. Les noms des rues racontent en effet notre histoire, grande et petite.

Sans eux, impossible de trouver son chemin et d'arriver à bon port. Les noms de rue permettent à tout un chacun de se repérer. Le facteur serait bien en peine de livrer son courrier aux destinataires sans connaître ce précieux indice.

Les pompiers perdraient beaucoup de temps pour porter secours aux victimes. Et n'oubliez pas un seul instant vous faire livrer ce joli pull rose acheté en ligne sans décliner votre adresse. Nous avons l'impression qu'il en a toujours été ainsi, et pourtant...



Des repères importants

En France, les noms de rue ne sont apparus qu'au Moyen Âge. S'ils sont rarement mentionnés aux XII^e et XIII^e siècles, ils se multiplient au fur et à mesure de l'accroissement des bourgs. Selon les spécialistes de l'odonymie (l'étude des noms propres désignant une voie de communication), les intitulés les plus courants font référence à leur forme ou à leur but (« la voie qui mène de tel endroit à tel lieu »). Les noms ont d'abord une vocation pratique et se réfèrent donc à des repères importants comme le château, l'église, la fontaine, le port, le marché, etc. On les choisit aussi en référence aux métiers qui y sont rassemblés : rue des forgerons, des bouchers.



La Révolution débaptise les rues

C'est au XVII^e siècle que l'usage des noms propres prend de l'ampleur. À cette époque, on y voit l'occasion de glorifier les grands du royaume comme le roi ou son dauphin. Il faut attendre 1728 pour voir apparaître les premières plaques de nom de rue à Paris. À la Révolution, on cherche logiquement à effacer les traces de la monarchie. Des têtes sont coupées et de nombreuses rues sont alors débaptisées. Les places royales disparaissent et sont remplacées par les places du Peuple par exemple. Liberté, égalité, fraternité... les idéaux du nouveau régime s'inscrivent en toutes lettres sur les plaques. Il revient désormais aux conseils municipaux des communes de choisir les nouvelles appellations.



Hommage est rendu aux grands personnages, comme ici le général de La Fayette.

Plantes ou héros ?

Ce changement donne lieu à une plus grande diversité à partir des XIX^e et XX^e siècles. Si certains privilégient les solutions consensuelles en donnant des noms de plantes ou d'oiseaux, de pays ou de villes, d'autres choisissent de célébrer les grandes victoires historiques comme Austerlitz. On rend bien entendu hommage à tous les grands personnages, aux généraux, héros de la résistance, scientifiques et artistes. Chaque région a ses chouchous et gloires locales. L'écrivain Marcel Pagnol est par exemple très présent dans sa Provence natale. Même s'ils ne sont plus en fonction ou décédés, maires, députés, sénateurs prolongent aussi leur mandat dans l'espace public.

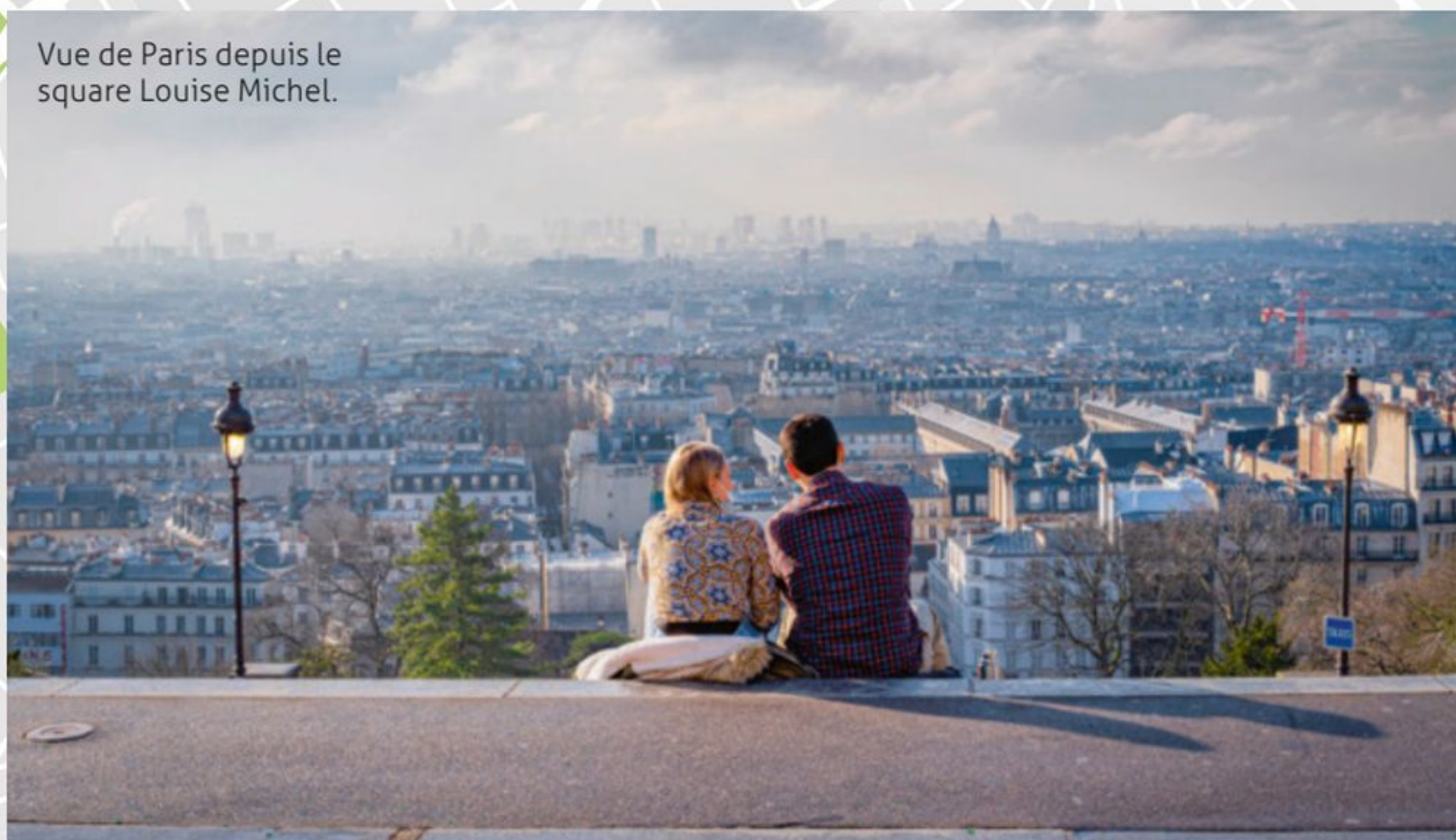


Tombés en disgrâce

Aujourd'hui, il est rare qu'on débaptise une rue comme ce fut massivement le cas à la Révolution. Cela peut néanmoins arriver. Certains personnages honorés puis déchus ont fait l'objet d'une éviction. Citons par exemple Alexis Carrel, médecin français et prix Nobel de médecine. Après sa mort en 1945, plusieurs villes lui dédièrent une voie. Puis, on s'aperçut que l'homme avait défendu des thèses eugénistes nazies dans l'un de ses ouvrages. Il tomba alors en disgrâce. Paris a par exemple débaptisé l'une des rues à son nom en 2002.



Vue de Paris depuis le square Louise Michel.



Et les femmes dans tout ça ?

Les villes ont malheureusement tendance à honorer majoritairement des hommes. Un constat qui ces dernières années a poussé à essayer de corriger le tir. Peu à peu, les rues se féminisent. En 2016, la ville de Nantes ne possédait qu'une petite centaine de rues répondant à un patronyme féminin contre 1 100 pour les patronymes masculins. Depuis, elle a engagé une vraie démarche afin de rattraper son retard. En cinq ans, plus de 115 rues et places se sont vu attribuer un nom de femme. Il en va de même pour la représentation des personnes issues de la diversité, trop peu visibles sur nos plaques en France. Des efforts restent encore à faire pour que ces noms trop vite oubliés entrent dans la mémoire collective.

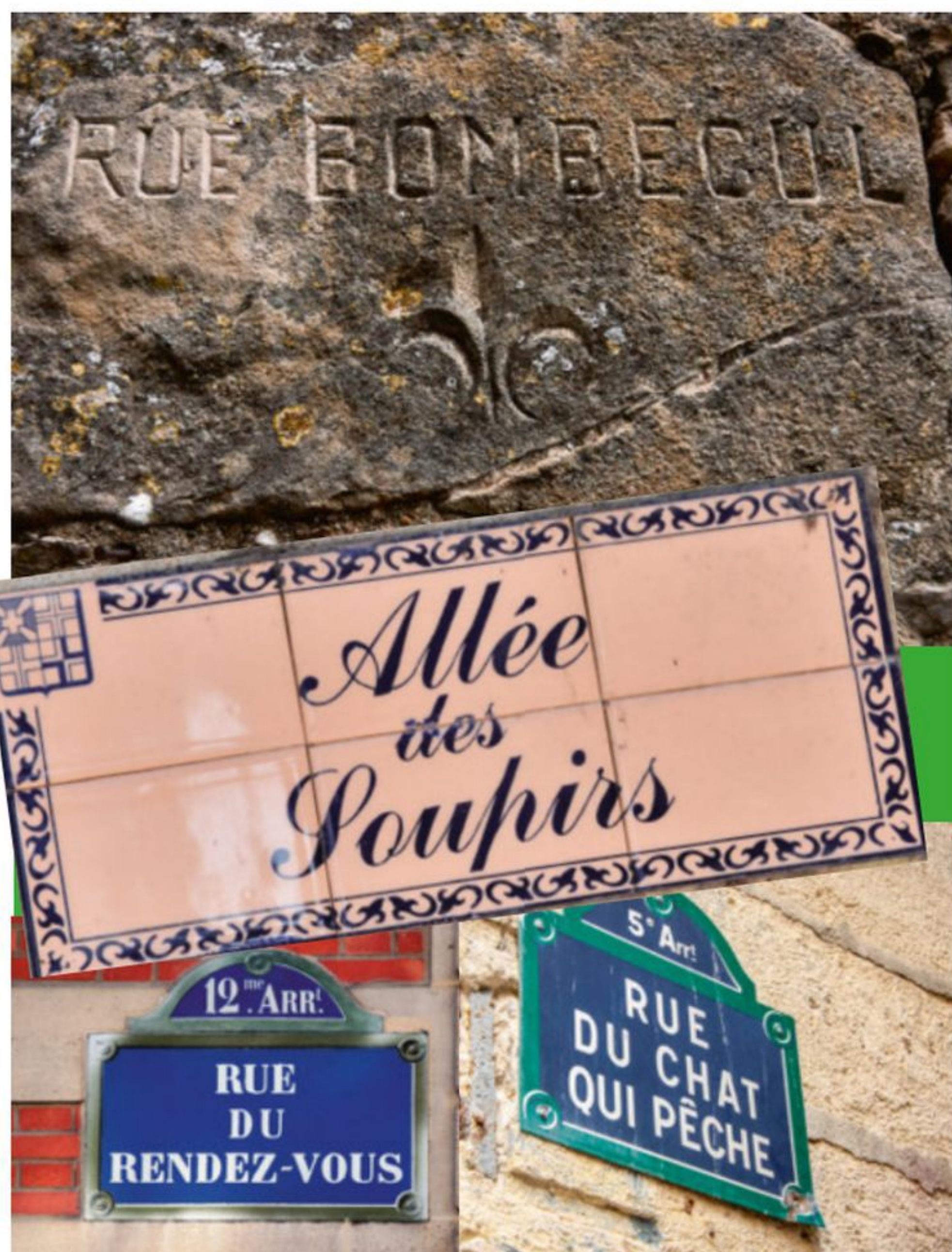


Le général de Gaulle compte presque 4000 plaques à son nom dans toute la France.



Molière, de Gaulle et George Brassens

Les conseils municipaux manqueraient-ils d'imagination ? Ce sont en fait souvent les mêmes noms qui reviennent. Selon le palmarès établi par le site Internet immobilier Meilleurs agents, les hommes de lettres se taillent la part du lion dans les 50 plus grandes villes françaises. Le trio de tête est constitué de Molière, Lamartine et Alfred de Musset. Voltaire et Lavoisier (un chimiste, philosophe et économiste français guillotiné en 1794) arrivent à la 4^e place ex aequo du classement avec une présence dans 34 villes sur 50. La première et unique femme à figurer dans le top 10 est Jeanne d'Arc avec 32 rues à son nom. Le général de Gaulle, lui, a vraiment la cote dans les moyennes et petites villes avec près de 4000 plaques à son nom. Sur l'ensemble des communes françaises, le musicien le plus honoré est Georges Brassens devant Berlioz, Debussy, Ravel...



Une adresse pas comme les autres

Elles vous arrachent un sourire quand vous les découvrez au hasard de vos balades. Certains ont un peu honte d'y habiter quand d'autres font plusieurs kilomètres pour les prendre en photo. Voici un florilège des plaques de noms de rue, places, chemins les plus insolites en France.

- Rue du Mont Conard à Lyons-la-Forêt
- Rue de la Gerbe à Lyon
- Rue du Pélican, autrefois appelé rue du Poil-au-con à Paris
- Rue Brisemiche à Paris
- Rue des femmes fraîches à Buxy
- Le chemin de Lanusse à Toulouse
- La place des trois cocus à Toulouse
- Rue Pavée d'Andouilles à Saint-Gengoux
- Rue des Crottes à Marseille
- Pont de la puce qui renifle à Lorient
- Rue des 7 nains à Hendaye

PHOTOS: © SHUTTERSTOCK

Par Solenne Durox

Des cadeaux d'occasion

La tendance des cadeaux de Noël de seconde main émerge. Mais dans ce domaine, il s'agit non seulement de faire les bons choix mais également de ne pas en offrir à tout le monde !



PHOTOS : © SHUTTERSTOCK

Et si pour Noël, vous ne faisiez pas vos emplettes sur amazon.fr, cdiscount.com, vente-privee.com ou encore dans les magasins de votre ville et optiez pour des cadeaux d'occasion ? La tendance se met en place, mais l'exercice reste risqué. On vous explique comment faire ces cadeaux un peu spéciaux avec tact et sans passer pour un radin. Vous trouverez aussi nos meilleures pistes pour dénicher de beaux cadeaux en seconde main.

Des habitudes en mutation

À Noël 2000, placer des objets d'occasion sous le sapin aurait été perçu comme inadapté et pingre dans beaucoup de foyers. En 2010, on a pu lire dans une étude du Credoc que 29 % des Français se déclaraient prêts à offrir des produits d'occasion à Noël. Fin 2020, près la moitié des sondés d'une enquête de l'institut Harris Interactive déclaraient avoir l'intention de le faire. Les habitudes de Noël sont donc doucement en train d'évoluer. Il y a d'ailleurs fort à parier que dans les années 2030 une bonne

partie des cadeaux sous les sapins auront été chinés d'occasion par le père Noël, les préoccupations environnementales ayant continué à croître.

À qui offrir des cadeaux d'occasion ?

Même si l'idée vous séduit et que 79 % des sondés de l'enquête de Harris Interactive ont déclaré qu'ils ne se sentiraient pas offusqués si on leur offrait un cadeau d'occasion, cela ne conviendra pas à tous ! Première raison, vous n'avez pas envie d'en faire car, pour vous, cela ne correspond pour vous pas du tout à l'esprit de Noël, une raison tout à fait recevable. Si vous vous lancez, prenez le temps d'évaluer la situation au cas par cas. Demandez-vous à qui vous pourriez en offrir. Les études montrent que les plus jeunes sont les plus réceptifs à l'idée que le père Noël se soit approvisionné en seconde main. Pour un proche que vous savez sensible à l'écologie, avec un cadeau d'occasion, vous ne commettrez là aussi pas d'impair et vous ferez même plaisir. Pour une personne que vous ne connaissez pas bien, un cadeau neuf s'impose !

sous le sapin ?

Avant Noël, en famille, essayez de lancer discrètement le sujet « cadeaux de Noël d'occasion » afin de tâter le terrain pour le jour J.

Pourquoi opter pour l'occasion ?

Les préoccupations environnementales sont une bonne raison de se lancer. On évite de faire venir de l'autre bout de la planète un objet qui a déjà été produit en des milliers d'exemplaires et qui est déjà sur le sol français, on pollue moins, on met moins de pression sur les matières premières, etc., mais c'est loin d'être tout. L'occasion permet avec la même somme de faire un plus beau cadeau. On peut ainsi avoir le budget suffisant pour acheter un objet qui fera réellement plaisir. Si on a dégoté un objet unique, le temps passé pour le chiner sera certainement apprécié. Dernier point intéressant, la revente des cadeaux de Noël étant devenue fréquente, elle se fera ici sans décote, contrairement au neuf.

Quels cadeaux offrir ?

D'occasion ou pas, le prix évalué par le receveur reste dans nos sociétés un élément clé. Si au lieu de l'acquérir neuf, vous avez profité



de la tendance de l'occasion à Noël pour l'acheter au quart de son prix, ce sera mal perçu et vous passerez pour un radin. Pour passer comme une lettre à la poste, un cadeau d'occasion devra être plus gros que le cadeau que vous auriez offert neuf. Encore mieux, upcyclez-les ou les décorez-les avec de l'huile de coude.

Les produits reconditionnés vendus sur le Net ou « comme neufs » sur les sites de petites annonces seront aussi souvent d'excellents choix. Suivez nos pistes !

ET POUR LES JEUNES ENFANTS ?

Pour les jeunes enfants, un cadeau abîmé avec une boîte affaissée sera décevant de la part d'un père d'un Noël qui est censé avoir des super pouvoirs et des moyens illimités. Partez en quête d'objets en très bon état, par exemple en rajoutant à vos recherches dans la rubrique jeux & jouets de leboncoin.fr des mots clés comme « tbe », « comme neuf » ou « boîte ». Le père Noël peut aussi avoir déjà monté le cadeau et dans ce cas, l'absence d'une boîte ou d'un emballage semblera logique.

Nos bonnes adresses

L'occasion est une tendance de fond sur le Net et, quel que soit l'objet que vous recherchez, il y a sûrement un site qui le vend. Faites aussi dans votre ville un tour dans les foires au grenier, les brocantes ou les magasins d'occasion.

LEBONCOIN.FR : avec ses 30 millions d'annonces, c'est bien évidemment l'endroit où vous avez le plus de chances de trouver à côté de chez de vous l'objet que vous cherchez.

BACKMARKET.FR : le « supermarché du reconditionné » est l'endroit parfait pour offrir un beau smartphone, une

tablette ou un ordinateur en très bon état. Et avec une garantie de 12 mois !

VINTED.FR : pour dénicher de beaux vêtements, parfois très peu portés, et les offrir à Noël. Seul hic, vous avez de bonnes chances de vous tromper dans le style, la coupe ou la taille.

SELENCY.FR : 100 000 produits vintages triés avec goût et mis en valeur par les modérateurs. Meubles scandinaves, design, décoration chinée... on y trouve de nombreuses pépites !

LABEL-EMMAUS.CO : l'e-shop militant propose de nombreux objets vintages,

des maquettes de bateau en passant par les vases et les santons sans oublier les pièces de mobilier. Visitez aussi l'Emmaüs de votre ville.

EBAY.FR : sur le célèbre site de ventes aux enchères, on trouve des Legos vendus au kilo aussi bien que des objets uniques qui feront de l'effet sous le sapin.

MOMOX.FR : un site avec une offre très vaste de livres d'occasion où l'on trouve presque tout (aussi des CD et des DVD). Visitez aussi les librairies d'occasion de votre ville.

Par Florent Gaillard

On craque tous pour les sapins de Noël

Chaque fin d'année se pose la sempiternelle question: quel sapin choisir pour décorer son intérieur? Véritable symbole des fêtes de Noël, vous le voulez beau, odorant, coloré, bref... parfait! *Réponse à tout!* vous livre ses conseils indispensables pour vous aider à offrir à votre maison l'arbre qui saura ravir votre famille et vos convives.

COMMENT BIEN LE CHOISIR ?

LA TAILLE

Superficie de la pièce, hauteur sous plafond, ouvertures, chauffage, etc. sont des facteurs indispensables à prendre en compte avant d'acheter. Avant toute chose, il faut savoir quel emplacement vous réserverez à votre arbre de Noël. C'est sa place qui va déterminer la hauteur ou la largeur du sapin. En effet, selon qu'il soit placé dans un coin ou au centre de la pièce, ou si vous comptez le positionner

sur un meuble, un tabouret ou à même le sol, ce sont tous ces paramètres que vous devez considérer.

LA FORME

Préférez-le idéalement touffu et uniforme pour qu'il soit le plus décoratif possible. Une branche cassée ou des aiguilles qui se détachent dès que vous le secouez un peu ne sont pas gages de bons traitements, choisissez-en un autre.

LA COULEUR

Plus votre sapin est vert foncé, mieux il se porte. Des couleurs franches sont donc à privilégier aux teintes ternies.



Le tradi L'épicéa

C'est LE sapin le plus traditionnel. Avec son feuillage vert brillant et ses aiguilles piquantes, il présente l'avantage d'être très odorant, grâce à son délicieux parfum de résine naturelle qui embaume la maison. Néanmoins, c'est précisément son côté naturel qui lui donne son plus grand défaut : en plus d'être fragile, il perd ses aiguilles. C'est pourquoi il ne représente que 21,5 % des ventes de sapins. Si toutefois, vous optez pour l'épicéa, nous vous conseillons – afin qu'il dure le plus longtemps possible – de lui éviter les chocs thermiques. Après l'avoir acheté, entreposez-le sous une véranda, sur une terrasse ou dans une cave. Au bout de deux ou trois jours, installez-le au milieu du salon, en évitant de le placer trop près d'une source de chaleur (radiateur, cheminée, poêle ou lampes). Enfin, préférez un épicéa bien fourni, et surtout équilibré de la base à la cime. Il est très apprécié pour sa capacité à être replanté.

€ **Prix moyen : 20,40 €.** Comme pour tous les autres types de sapin, votre arbre de Noël sera plus cher s'il est en pot, et selon la taille que vous choisirez.



Le résistant

Le Nordmann

Il reste très tendance, voire incontournable, puisqu'il représente 75,3 % des ventes ! En effet, outre sa forme harmonieuse et sa couleur vert sombre, ses aiguilles ne piquent pas, ce qui le rend doux au toucher. Mais surtout, il a la particularité de ne pas se « déplumer », même quand les branches deviennent sèches. Au pire, il grisera légèrement au fil des semaines. Son seul défaut est de ne dégager aucun parfum. Sa pousse est lente, dix à douze années lui sont nécessaires pour atteindre 2 mètres, ce qui explique son prix plus onéreux que l'épicéa.

€ Prix moyen : 28,60 €



Le chic

Le Nobilis

D'une teinte vert-bleuté, il est très doux au toucher et supporte bien la chaleur. Il est doté de branches généreuses qui se déploient en rameaux très caractéristiques. Avec ses aiguilles, bien serrées autour des branches, qui ne tombent pas, il a un aspect touffu dont il ne se départit jamais. Par ailleurs, il propage une douce odeur de pin. Son seul défaut serait l'irrégularité de ses branches. Il se classe parmi les sapins les plus chers.

Petit conseil : ne forcez pas sur la déco et mettez sa forme en valeur.

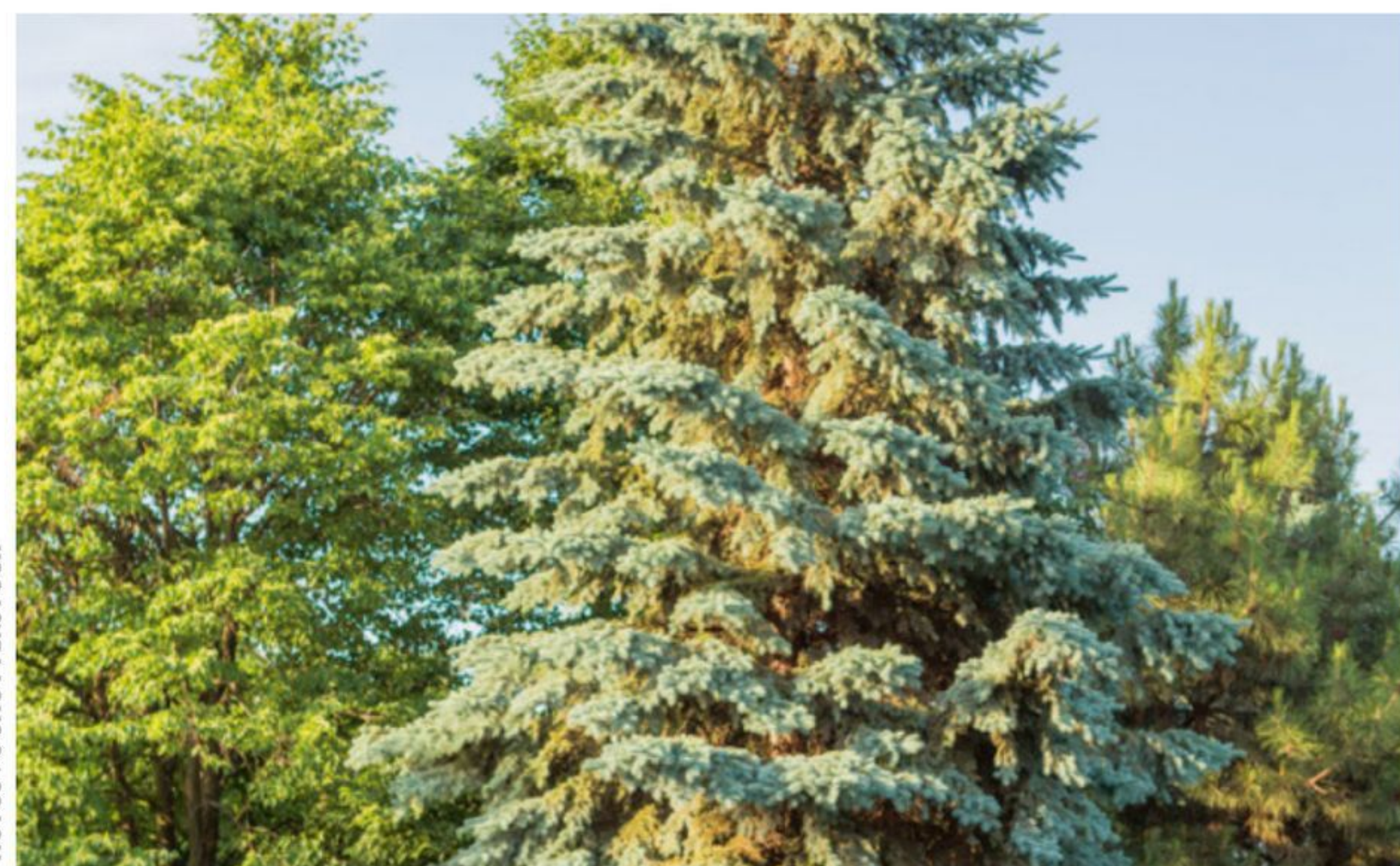
€ Prix moyen : à partir de 44 €

L'élégant

L'Omorika, appelé encore «sapin épicéa de Serbie»

Il est sans aucun doute le plus élégant de tous les sapins de Noël. Il se distingue par son branchage vert-bleuté au revers totalement argenté et sa capacité à embaumer votre maison. Sa faculté à pousser sur différents sols permet de le planter facilement dans votre jardin, si vous le choisissez en pot. Il vous faut néanmoins savoir qu'il reste assez fragile et peu résistant en intérieur.

€ Prix moyen : 25 €



PHOTOS : © SHUTTERSTOCK

L'éternel

Le Pugins ou «sapin du Colorado»

Il doit son originalité à ses reflets bleu-argenté, voire totalement bleus pour certains ! Un vrai gage de caractère pour votre intérieur ! Ses aiguilles, comme celles de l'épicéa classique, sont très piquantes. Mais sa douce odeur de résine vous comblera. Nous vous conseillons de l'acheter en pot, car il se replante facilement et saura joliment orner votre jardin. Par ailleurs, en pot, il perdra moins facilement ses aiguilles !

€ Prix moyen : 32 €

L'odorant

Le Gandis, aussi appelé «sapin de Vancouver»

Ignoré du grand public, il gagne pourtant à être connu. Ses longues et douces aiguilles sont non piquantes et d'une jolie teinte vert foncé brillante pour l'ensemble. Dans le détail, elles sont vert franc sur la face supérieure et vert pâle sur la face inférieure. Le Gandis dégage une odeur de citronnelle qui embaumera à coup sûr votre maison et surtout il offre une bonne durée dans le temps.

€ Prix moyen : 39 €

LE DUEL : SAPIN ARTIFICIEL OU NATUREL ?

- Contrairement aux idées reçues, le sapin naturel respecte l'environnement. Issu d'un environnement naturel, il participe à favoriser l'écosystème. Il est 100 % biodégradable, et si vous l'achetez en pot, vous pouvez le replanter dans votre jardin. Par ailleurs, il parfume la maison pour une ambiance festive bien plus agréable au quotidien qu'un sapin synthétique.
- Opter pour le sapin artificiel présente de nombreux avantages.

C'est indéniablement un investissement sur le long terme. Il ressemble trait pour trait au conifère naturel. Il n'a pas besoin d'être arrosé, il ne perd pas ses épines et il est réutilisable. Acheter un sapin artificiel serait donc un plus pour la protection de l'environnement? Pas si sûr. En effet, la réalité est bien moins verte qu'il n'y paraît! Il ne faut pas oublier qu'il est constitué de matières plastiques (polyéthylène, PVC...) à base de pétrole – donc non

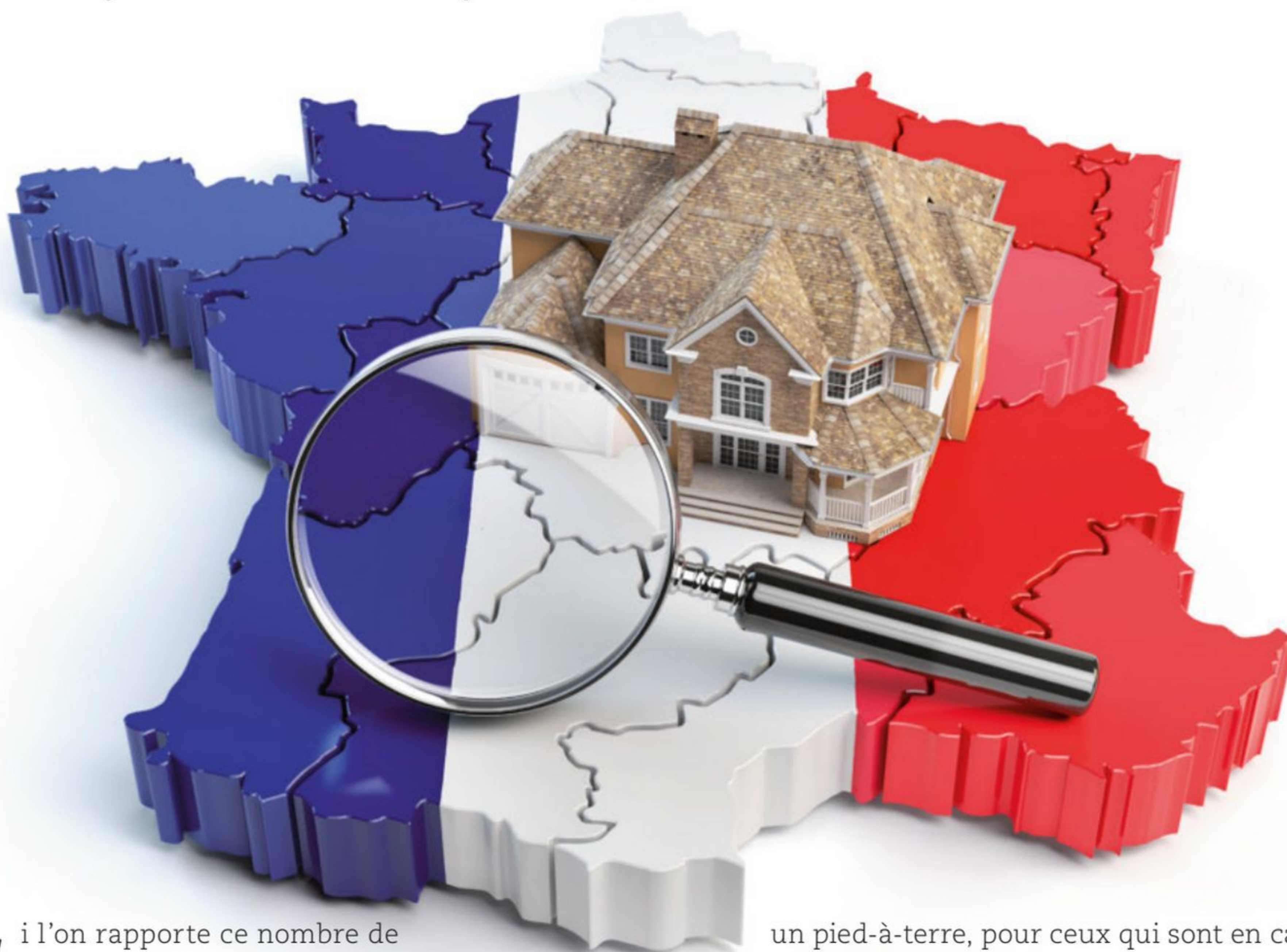


renouvelables – et de métaux. Et comme la plus grande majorité d'entre eux sont fabriqués en Chine, côté empreinte carbone, pas sûr que ce soit le bon choix!

Par Audrey Picque

La dynamique du marché de l'immobilier

L'activité du marché de l'immobilier tourne à plein régime. En tout cas, pour l'instant. Toutes les études des réseaux immobiliers professionnels, des notaires, le confirment. Dans l'ancien, le volume de ventes dépasse son niveau historique avec 1 155 000 transactions réalisées sur une année.



Si l'on rapporte ce nombre de transactions au stock de logements disponibles, qui augmente d'environ 1 % par an, la proportion de ventes dépasse depuis 2019 le niveau élevé observé au début des années 2000. David Ambrosiano, président du Conseil supérieur du notariat déclare : « Après avoir tenu lors de la crise sanitaire, le marché immobilier confirme son dynamisme au deuxième trimestre 2021 avec un nouveau record pour le volume des transactions. Il progresse notamment dans les villes moyennes redevenues très attractives. »

La crise a impacté les décisions d'achat

Pour un premier achat, pour se constituer un patrimoine, pour réaliser un placement, investir, mais aussi pour acquérir une résidence secondaire,

un pied-à-terre, pour ceux qui sont en capacité d'acheter, l'immobilier devient de plus en plus incontournable. Les recherches des Parisiens hors Ile-de-France ont par exemple doublé sur la plupart des portails immobiliers.

Les expériences de confinement ont accéléré des prises de décision. La maison ou l'appartement remplissent plus que leur fonction première du toit pour se loger, mais deviennent un véritable lieu pour être en capacité de travailler, voire télétravailler à domicile. Il y a aussi des décisions de choix de vie, d'aspiration à une meilleure qualité de vie avec davantage d'espace et de verdure, notamment.

Économiquement, les taux d'intérêt extrêmement bas, 1 % sur vingt ans en moyenne toutes durées confondues (*Observatoire crédit logement, octobre 2021*) soutiennent et favorisent l'activité du marché.

Conséquence directe

L'engouement pour l'immobilier a un impact sur les prix. Au niveau national, on enregistre une hausse sur un trimestre : + 1,6 %. Sur un an, la hausse est encore plus conséquente : près de 6 % (sources *Indice Notaires/Insee*). Des villes moyennes comme Brest ont vu leurs prix grimper de 8 % en un an, Quimper + 7 %. Angers, Orléans et Reims affichent des hausses de prix entre + 6 % et + 7 % ; trois communes qui, malgré la flambée des prix, restent encore attractives pour les ménages qui souhaitent acheter une maison : entre 2 300 et 2 800 euros/m². Paris, qui d'habitude tire vers le haut, voit ses prix se stabiliser légèrement, mais ils restent bien sûr très élevés à 10 600 euros/m² en moyenne. Selon les statistiques des notaires, en petite couronne les plus fortes hausses sur un an pour les appartements à l'ouest : Courbevoie + 6 % à 7 300 euros/m². À l'est, Noisy-le-Grand + 5 % à 4 000 euros/m². En grande couronne, Versailles a enregistré 10 % de hausse de prix en moyenne sur un an (7 000 euros/m² en moyenne).

“ Au niveau national, on enregistre une hausse sur un trimestre de + 1,6 %. Sur un an, la hausse est encore plus conséquente : près de 6 % ”

En matière de crédit, les règles évoluent

Le Haut Conseil de stabilité financière (HCSF) sous la présidence de Bruno Le Maire a statué sur l'obligation de rendre juridiquement contraignantes les règles qui encadrent depuis déjà plusieurs mois l'octroi des crédits immobiliers. Cette décision reprend tels quels les critères de la recommandation. Traduction : les banques vont être plus attentives à rentrer dans les critères qui deviennent la règle (25 ans de durée maximale d'emprunt, 27 ans dans le neuf, 35 % de taux d'endettement, assurance comprise et 20 % d'enveloppe dérogatoire trimestrielle pour les banques). Selon le HCSF, « cette décision ancre ainsi dans la durée les bonnes pratiques d'octroi des crédits immobiliers et contribue à la préservation du modèle de financement du logement prévalant en France, permettant un accès large et maîtrisé au crédit immobilier. » L'idée première étant de mieux encadrer la distribution de crédit. Entrée en vigueur pour les crédits décaissés : à partir du 1^{er} janvier 2022.

2 QUESTIONS À...

OLIVIER MARIN

RÉDACTEUR EN CHEF
AU FIGARO IMMOBILIER



Réponse à tout ! : Avec les nouvelles règles du HCSF, sera-t-il plus dur d'emprunter ?

Olivier Marin: On avait déjà une fracture entre ceux qui sont en capacité d'acheter, qui sont en CDI (contrat à durée indéterminée), avec des revenus réguliers, qui disposent d'un apport personnel conséquent et les autres plus précaires, en CDD, ou en intérim avec moins de visibilité et moins d'apport. Avec les nouvelles règles du HCSF, la fracture peut se creuser. Les banques seront plus regardantes, plus sélectives. Ce ne sera pas forcément plus dur, mais cela va nécessiter une meilleure préparation du dossier de crédit immobilier. Les deux critères déterminants sont la durée d'emprunt et le taux d'endettement qui correspond au taux d'effort. La durée est limitée à vingt-cinq ans, il est possible de rajouter deux ans si l'opération concerne le neuf. Le taux d'endettement est limité à 35 %, assurance de prêt incluse. Les recommandations deviennent des obligations pour les prêts alloués à partir du 1^{er} janvier 2022.

RàT: Quelles sont les règles d'or pour emprunter ?

OM: Soigner avant tout son plan de financement. Profitez des taux de crédit attractifs, faites jouer la concurrence, mais ne soyez pas aveuglés par les taux bas. Il faut prendre en compte l'assurance emprunteur, les échéances, l'enveloppe financière des travaux si vous achetez un bien ancien qui le nécessite. Faites d'abord le tour des prêts aidés que vous pouvez obtenir (PTZ, prêts complémentaires...). Si votre banque ne vous propose pas de bonnes conditions pour mener à bien votre projet immobilier, n'hésitez pas à passer par un courtier en crédit qui se chargera de vous trouver le meilleur financement.

À LIRE

Le Mémorandum de l'immo de Olivier Marin
Ce guide pratique est un ouvrage qui indique les repères, donne de bons conseils pour bien acheter et vendre et un utile carnet d'adresses de l'immobilier. Éditions du Mécène, 192 pages, 15 €.



Comment bien choisir sa machine à pain ?

Boulangier, c'est un métier ! Mais grâce à ce type d'appareil, vous pouvez quand même préparer de bons pains pour le petit déjeuner ou à l'occasion d'un repas entre amis. Voici nos conseils pour retenir le modèle qui vous évitera d'être dans le pétrin.



► Fait maison

Avec les yaourtières, les machines à pain ont été les grandes gagnantes du confinement de mars 2020 ! Les ventes ont augmenté de 50 %. La machine à pain apparaît comme le symbole de ce retour au « fait maison ». Pain blanc, paysan, aux céréales ou sans gluten... toutes les recettes sont possibles avec un tel appareil. Le petit « plus », c'est qu'il propose aussi des programmes spéciaux pour un petit déjeuner complet et entièrement fait maison. Il existe notamment des fonctionnalités pour préparer de la confiture, du cake ou du gâteau, et même des compotes de fruits (réservées aux machines les plus performantes).

► Le bon prix

Il existe de multiples modèles à tous les prix. Bien des amateurs de pains maison se retrouvent dans le pétrin. Il est possible de les regrouper en trois grandes catégories. À partir de 50 euros, il s'agit de modèles premier prix. Entre 100 euros et 200 euros, vous pouvez acheter un équipement de moyenne gamme offrant un rapport qualité-prix très correct pour une utilisation régulière. Cette catégorie permet également de bénéficier d'un bon compromis entre la puissance (autour de 780 W) et la consommation. Enfin, si vous recherchez des performances exceptionnelles, vous devrez viser le haut de gamme (au-delà de 200 euros). Quel que soit le modèle que vous retenez, il pourra faire... du pain. Mais les machines d'entrée de gamme n'ont, en général, qu'un seul programme alors que le moyen et le haut de gamme permettent de choisir parmi une bonne dizaine de spécialités (pain sucré, pain complet, pain sans gluten, pain au seigle...). Vous pourrez donc préparer différents pains, mais aussi différentes pâtes (à tarte, à pizza...).



► Arrêter la cuisson au bon moment

Excepté quelques modèles d'entrée de gamme, la plupart des machines à pain proposent les fonctions « départ différé » et « maintien au chaud » pour conserver à bonne température votre pain pendant 60 minutes. Sachez que la présence d'un hublot de contrôle n'est pas un gadget pour épater ses amis. Il permet de regarder où en est la cuisson de la croûte du pain indépendamment de la minuterie. Vous pourrez ainsi stopper la cuisson au moment où le pain est doré juste comme vous l'aimez...

“ Pain blanc, paysan, aux céréales ou sans gluten... toutes les recettes sont possibles, et même confiture, cake ou gâteau ”

► Taille du pain

Une des différences majeures entre les différentes catégories : la taille du pain. Certaines machines ne permettent de faire qu'une taille de pain standard tandis que d'autres offrent le choix entre différentes tailles de pain et ainsi une plus grande liberté. Pour savoir quel poids fera votre pain, il suffit de faire le test suivant. Si le seau à pain de la machine a une capacité inférieure à 2 litres d'eau, vous ne pourrez préparer des miches que de 500 g. S'il peut contenir 2 litres d'eau, vous pouvez préparer des miches d'environ 750 g. Enfin, s'il atteint les 2,5 litres d'eau, vous pouvez préparer des miches de pain de 1 kg.



► C'est parti!

Il ne vous reste plus qu'à vous lancer... en respectant un ordre précis : dans la cuve, versez la levure, les liquides (eau, lait...), les farines, le sel et éventuellement le sucre et le beurre. Puis lancez le programme de démarrage. Quant aux autres éléments décoratifs (pépites de chocolat, fruits secs ou lardons), ils s'incorporent au milieu du pétrissage. Mais rassurez-vous, la machine vous indiquera le bon moment!

► TOP3



1. Moulinex Pain Doré

Sa facilité d'utilisation est le principal argument de ce modèle. La cuve carrée et amovible de cette machine à pain peut accueillir un pain de 500 g, 750 g ou 1 kg. On peut également choisir parmi trois niveaux de dorage : clair, moyen ou foncé. Les 12 programmes (pour les pains) de la machine sont directement consignés sur le couvercle. Pour en choisir un, il suffit d'appuyer sur le bouton menu. Ce Moulinex d'une puissance de 720 watts peut aussi préparer des pâtes levées (pour la pâte à pizza, à pain ou la pâte à gaufre), des gâteaux (avec levure chimique) et de la confiture (ou compote). Avec des dimensions de 29 x 31 x 29 cm pour un poids de 3,8 kg, il s'agit d'un appareil compact.

90€

Les + : compact, 12 programmes, facilité d'utilisation, départ différé (jusqu'à 15 h), maintien au chaud.

Le - : pas de hublot pour voir l'évolution de la préparation.



2. Princess Deluxe

Proposée par une marque néerlandaise de petit électroménager, cette machine de 500 watts permet de choisir parmi de nombreux paramètres préprogrammés. Elle peut donc faire toutes sortes de pain, mais également des confitures et yaourts. Cinq programmes sont 100 % dédiés à la cuisson des pains et dix autres à des préparations spéciales dont plusieurs spécialités sans gluten (pain de riz ou de maïs, riz noir gluant...). À l'aide du bouton « poids », vous pouvez choisir entre 450, 600 ou 750 grammes. Ce sont donc des pains assez petits, adaptés aux besoins de 2/3 personnes. Vous pouvez contrôler le processus de cuisson à travers la fenêtre du couvercle. Très compacte, la Princess est facile à ranger. Grâce à sa poignée, la machine à pain est facile à porter et à déplacer.

62€

Les + : petit format, poignée, programmes variés.

Les - : poids (3 kg), tableau d'affichage en anglais.



3. Kenwood BM450

Quinze programmes standard et cinq autres personnalisables, trois niveaux de dorage de croûte pour autant de tailles de pain, une fonction de cuisson rapide (pour vous permettre d'obtenir du pain parfaitement cuit en 58 minutes) ou encore un distributeur automatique d'ingrédients, cette machine (d'une puissance de 780 watts) est séduisante. Elle est notamment dotée d'une fonction de cuisson rapide. Elle a une coque tout en aluminium et dispose d'un distributeur automatique d'ingrédients qui s'avère très utile. Elle dispose d'un écran LCD permettant de régler les programmes et de suivre facilement le temps de cuisson. Elle intègre une cuve amovible pouvant préparer jusqu'à un kilo de pain en une journée. Très pratique, cette machine à pain s'ouvre et se ferme comme un four.

130€

Les + : cuisson homogène, distributeur d'ingrédients, nombre de programmes, départ différé.

Les - : bruyante, format assez volumineux (38,5 x 23,5 x 31,5 cm), poids (9,5 kg).

Par Philippe Richard

“**Désolé
ce soir
j’ai déjà
un truc
de prévu...**”

DERRIÈRE DE PETITES EXCUSES
SE CACHE PARFOIS UNE GRANDE PRÉCARITÉ.



Faites votre don sur
restosducoeur.org

on compte sur vous
Cherhe

Questions Réponses

DROIT

Une question juridique ? Des conseils pour régler un litige ? Envoyez vos questions à notre expert sur reponseatout@fleuruspresse.com

Par Carole Caillaud

Testament



SUCCESSION

Puis-je écrire mon testament sur mon ordinateur ?

Je souhaiterais léguer certains de mes biens à mes petits-enfants. Ainsi, j'ai une bague que je tiens de ma mère et je souhaiterais qu'elle revienne à ma petite-fille. De même pour un tableau que mon petit-fils aime beaucoup. Je voudrais donc mettre ces dernières volontés dans un testament pour éviter des conflits au sein de la famille après ma mort. Puis-je rédiger ce testament sur mon ordinateur ?

RÉPONSE

UN TESTAMENT DOIT ÊTRE ENTIÈREMENT ÉCRIT À LA MAIN

Un **testament olographe**, à la différence du testament authentique qui est passé devant un notaire, est possible. Mais il doit être manuscrit. Si le choix du support pour écrire son testament est libre (feuille blanche, de couleur, carnet...), il ne peut pas être tapé à la machine ou sur un ordinateur, ni imprimé ou enregistré sur un support magnétique (clé USB, disque dur...). De même, une vidéo ou une bande sonore ne sont pas valables. D'autre part, il doit être daté (jour, mois, année) et signé (à la fin du texte). Enfin, c'est un acte individuel. Il doit être écrit et signé par vous seul. Vous pouvez le conserver dans un tiroir, dans un coffre à la banque, ou le confier à un proche, mais le risque est qu'il ne soit pas retrouvé lors du décès. Il est donc conseillé de le confier à un notaire pour qu'il l'enregistre au Fichier central des dispositions de dernières volontés (FCDDV).



SANTÉ

Puis-je demander une prescription de cannabis thérapeutique ?

J'ai des douleurs assez invalidantes au dos que je n'arrive pas à calmer. En outre, je suis une personne assez anxieuse. J'ai entendu dire que le cannabis thérapeutique serait légalisé en France. Et je vois des boutiques qui vendent du CBD. Puis-je demander à mon médecin de me faire une ordonnance ?

RÉPONSE

SON CADRE EST CONTRÔLÉ ET LIMITÉ

L'utilisation du cannabis dans un cadre médical est **expérimentée depuis le 26 mars 2021**. Il est prescrit par des médecins et délivré par des pharmaciens pour des patients souffrant de maladies graves (épilepsie, douleurs neuropathiques, sclérose en plaques...) qui vont être traitées pendant deux ans avec du cannabis thérapeutique. Il se présente sous forme d'huiles et de fleurs séchées pour inhalation après vaporisation. À ne pas confondre avec la vente de CBD ou cannabidiol, qui est un principe actif de la plante de chanvre, une sous-espèce de cannabis. Le CBD est légal lorsqu'il est dépourvu de la molécule de THC aux propriétés psychoactives. Il est apprécié pour ses effets relaxants. La France, jusqu'ici réfractaire à sa légalisation va en effet devoir se plier à la législation européenne qui autorise la production et la vente de ce dérivé non psychotrope du cannabis. Vous pouvez déjà en trouver dans des boutiques spécialisées.



NUISANCES

Peut-on agir contre les rodéos urbains ?

Dans la résidence où j'habite, nous subissons régulièrement les nuisances provoquées par des jeunes à moto et scooters qui font des rodéos urbains. Ils font des allers et retours à grande vitesse dans notre rue et sur le parking de la résidence. Le bruit et le stress que cela provoque sont insupportables, et en plus cela met notre sécurité en danger.

RÉPONSE

UNE LOI DE 2018 PERMET DE LUTTER CONTRE LES RODÉOS MOTORISÉS

Trois nouveaux articles ont été insérés dans le Code de la route (L 236-1 et suivants) afin de sanctionner ces comportements. Le fait d'adopter, au moyen d'un véhicule motorisé, une conduite «répétant de façon intentionnelle des manœuvres constituant des violations d'obligations particulières de sécurité ou de prudence prévues par le Code de la route (courses de vitesse, cascades, freinages brutaux...) dans des conditions qui compromettent la sécurité des usagers de la route ou qui troublent la tranquillité publique» est puni d'un an de prison et de 15 000 euros d'amende. La difficulté est d'identifier les responsables. Chaque fois que vous êtes importuné, contactez la gendarmerie ou la police afin qu'elle vienne pour constater la situation, voire qu'elle interpelle les auteurs des faits. N'hésitez pas à demander un rendez-vous avec le maire pour l'alerter du problème que vous rencontrez. Il peut prendre des mesures pour limiter la circulation.



VOISINAGE

Comment obtenir un droit de passage sur le terrain de mon voisin ?

Je souhaite faire des travaux d'isolation sur un mur à l'arrière de ma maison. Pour y accéder, je suis obligé de passer sur la propriété de mon voisin et je vais devoir installer des échafaudages. Puis-je lui demander de me laisser passer et l'y obliger s'il ne veut pas ?

RÉPONSE

CE DROIT N'EST PAS PRÉVU PAR UN TEXTE DE LOI, MAIS EST UN PRINCIPE ÉLABORÉ PAR LES TRIBUNAUX

Le droit au «tour d'échelle» qui permet d'accéder au terrain de son voisin est limité aux travaux d'entretien ou de réparation indispensables comme un ravalement, la réparation d'une façade, d'un toit... S'ils concernent la construction d'un nouveau bâtiment, par exemple, votre voisin peut refuser, car ces travaux ne sont pas indispensables. En outre, cela doit être la seule solution possible. Vous ne pouvez pas imposer à votre voisin de passer chez lui, s'il est possible de réaliser ces travaux à partir de chez vous, même s'il était plus économique ou beaucoup plus simple et rapide de réaliser ces travaux en passant chez lui. Demandez son accord. S'il refuse, vous devrez saisir le tribunal. Le juge peut décider de vous autoriser à passer chez lui dès lors que c'est le seul moyen de réaliser vos travaux, et que cela n'occasionne pas une gêne excessive.

Comment demander un extrait du cadastre ?

Vous êtes propriétaire d'un bien ou souhaitez le devenir et avez besoin de consulter ou d'obtenir un extrait du cadastre. Réponse à tout! vous indique comment procéder.



© SHUTTERSTOCK

➔ À QUOI SERT LE CADASTRE ?

Le cadastre est un document administratif qui recense et identifie les propriétés foncières (immeuble, maison, terrain, etc.) d'une commune afin de permettre le calcul des impôts locaux dont vous êtes redevable (taxe foncière et taxe d'habitation). La vocation de ce document est avant tout fiscale et non juridique. Le cadastre ne constitue pas un titre de propriété.

➔ COMMENT CONSULTER LE CADASTRE ?

Le plan cadastral est consultable par toute personne, que vous soyez propriétaire ou non. Vous pouvez adresser un courrier à la commune ou au centre des impôts fonciers dont dépend la parcelle cadastrale. Vous pouvez aussi accéder au plan cadastral en ligne, en vous rendant sur cadastre.gouv.fr. Il suffit d'indiquer l'adresse ou la référence cadastrale de la parcelle recherchée. Puis de cliquer sur « s'informer » sur l'onglet de gauche, sélectionner la parcelle cadastrale souhaitée sur le plan et cliquer sur « valider » en bas, à droite de la fenêtre. Vous obtenez ainsi la surface de la parcelle, sa référence cadastrale et son adresse.

➔ COMMENT OBTENIR UN EXTRAIT DE LA MATRICE CADASTRALE ?

Vous pouvez solliciter un extrait de la matrice cadastrale, afin de connaître le propriétaire d'un terrain par exemple, en remplissant un formulaire Cerfa n° 11565*04 et en l'adressant au centre des impôts fonciers dont dépend la parcelle cadastrale. Votre demande ne peut concerner plus de cinq immeubles, parcelles ou lots.

Lettre pour demander un extrait du cadastre (À envoyer en lettre recommandée avec AR)

Votre nom
Votre adresse

Centre des impôts du lieu de l'immeuble
Adresse

Objet : demande d'extrait cadastral

Madame, Monsieur,

Je vous prie de bien vouloir m'adresser un extrait cadastral de la parcelle sise à (adresse de l'immeuble ou de la maison) à mon adresse suivante : (votre adresse).

Vous trouverez en règlement en pièce jointe comme indiqué par les services de votre mairie un chèque d'un montant de...

En vous remerciant par avance, Madame, Monsieur, je vous prie d'agréer l'expression de mes salutations les meilleures.

Signature

BON À SAVOIR

Afin de rectifier les limites de propriétés indiquées au cadastre ou à la suite d'un changement des limites de propriété (division ou partage de parcelle), vous pouvez demander la modification d'une parcelle cadastrale grâce à un formulaire 6463-N-SD à adresser au service de publicité foncière dont dépend la parcelle.

Par Carole Caillaud

Comment refaire ses papiers?

Carte d'identité, passeport, carte grise, permis... en cas de vol, de perte ou d'expiration de leur validité, vous pouvez être amené à renouveler vos papiers. Ces démarches ont évolué et sont de plus en plus dématérialisées. Explications.



À l'heure du numérique, toutes les demandes peuvent désormais se faire sur Internet via le site de l'agence nationale des titres sécurisés <https://ants.gouv.fr/>. Il suffit de créer un compte ou de se connecter via le dispositif France Connect. Ce système vous évite de mémoriser de multiples identifiants et mots de passe, pour entreprendre vos démarches en ligne auprès des administrations. Vous pouvez accéder aux services en ligne de l'ANTS grâce à l'identifiant et mot de passe d'une seule administration dont vous êtes déjà usager (ameli, impôts...)

IDENTITÉ

Carte d'identité

Pour refaire une carte d'identité, il faut se rendre à la mairie de votre choix à condition qu'elle soit équipée d'une station d'enregistrement des empreintes digitales. Il vous est possible de compléter le formulaire de pré-demande en ligne sur le site ANTS et de suivre l'avancement de votre demande. Certaines mairies reçoivent sur rendez-vous, ceux-ci peuvent être pris en ligne sur leur site. Renseignez-vous !

Quels documents fournir? Les documents à présenter dépendent de la date de délivrance de la carte à renouveler : votre ancienne carte ou déclaration de perte ou vol, une photo d'identité de moins de 6 mois, un justificatif de domicile et le formulaire Cerfa.

Comment récupérer le document? Vous devez vous rendre à la mairie en personne. Il faut compter au moins dix jours pour obtenir sa nouvelle pièce d'identité, mais ce délai peut aller jusqu'à trois mois dans certaines villes.

Combien ça coûte? Gratuit si renouvellement et 25 euros en cas de perte ou vol.

Comment régler? Vous devez acheter un timbre fiscal électronique sur le site timbres.impots.gouv.fr ou auprès d'un buraliste.

À savoir : un nouveau modèle au format d'une carte crédit plus sécurisé et difficilement falsifiable est délivré depuis le 2 août 2021. Il intègre notamment une puce sécurisée contenant les données inscrites sur le recto de la carte (nom, prénom, nationalité, date de naissance...) ainsi que la photographie du titulaire accompagnée de deux empreintes digitales.

“ Toutes les demandes peuvent désormais se faire sur Internet ”

Passeport

Pour refaire ou renouveler votre passeport, vous devez vous adresser à une mairie. Le lieu de la demande ne dépend pas de votre domicile. Vous pouvez vous rendre à n'importe quelle mairie, à condition qu'elle soit équipée d'une station d'enregistrement. Pour gagner du temps, vous pouvez compléter le formulaire de pré-demande en ligne sur le site ANTS et suivre l'avancement de votre demande.

Quels documents fournir? Ils dépendent de la date de délivrance du passeport à renouveler : votre ancien passeport ou déclaration de perte ou vol, une photo d'identité de moins de 6 mois, un justificatif de domicile et le formulaire Cerfa.

Comment récupérer le document? Vous devrez vous déplacer en mairie. Le passeport n'est pas fabriqué sur place. Les délais de fabrication dépendent du lieu et de la période de la demande.

Combien ça coûte? 86 euros.

Comment régler? Depuis 2019, le timbre fiscal est fourni uniquement sous la forme électronique. Il peut être acheté sur Internet ou dans un bureau de tabac.

ATTENTION AUX FAUX SITES

Méfiez-vous ! De faux sites administratifs proposent d'effectuer, moyennant rémunération, certaines démarches administratives en lieu et place des demandeurs alors que cela est gratuit. Vérifiez l'URL des sites officiels de l'administration française : ils doivent se terminer par « gouv.fr » ou « .fr » et jamais par « .gouv.org » ou « .gouv.com ». À noter qu'un site en « .fr » ne garantit pas obligatoirement qu'il s'agisse d'un site officiel et la société qui l'exploite peut ne pas être établie en France.



AUTO

Carte grise

En cas de perte, vol, changement d'adresse ou de propriétaire du véhicule, vous devez demander un duplicata de votre carte grise appelé certificat d'immatriculation. Les guichets des préfectures sont fermés depuis fin 2017. La demande se fait désormais intégralement en ligne.

Quels documents fournir?

- Vous devrez fournir une photo ou un scan de votre justificatif d'identité et un justificatif de domicile ou utiliser le dispositif Justif'Adresse.
- L'attestation d'assurance du véhicule en cours validité.
- En cas de vol, vous devez d'abord le déclarer à la gendarmerie ou au commissariat de police de votre domicile ou du lieu du vol.
- Si votre véhicule a plus de 4 ans, preuve du contrôle technique en cours de validité, sauf si le véhicule est dispensé de contrôle technique.
- En cas de changement de propriétaire : ancienne carte grise barrée et la déclaration de cession du véhicule.

Combien ça coûte? Son coût dépend de plusieurs facteurs, notamment les caractéristiques du véhicule et la zone géographique du titulaire du certificat d'immatriculation.

Comment régler? Le règlement du montant de la carte ►



► grise doit obligatoirement être effectué par carte bancaire. Un certificat provisoire d'immatriculation (CPI), que vous devez imprimer. Le certificat provisoire vous permet de circuler pendant un mois, uniquement en France, en attendant de recevoir votre carte grise.

À savoir : Si vous n'êtes pas équipé d'outils numériques ou n'êtes pas à l'aise avec leur utilisation, vous pouvez vous rendre en préfecture et dans la plupart des sous-préfectures où des points numériques (avec ordinateurs, imprimantes et scanners) sont mis à votre disposition pour y accomplir la démarche. Vous pouvez aussi être aidé par des médiateurs numériques si vous rencontrez des difficultés avec l'utilisation d'Internet.

Permis de conduire

Vous devez faire une déclaration de perte ou de vol. La déclaration de perte peut se faire en même temps que la demande de nouveau permis. Vous pouvez télécharger une attestation de perte ou de vol dans votre espace personnel ANTS. La déclaration de vol se fait au commissariat de police ou à la gendarmerie. Cette déclaration est valable deux mois et vous permet de conduire en attendant l'envoi de votre nouveau permis ou de votre duplicata.

Quels documents fournir ?

- Une photo numérique (il vous sera proposé de remplir et d'envoyer par courrier un formulaire photo-signature (FPS) lors de la téléprocédure).
- Un justificatif d'identité et de domicile.

JUSTIF'ADRESSE UN NOUVEAU SERVICE !

Le dispositif Justif'Adresse permet à l'administration de vérifier automatiquement l'adresse que vous saisissez lors de vos démarches en ligne et vous évite, si vous y adhérez, de fournir un justificatif de domicile. Après une expérimentation dans quatre départements, cette mesure de simplification est généralisée depuis le 1^{er} février 2021 à l'ensemble de la métropole, y compris la Corse. Vous devrez sélectionner dans une liste déroulante le fournisseur de service que vous aurez choisi (EDF, ENGIE, Gaz Tarif réglementé ou Total Direct Énergie) pour permettre la vérification de votre adresse.

Combien ça coûte ? 25 euros.

Comment régler ? Le paiement se fait en ligne par carte bancaire.

Comment récupérer le document ? L'expédition du permis de conduire se fait par lettre expert. Il s'agit d'un envoi sécurisé, avec remise en main propre contre signature. Si vous êtes absent lors du passage du facteur, vous devez aller à la Poste dans les 15 jours avec votre avis de passage ou avec le numéro de la lettre expert.

À savoir : Vous pouvez également vous rendre directement dans la préfecture ou sous-préfecture de votre département afin de demander le renouvellement de votre permis de conduire perdu ou volé au moyen d'un formulaire Cerfa n°14948*01. Vous devrez fournir 2 photos d'identité identiques.

Par Carole Caillaud

L'OBSERVATOIRE DES LOIS

→ Salariés

Le dispositif de la prime exceptionnelle de pouvoir d'achat (Pepa), dite « prime Macron » de 1 000 € par salarié, qui peut être portée à 2 000 €, est réactivé jusqu'à fin mars 2022.

Loi n° 2021-953
du 19/07/2021

→ Titres-restaurant

Le plafond de paiement des titres-restaurant de 2021 reste à 38 € par jour au lieu de 19 € y compris le week-end et les jours fériés jusqu'au 28 février 2022. Le plafond reste à 19 € par jour en supermarché ou magasin alimentaire.

Décret n° 2021-104
du 2/02/2021



→ Télétravail

Depuis le 1^{er} septembre 2021, les agents publics ainsi que les magistrats judiciaires bénéficient d'une indemnité forfaitaire de télétravail de 220 € par an.

Décret n° 2021-1123
du 26/08/2021



Brexit: un accord pour les titulaires de permis de conduire britannique ou français

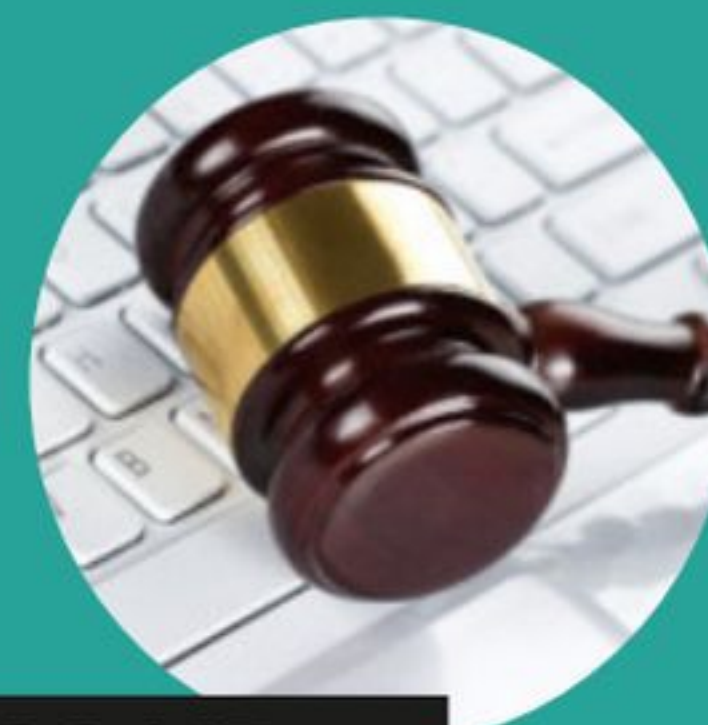
Depuis le 28 juin 2021, un accord relatif à la continuité de la reconnaissance mutuelle des permis de conduire entre la France et le Royaume-Uni a été mis en place. Les personnes détentrices de permis britanniques délivrés avant le 1^{er} janvier 2021 peuvent continuer à conduire en France. Jusqu'à présent ces personnes devaient échanger leurs permis ou passer l'examen de conduite français. Pour les titulaires d'un permis de conduire britannique délivré après le 1^{er} janvier 2021, le permis est valable durant un an à compter de leur installation en France. Durant ce délai ils doivent demander l'échange de leur permis britannique contre un permis français. Les personnes en voyage en France pour un court séjour (tourisme ou affaires) pourront circuler avec leurs permis de conduire en vertu de la convention de Vienne. Ces conditions de circulation s'appliquent également aux titulaires d'un permis français résidant au Royaume-Uni.



Hausse du prix du timbre

À partir du 1^{er} janvier 2022, le prix de la lettre verte, actuellement de 1,08 € s'élèvera à 1,16 €.

Le tarif du timbre rouge pour les courriers prioritaire (J+1), lui, passera de 1,28 € à 1,43 €.



DROIT 2.0

France Connect

Pour entreprendre vos démarches en ligne auprès des administrations comme la CAF, la Sécurité sociale, la mairie, les impôts, vous pouvez accéder avec FranceConnect à plus de 900 services en ligne de l'administration grâce à l'identifiant et mot de passe d'une seule administration dont vous êtes déjà usager.



LIVRE DU MOIS

POUR SIGNER UN CONTRAT EN CONNAISSANCE DE CAUSE

Véritable mode d'emploi construit sous forme de questions-réponses, cet ouvrage, à jour de la réforme du droit des contrats, vous permettra de comprendre les implications de vos engagements, pour aborder plus sereinement les étapes d'une relation contractuelle.

Le droit des contrats en 60 questions, Yann Mottura, Gereso, 23 €

Retrouvez plus d'infos sur
www.reponseatout.com

Tout savoir sur la maladie de morphee

Peu connue et très rare puisqu'elle concerne trois personnes sur 100 000, la morphee est une maladie qui provoque une rigidification de certaines zones de la peau. Elle se manifeste en outre sous diverses formes. Explications.



PHOTOS : © SHUTTERSTOCK

On la baptise sous le doux terme de morphee. Mais derrière ce mot aux sonorités poétiques se cache un véritable processus pathologique qui n'a rien à voir avec le fameux dieu des rêves dans les bras duquel on se réfugie au moment de s'endormir... Également désignée, dans le jargon médical, sous le nom de sclérodémie localisée, cette affection est à l'origine d'un épaissement et d'une perte d'élasticité de l'épiderme (son étymologie signifie d'ailleurs « peau dure »). Elle touche davantage les femmes que les hommes, puisqu'elles sont quatre fois plus nombreuses à en être victimes, autour de la quarantaine ou pendant la décennie qui suit. Mais elle peut aussi atteindre les enfants et débuter lorsqu'ils ont entre

2 et 14 ans. On ne sait pas exactement quelle est son origine, mais on connaît en revanche son mécanisme d'apparition. Comme le lupus, la sclérose en plaques et la polyarthrite rhumatoïde, elle entre dans la catégorie des maladies auto-immunes, c'est-à-dire que c'est l'organisme qui la génère en se retournant contre lui-même, en l'occurrence dans cette situation en surstimulant les fibroblastes qui fabriquent le collagène, une protéine qui, lorsqu'elle est présente en excès, provoque des phénomènes de sclérose.

La morphee dans tous ses états

Elle a de multiples déclinaisons. La plus courante et banale, la morphee en plaques, passe souvent inaperçue. Elle se caractérise par une nuée de taches

“ Lorsqu’elle siège sur le visage, on la décrit en « coup de sabre » ”

bleues ou violettes de plus ou moins grande dimension (de 2 à 15 cm) positionnées sur le torse, le ventre et le dos qui ressemblent à des ecchymoses. Selon les individus, elles peuvent ne susciter ni gêne ni douleur ou au contraire causer des démangeaisons pénibles. Puis ces petites zones évoluent et deviennent écrues, brillantes et cireuses tout en se raidissant, alors que leur pourtour présente l’aspect d’un anneau mauve. C’est ce que les Anglo-Saxons appellent le « lilac ring ». Quant à la morphee en gouttes, elle correspond à de petites dépressions cutanées de couleur blanche sur le haut du corps. La morphee linéaire, qui se situe le plus souvent sur les bras, les jambes, le buste et la tête, se traduit quant à elle par des bandes aux allures de grosses cicatrices. Lorsqu’elle siège sur le visage, on la dit « en coup de sabre » à cause des lésions en creux qu’elle occasionne (elles partent souvent du front pour s’orienter vers le cuir chevelu). C’est largement la plus impactante des morphee car elle s’étend parfois aux fibres musculaires et tendineuses au-dessus desquelles elle est placée et est donc susceptible de créer des adhérences osseuses. Lorsqu’elle se trouve à proximité d’une articulation, elle peut entraver la capacité de mouvement. En revanche, elle n’altère jamais les fonctions vitales du cœur, des reins et du foie. La morphee qualifiée de « généralisée » est une variante globalisée de la morphee en plaques et elle occupe tout le thorax. On ne la rencontre qu’exceptionnellement.

Du diagnostic au traitement

Si la sclérodermie localisée a beaucoup de sous-types et n’a pas toujours la même configuration, la dépister n’en reste pas moins relativement simple. Un examen clinique suffit généralement, même si une biopsie est parfois prescrite en complément afin d’écarter la possibilité que la morphee puisse être accompagnée d’un lichen scléreux, dermatose qui peut avoir des retentissements graves et évoluer en cancer (30 à 50 % des malades concernés par la morphee le développent malheureusement aussi) ou ait pu s’étendre à d’autres organes. Le traitement qui est prescrit ensuite vise à combattre l’inflammation, qui dure généralement trois à cinq ans avant de régresser spontanément. Cela ralentit l’évolution des éruptions déjà présentes et empêche que de nouvelles n’émergent. Logiquement, plus il est administré tôt, plus il est performant.



LA SCLÉRODERMIE SYSTÉMIQUE

Elles portent le même nom et pourtant... la sclérodermie systémique est beaucoup plus agressive, profonde et diffuse que celle qui est dite localisée. Elle peut être générée par une exposition à la silice, aux solvants et aux hydrocarbures. Elle s’illustre par une expansion nettement plus rapide des symptômes cutanés au niveau des doigts, du visage, des bras, des jambes et du thorax, fibrose qui s’étend ultérieurement aux articulations, aux muscles puis à l’appareil digestif, au cœur, aux reins et aux poumons, qui perdent leurs pleines facultés. Entre un tiers et la moitié des patients se retrouvent ainsi avec un déficit respiratoire plus ou moins prononcé. 5 % d’entre eux développent une crise rénale, syndrome combinant de l’hypertension artérielle et une insuffisance rénale. 8 000 Français en souffriraient, là aussi en majorité des femmes. Pour en savoir plus, consultez le site de l’Association des sclérodermiques de France : www.association-sclerodermie.fr

Synergie de plusieurs molécules, il repose sur les dermocorticoïdes appliqués par voie locale, que viennent compléter des crèmes émollientes et très nourrissantes qui aideront à réassouplir la peau. La prise d’un médicament immunosuppresseur tel que le méthotrexate et d’une corticothérapie orale, à base de prednisone ou de prednisolone, viennent souvent compléter leur action. La photothérapie, traitement de l’épiderme par la lumière ultra-violette, peut également trouver sa place, mais est privilégiée lorsqu’on fait face à une morphee très étendue qui instaure une perte de mobilité. La kinésithérapie est une autre alliée quand la morphee induit des problèmes fonctionnels et entrave les gestes quotidiens. Enfin, s’il y a un préjudice esthétique, un soutien psychologique se révèle précieux.

Par Bénédicte Flye-Sainte-Marie

ASTUCE

Pour sublimer le regard, appliquez les couleurs les plus claires sur la paupière mobile et les teintes les plus soutenues sur l'angle externe de l'œil.

Maquillage spécial fête

Vous voulez réussir votre maquillage de fête, suivez notre it list et armez-vous de pinceaux et d'accessoires de pros indispensables, ainsi que de bons produits pour un maquillage zéro faute.

TRIPLE ACTION

Performance triple action : au premier coup de l'applicateur, le mascara augmente le volume, la longueur et la courbe des cils de 80 % grâce à une nouvelle brosse de précision.

Elizabeth Arden Beautiful Color Grand Entrance Mascara. Prix : 28 €.

TOUT CE QUI BRILLE

Voici un vrai vernis plaisir qui apporte brillance et résistance à l'ongle. Pour les fêtes, on optera pour une manucure dorée éclatante pour être au top jusqu'au bout des doigts!

Vernis à ongles scintillant doré D'âme nature. Flacon 5 ml. Prix : 4,35 €.

ROUGE BAISER

Avec son fini crémeux et l'intensité de ses pigments haut de gamme, il sera de la fête.

Rouge à lèvres Beautiful Lips Colour Intense Lavera, bâton 4,5 g. Prix : 11,50 €.

CONSEILS D'EXPERT

Vérifiez au préalable quelles couleurs de fard à paupières et de rouge à lèvres s'harmonisent au mieux avec votre carnation de peau, la couleur de vos yeux et de vos cheveux.

Erreurs à ne pas commettre: évitez le total look paillettes. Pas question de combiner contouring, sourcils ultra dessinés, smoky eyes et bouche rouge glossy dans la même soirée. Préférez un maquillage des yeux charbonneux accompagné d'une bouche plus légère ou nude, ou un maquillage des yeux plus épuré pour mettre en valeur une jolie bouche rouge.

DANCING QUEEN

Conçu pour les fêtes de fin d'années, ce vernis est une création unique, aux inspirations cyberpunk futuristes, aux teintes métallisées.

Mini Color's « So Future » Mavala. Flacon de 5 ml. Prix : 6,10 €.

PALETTE PARFAITE

Composée de deux teintes mates et de quatre teintes irisées, cette palette de fards à paupières est aussi dotée d'un miroir et d'un applicateur double-embout pour un maquillage parfait pour les fêtes.

My All Eyes Palette Masters Colors. Prix : 39 €.

IL EST L'OR

L'indispensable de fête, la prestigieuse huile sèche nourrissante aux reflets d'or satinée qui nimbe visage et corps d'un voile scintillant irrésistible. Illumine intensément grâce à la poudre d'or 24 carats qui capte la lumière.

Huile enchantée scintillante Sentéales, flacon de 100 ml. Prix : 68 €.

ONE-SHOT

La formule de ce soin est associée à des nacres minérales pour un effet flouteur bonne mine et des actifs hydratants optimisant le confort de la peau. À utiliser pour fixer le maquillage.

Ampoules Lift & Lumière coup d'éclat. Boîte de 3 ampoules. Prix : 7,50 €.

Par Agnès Ventadour

16 astuces pour mieux vendre sur Vinted

Vendez vos vêtements d'occasion plus rapidement et plus cher sur la plateforme!



Vinted est une application pour vendre et acheter des vêtements de seconde main. La mise en ligne des annonces, l'achat, l'envoi... tout y a été pensé pour offrir un maximum de simplicité. Presque tout le monde a des vêtements à vendre et la *fast fashion* est devenue pour une partie des consommateurs un symbole de gaspillage planétaire et de pollution, le succès est donc logiquement au rendez-vous. Créée en 2008 en Lituanie, l'appli a depuis plusieurs années le vent en poupe au point d'atteindre aujourd'hui 45 millions de membres. Plus d'un tiers sont français, une aubaine si vos placards regorgent de beaux vêtements peu utilisés. Vous pourriez les revendre à un bon prix sur Vinted (à environ - 60 % ou - 70 % du prix étiquette). On vous donne toutes nos astuces pour les écouler rapidement et au meilleur prix. Et si vous êtes déjà un *vintie*, nom donné aux utilisateurs de Vinted, vous trouverez ici de quoi améliorer vos ventes.

Peaufinez vos photos

Sur Vinted, les photos sont le principal point d'entrée vers les annonces. Vos clichés doivent présenter le plus clairement possible le produit et donner envie de cliquer! Comment connaître le type de prises de vue le plus efficace ? Le sujet a été étudié sous toutes les coutures par les départements marketing des marques de mode. Pendant les deux dernières décennies, elles ont testé de nombreux formats différents en ligne. En analysant les statistiques de leurs sites et leurs chiffres de ventes, elles ont compris ce qui fonctionne pour vendre des vêtements sur le Net et l'appliquent aujourd'hui. En résumé, pour savoir comment prendre les photos de vos vêtements, comment les plier, comment les positionner, comment choisir les angles de prise de vue, les meilleurs fonds, etc. il suffit de visiter avec un œil nouveau les sites Internet des marques de mode. Étudiez-y les techniques utilisées puis essayez, avec les moyens dont vous disposez, de vous en rapprocher. Voici donc les astuces à suivre sur Vinted.

“ Le combo magique : fond clair + belle lumière = accélérateur de ventes ”

1. Utilisez un fond blanc ou clair : toutes les marques le font ou presque ! Un mur clair ou une table blanche feront ressortir les couleurs, la coupe et les nuances du tissu de vos vêtements, un point clé pour booster vos ventes.

2. Postez plusieurs photos : les utilisateurs doivent pouvoir étudier votre vêtement sous toutes les coutures. Multipliez les photos, dont quelques-unes sur des détails.

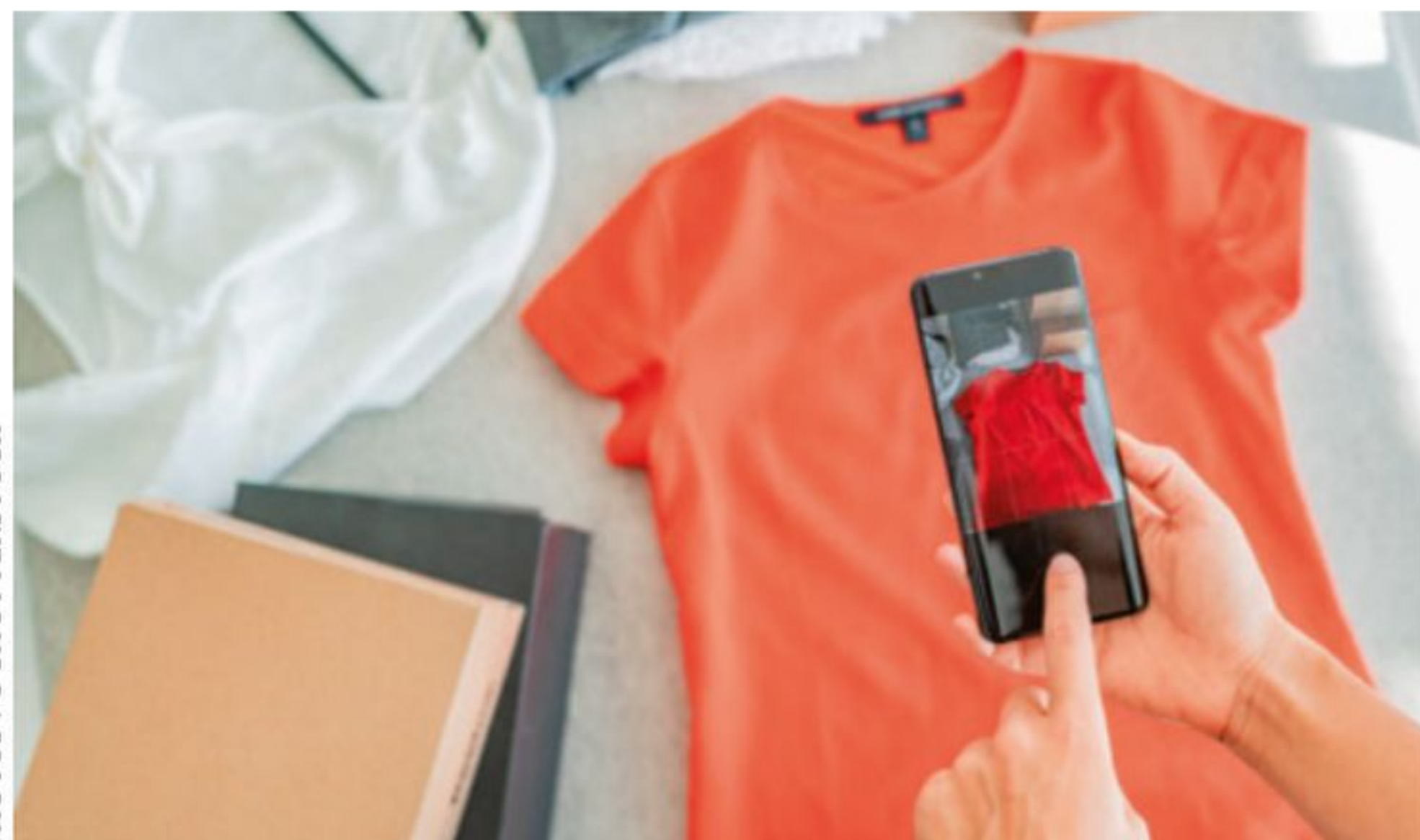
3. Une photo principale qui présente tout le vêtement : pour plus de clics, votre photo principale doit permettre de comprendre illico ce que vous vendez, sans même lire la description.

4. Utilisez la lumière du jour : trouvez l'endroit chez vous qui deviendra votre studio photo. Plantez un clou dans un mur blanc à côté d'une fenêtre pour pouvoir prendre de belles photos de vos vêtements sur un cintre qui réuniront le combo magique : fond clair + belle lumière = accélérateur de ventes.

5. Faites des sessions photo : ne mettez pas une unique annonce. Groupez vos photos pour avoir l'énergie de bien les faire et de les rendre plus pros. Repassez toujours vos vêtements.

6. Créez une cohérence dans votre galerie : si vous prenez toutes vos photos au même endroit et avec le même angle, vous obtiendrez une galerie de vêtements harmonieuse qui augmentera vos chances de vendre un second vêtement au même acheteur (pensez à activer et à paramétrer les réductions automatiques croissantes en cas d'achat de 2, 3 ou 5 de vos articles)

7. Utilisez un cintre en bois : si vous faites vos photos sur cintre, évitez le plastique ! Utilisez votre plus beau cintre en bois. Le bois donnera une meilleure valeur perçue à vos vêtements.



CONSERVEZ LES EMBALLAGES !

Lorsque vous recevez les paquets de sites marchands, ouvrez-les soigneusement avec un cutter. Ils vous serviront pour vos envois Vinted. En emballant vos paquets avec soin, vous obtiendrez de meilleures évaluations. Avant la mise en vente, vous pourrez peser votre vêtement et son emballage, de quoi baisser le montant des frais de port et décider ainsi les acheteurs à passer à l'achat.

8. Arborez une belle photo de profil : un vendeur qui ne se cache pas rassure. Une photo en mode portrait serré rendra votre profil réel et palpable.

9. Photographiez des preuves d'authenticité : pour des produits de grandes marques ou de luxe, les acheteurs se demanderont souvent s'ils sont vrais. Pour vos ventes futures, conservez le ticket de caisse, toutes les étiquettes, le sac du magasin ou la boîte des chaussures achetées.

Soignez l'écrit et vos envois !

Pour que les utilisateurs passent à l'achat, à votre clavier ! Les photos doivent accrocher l'œil et vos écrits jouer le rôle de déclencheur du clic d'achat. Vendre consiste souvent à rassurer. Vous devez donc inclure un maximum d'éléments qui rassureront les acheteurs potentiels.

10. Optez pour un pseudonyme simple : pourquoi pas votre nom et prénom pour montrer que vous n'avez rien à cacher.

11. Rédigez une description : dites toujours quelques mots sur vous. Indiquer ses mensurations aidera parfois un acheteur à se décider.

12. Décrivez votre objet : donnez la taille, la composition, la coupe... Tout ce qui peut être utile pour bien choisir. Ici aussi, inspirez-vous des textes sur les sites des grandes marques de mode. Choisissez des titres simples et précis.

13. Soyez précis sur l'état : indiquez si vous l'avez peu porté, s'il y a des taches indélébiles ou si une partie du vêtement est abîmée. L'honnêteté est la clé de bonnes évaluations et donc de ventes futures.

14. Insérez des mots clés précis en bas de l'annonce : les acheteurs trouveront vos vêtements grâce aux recherches sur les marques, mais aussi grâce à votre description.

15. Mettez un petit mot : insérez un petit mot gentil manuscrit dans votre paquet, un plus pour obtenir de bonnes évaluations et vendre plus à l'avenir.

16. Insérez un lien : si le vêtement est toujours en vente sur le site de la marque, insérez dans votre annonce un lien vers la page de vente.

Par Florent Gaillard

Que penser des applis anti-gaspi?

Elles sont présentes sur quasiment tous nos smartphones et ont su en quelques années s'ancrer dans notre quotidien. Mais celles qui prônent une démarche vertueuse sont-elles irréprochables sur toute la ligne ? On décrypte ce succès pour vous.

Dans le foisonnant univers du numérique, les applis anti-gaspi connaissent aujourd'hui une réussite fulgurante. Il faut dire qu'elles répondent à la volonté des Français d'adopter des attitudes d'achat plus responsables : en janvier 2021, une étude livrée par L'ObSoCo et Citeo a montré qu'ils étaient une majorité (62 %) à être conscients de l'impact environnemental de leur mode de consommation. Ces outils futés répondent par ailleurs à un problème très concret, à savoir l'ampleur du gâchis alimentaire dans notre pays. Si l'on en croit les chiffres de l'ADEME, chacun d'entre nous jette en effet 30 kilos de nourriture par an, dont 7 kilos qui sont toujours dans leur emballage



“ Selon l’ADEME, chacun d’entre nous jette 30 kilos de nourriture par an ”

SAUVEZ DES REPAS AIDEZ LA PLANÈTE

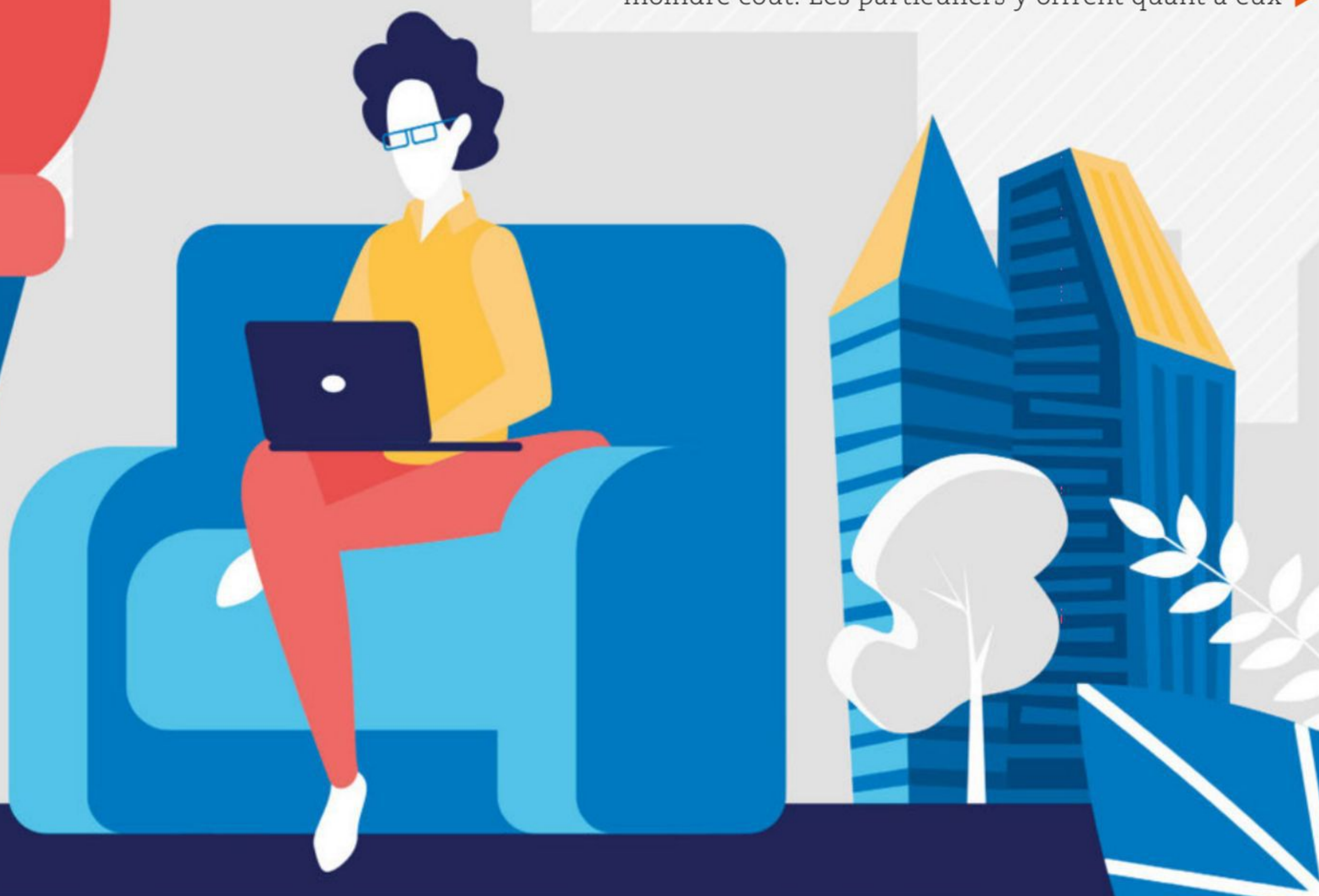


L'appli
« Too Good to go »
compte 10 millions
d'adeptes en
France.

originel. Au total, 18 % de la production alimentaire qui nous est destinée part à la poubelle chaque année, alors que d'un autre côté, 30 % des habitants de l'Hexagone, touchés par la précarité, rencontrent aujourd'hui des difficultés financières pour manger sainement trois fois par jour, dicit une enquête IPSOS-Secours Populaire de septembre 2021. Et si l'on mesure cela à l'échelle de la planète, les chiffres sont encore plus impressionnants et consternants : 1,3 milliard de tonnes d'aliments sont gâchées dans le même laps de temps, ce qui représente 3 milliards de tonnes de CO₂, 1,4 million d'hectares de terre et 350 kilomètres cubes d'eau dilapidés pour rien ! Pour lutter contre ce phénomène, Phenix, Zéro-Gachis ou encore Checkfood ont vu le jour durant la dernière décennie, sans oublier évidemment Too Good to go, l'appli anti-gaspi plus populaire dans l'Hexagone avec près de dix millions d'adeptes, qui a été lancée en 2016 par Lucie Basch, 24 ans à l'époque, une jeune entrepreneuse qui s'était inspirée du dispositif éponyme qui existait déjà au Danemark.

Le principe de la pierre à l'édifice

Leur mécanique est simple. Pour les professionnels, il s'agit de mettre à disposition leurs invendus à moindre coût. Les particuliers y offrent quant à eux ►



TRI SÉLECTIF

Avec ou sans appli, vous pouvez devenir plus avisé(e) dans la gestion de vos placards et de votre réfrigérateur et de ce qu'ils contiennent. Il existe ainsi des aliments qui, quoi qu'ils mentionnent, ne sont pas périssables, comme le vinaigre ou le sel. À ne pas mettre au rebut, donc même s'ils arborent une date de consommation dépassée : vous pouvez les incorporer sereinement dans vos petits plats ! Le risque est à peu près nul aussi avec les pâtes, la farine, les légumes secs, le riz qui se conservent extrêmement longtemps. Même durée de vie très étendue pour les conserves, qui doivent cependant prendre la direction du local à ordures si leur boîte présente des gonflements. N'oubliez pas non plus les délais indiqués sur les produits animaux ou d'origine animale, surtout la viande et les poissons, qui « tournent » vite et peuvent présenter des dangers pour la santé.



► des denrées dont ils ne se serviront pas. À l'autre bout de la chaîne, les utilisateurs peuvent en bénéficier en effectuant un simple clic, avant de se déplacer pour récupérer les fameuses victuailles. Partisanes de la théorie selon laquelle les petits ruisseaux font les grandes rivières, ces applis estiment que les gestes individuels, ajoutés les uns aux autres, peuvent changer la donne... « Ce n'est qu'en rassemblant nos forces et en agissant ensemble contre le gaspillage alimentaire que l'on parviendra à générer un changement positif », explique-t-on sur le site de Too Good to go, qui revendique le fait d'être en relation avec plus de 22 000 commerces alimentaires et d'avoir déjà « sauvé » 28,9 millions de repas depuis sa création. Too Good to go propose en plus un système de géolocalisation pour repérer les magasins, restaurants et supermarchés qui font ces « paniers » et des filtres, afin de cibler le type de cuisine que l'on affectionne. Celle dont la progression insolente lui a permis de débarquer sur le territoire américain début 2021, à New York avant de s'implanter bientôt à Washington, San Francisco ou encore Los Angeles ainsi qu'au Canada mène enfin des campagnes de sensibilisation auprès des écoles et des responsables politiques. Chez sa principale rivale, Phénix, lancée par Jean Moreau, un ancien cadre de la banque d'affaires Merrill Lynch qui a voulu donner du sens à son travail, le fonctionnement est sensiblement le même, sinon qu'on y met l'accent sur la collaboration étroite avec

les associations, qui sont 1 300 à être partenaires de l'appli. Deux tiers des volumes récoltés sont ainsi donnés à des organisations caritatives. D'autres applis ont une démarche différente : Checkfood, sur laquelle vous devez scanner les codes-barres de vos produits et indiquer leur date de péremption, est une sorte de frigo virtuel qui vous indique pour chacun d'entre eux, grâce à des jauges, le temps qu'il vous reste pour les déguster. Et Zéro-Gâchis cible pour vous les grandes surfaces avec des promotions sur des mets proches de leur date limite de consommation.

De la concurrence déloyale pour le monde de l'humanitaire ?

Bonnes pour le porte-monnaie, excellentes pour la planète, ces applis sont-elles pour autant exemptes de critiques ? En Belgique, en mars 2021, Jean-François Hubert, président de la Petite Maison du peuple de Colfontaine, structure qui vient en aide aux plus démunis en leur fournissant à prix minime des colis constitués avec les surplus des supermarchés, a déploré que l'un de ses plus importants donateurs l'ait abandonné au profit de Too Good to go et regretté que cela rime avec une baisse de 50 % des marchandises dont il dispose. Un exemple à méditer pour nos toutes-puissantes applis, afin qu'elles aménagent leur action de manière à ne porter préjudice à personne et soient aussi efficaces en termes humains qu'écologiques...

Par Bénédicte Flye-Sainte-Marie

Des ventes aux enchères pas comme les autres

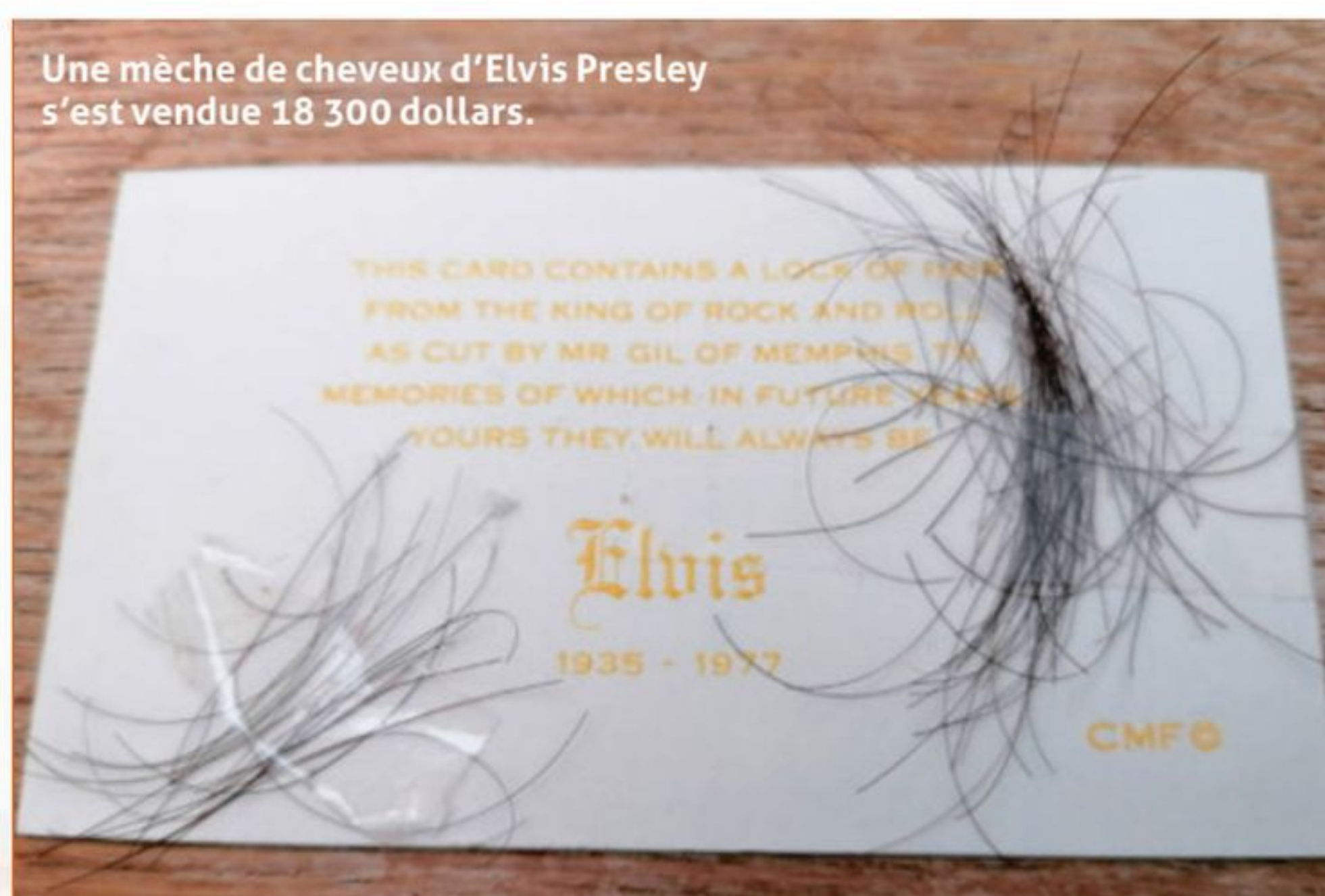
On trouve de tout aux enchères et même ce qu'on n'aurait jamais imaginé. Zoom sur les ventes les plus insolites.



En salle ou sur Internet, les ventes aux enchères ont toujours autant de succès. Tableaux, objets de collection, meubles, maisons... on y déniche de véritables trésors et parfois de vraies bizarreries. Étrangement, il y a toujours quelqu'un prêt à mettre le prix. Le 11 août dernier, un Anglais a par exemple acheté une part du gâteau de mariage de Charles et Diana qui s'étaient unis le 29 juillet 1981. La part de cette tranche de 800 grammes, faite de pâte d'amande, surmontée d'un glaçage blanc et ornée des armoiries royales britanniques, s'est vendue au prix de 2 200 livres (soit environ 2 600 euros). Cela fait un peu cher pour un gâteau qu'on ne peut plus manger au risque de finir six pieds sous terre. Qu'importe ! Les inconditionnels se sont arrachés ces restes estimés au départ entre 300 et 500 livres. L'employée de la Reine mère qui avait récupéré la tranche de gâteau savait-elle à l'époque qu'elle ferait son beurre avec ?

“ On déniche parfois de vraies bizarreries. Et il y a toujours quelqu'un prêt à mettre le prix ”

Une mèche de cheveux d'Elvis Presley s'est vendue 18 300 dollars.



© HANSONS AUCTIONEERS/COVER IMAGES/SIPA

MOUCHOIR USAGÉ

Les stars déchaînant les passions, le moindre objet leur appartenant peut finir dans la collection d'un fan. Des mèches de cheveux d'Elvis ont ainsi été vendues à Chicago en 2009 au prix de 18 300 dollars (12 300 euros). Lors de son service militaire, en 1958, le King s'était fait tondre les cheveux. Il en avait laissé une précieuse relique au coiffeur. Des cheveux, passe encore... Mais que diriez-vous des restes d'un repas ? En 2000, un bout de pain grignoté par le chanteur Justin Timberlake lors d'une émission radiophonique a été vendu sur eBay pour 1 025 dollars. L'acquisition suivante est encore moins ragoûtante. En 2008, l'actrice américaine Scarlett Johansson est l'invitée de l'émission « The Tonight Show » sur la chaîne américaine NBC. Comme elle est enrhumée, l'animateur lui tend un mouchoir. Après que Scarlett s'est mouchée, son interlocuteur récupère le morceau de cellulose pour le mettre dans un sac en plastique. Puis il demande à la star d'y apposer son autographe. Mis aux enchères au profit d'une organisation caritative, le mouchoir a été adjugé 5 300 dollars (5 000 euros) ! Un test de grossesse positif récupéré dans la poubelle de la chambre d'hôtel de la chanteuse Britney Spears a lui été vendu 5 000 dollars sur un site d'enchères en ligne en 2005.



Des fans ont acheté de l'air respiré par Kanye West.

Ça ne manque pas d'air

Coup de génie ou preuve que la bêtise humaine n'a pas de limite ? Le 22 juillet dernier, un fan du rappeur Kanye West a immortalisé la session d'écoute collective de son dernier album en capturant l'air sur place dans un pochon en plastique. Puis il l'a mis à vendre aux enchères sur eBay. Proposé au départ à 1 025 dollars, le sachet a trouvé preneur à 7 600 dollars. Le produit était soi-disant authentifié grâce à une étiquette mentionnant « Air from Donda drop » (« air du concert Donda ») avec à l'appui une photo du pochon prise lors de l'événement. Ce vendeur s'est en fait inspiré d'autres ventes similaires lors de précédentes tournées. Déjà, en 2015, de l'air prétendument respiré par Kanye West avait été acheté 60 000 dollars. Une initiative gonflée, mais rentable... L'artiste américain, Daniel Edwards, lui, a fait beaucoup parler de lui en 2006 lorsqu'il a mis aux enchères une sculpture en bronze des premiers excréments de Suri Cruise, la fille de Tom Cruise et Katie Holmes. Il s'était déjà illustré cette même année en sculptant Britney Spears accouchant à quatre pattes sur une peau d'ours.



Deux melons Yubari ont été adjugés à plus de 20 000 euros !

Des fruits de luxe

Toujours au rayon alimentaire, vous trouvez le prix des fruits frais trop élevé ? Alors, vous ne serez pas déçus en lisant la somme déboursée par un petit industriel japonais pour deux melons Yubari : 2,7 millions de yens, soit plus de 20 000 euros. Cette variété cultivée sur l'île de Hokkaido, très prisée des Japonais, est sans doute le fruit le plus cher au monde. Bien plus en tout cas que nos melons charentais vendus 2,50 euros pièce. En 2019, deux autres Yubari avaient été adjugés au prix record de cinq millions de yens. Au Japon, le fruit est souvent associé au luxe. Les habitants s'en offrent aux grandes occasions. Une pomme peut coûter plus de 4 euros et un panier de cerises 80 euros.

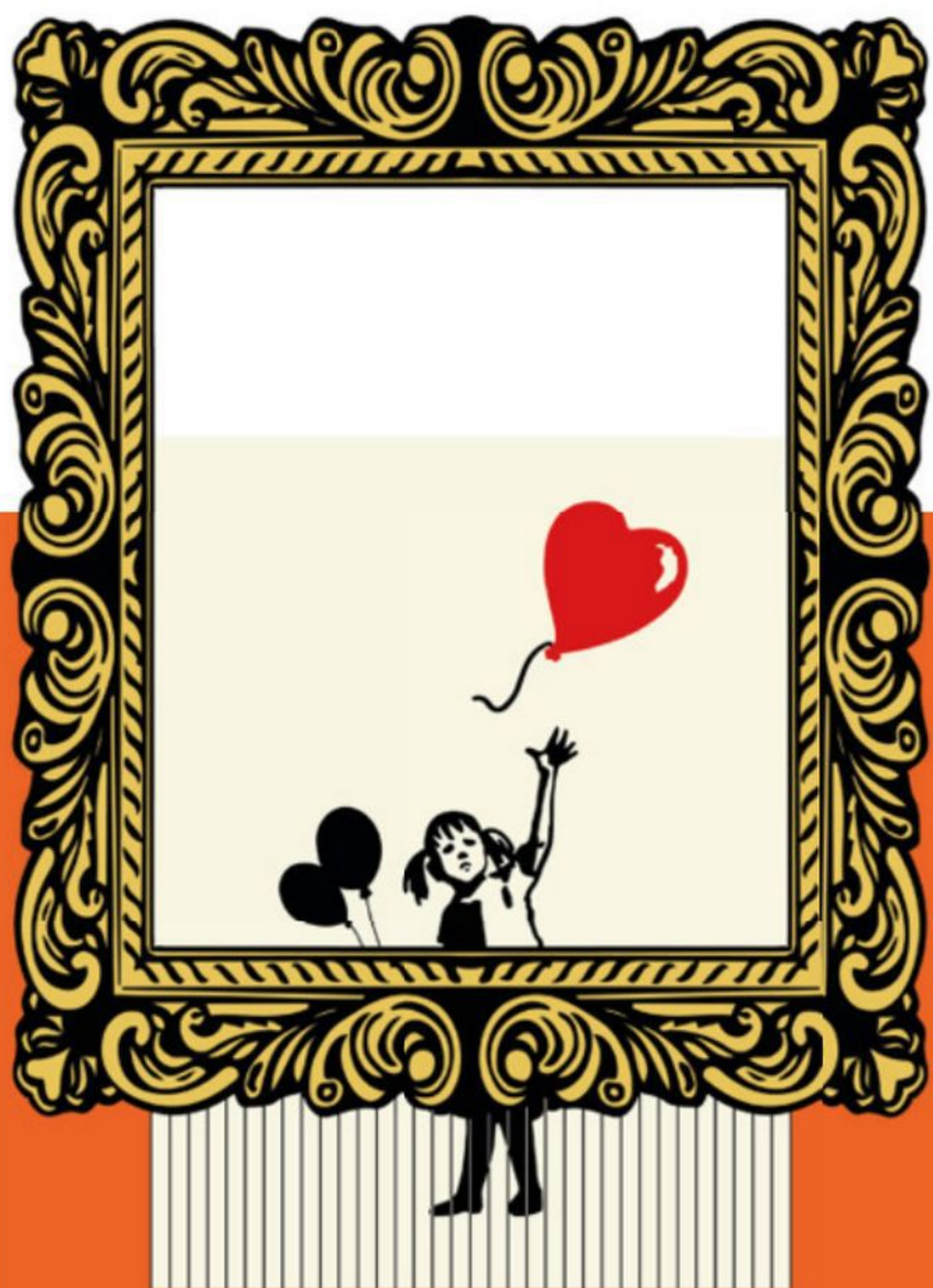
La Brésilienne
Catarina Migliorini
a mis sa virginité aux
enchères.



© VIRGINSWANTED.COM.AU // REX/SIPA

Très chère virginité

Tout peut-il être vendu ? Même ce qu'on a de plus intime ? Certains semblent le penser en tout cas. En 2012, une Brésilienne nommée Catarina Migliorini a décidé de mettre aux enchères sa virginité. Un Japonais a d'abord remporté la mise pour l'équivalent de 600 000 euros, mais l'affaire ne s'est finalement pas faite. Catarina a renouvelé l'opération l'année suivante et reçu de nouvelles offres. La jeune Brésilienne a profité de sa notoriété pour faire la couverture du *Playboy* brésilien. Moins racoleur, mais tout aussi surprenant, un Britannique, installé en Australie, a mis sa vie aux enchères en 2008 afin de tout recommencer à zéro. Une décision prise à la suite d'un divorce douloureux. La maison avec son contenu, sa voiture, sa moto, son jet-ski et même ses amis et son travail étaient proposés à la vente sur eBay. L'homme a obtenu la somme de 399 300 dollars australiens. Il a réinvesti son gain dans un projet tout aussi singulier : voyager à travers le monde pour réaliser cent vœux en cent semaines.



© SHUTTERSTOCK

UNE ŒUVRE S'AUTODÉTRUIT EN SALLE DES VENTES

C'est l'un des happenings artistiques les plus spectaculaires du *xxi*^e siècle. En octobre 2018, à peine vendue pour plus d'un million d'euros chez Sotheby's à Londres, la toile « Girl with balloon » du mystérieux street-artiste Banksy s'était autodétruite. Les personnes présentes en étaient restées bouche bée. Peinte au pistolet, la toile qui représente une fille laissant filer son ballon rouge (l'une des images emblématiques de l'artiste) a commencé à glisser et à passer dans une déchiqueteuse cachée dans le cadre du tableau. Un coup monté par Banksy lui-même qui souhaitait dénoncer la marchandisation de l'art. Il avait posté sur son compte Instagram une photo de l'événement avec cette légende : « Adjugé vendu ». Mais loin d'avoir détruit son œuvre, l'artiste semble en fait en avoir créé une nouvelle. Et qui vaut encore plus cher. Rebaptisée « L'amour est dans la poubelle », la toile est aujourd'hui estimée entre 4 et 6 millions de livres sterling (entre 4,6 et 7 millions d'euros). Pour le plus grand plaisir de celui qui l'a achetée en 2018...

Par Solenne Durox

JEU DE NOËL AVEC RÉPONSE À TOUT!

24 jeux LE FLAMBEUR



Vous et vos partenaires, venez de gagner à la loterie : 500 000 euros, félicitations !

Mais pour gagner le super gros lot de 50 millions d'euros, vous devez être le, ou la premier(e) à tout dépenser. Lâchez-vous : jouez à la loterie, investissez en bourse, participez à des enchères, envoyez votre mère en voyage sur Mars et faites plein d'autres dépenses complètement délirantes. Attention, la tâche est plus compliquée qu'il n'y paraît ! De 2 à 4 joueurs, dès 8 ans.

Prix de vente conseillé : 31,99 €

Lansay



POUR JOUER, RÉPONDEZ À NOS 2 QUESTIONS

Vous saurez immédiatement si vous avez gagné !

PAR TÉLÉPHONE AU

0892 68 68 05

Service 0,60 €/min
+ prix appel

OU PAR SMS EN ENVOYANT

FLAMBEUR, PLANCHAS ou EMOTION AU 74400*

0,75 € par SMS + coût d'un SMS X 4



Jeu gratuit sans obligation d'achat, organisé par Unique Héritage Presse, RCS Paris 338412463, éditeur des magazines Réponse à Tout. Tous les lots sont attribués par « instants gagnants ». Règlement disponible sur www.reglementsjeux.fr ou gratuitement sur demande écrite à l'adresse du jeu : « Service Client – Réponse à Tout parution 378 - Libre Réponse 94119 -13629 Aix en Provence 1. Remboursement appel ou sms conformément au règlement du jeu par mail à rembrat@sedeco.intnet.mu. La valeur des lots est indiquée à titre unitaire indicative. Photos et coloris non contractuels. Conformément à la réglementation sur la protection des données personnelles, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et de suppression des données vous concernant en écrivant à l'adresse du jeu

À GAGNER

du 24 novembre 2021
au 10 janvier 2022

1 plancha SILVER 60 Acier

Simogas
BARCELONA

**Plancha à gaz familial
pour une cuisine
traditionnelle en extérieur.**

Le plaisir d'une cuisine saine,
pratique, variée et conviviale.
Parfaite saisie des aliments et
grande inertie thermique grâce
à sa plaque en acier laminé
au carbone 6mm d'épaisseur.
Structure en inox 304. 4 lignes
de feu réparties sur l'ensemble
de la plaque pour une cuisson
homogène. Dimension
60x40cm, pour 6-8 personnes.
Consommation éco-responsable.

Valeur : 449,90 €
simogas.com



Code sms :
PLANCHA

5 coffrets JOYEUX NOËL - Emotion

Vos proches ont déjà déposé leurs souliers sous le sapin ? Et si cette année, vous les remplissiez avec ce merveilleux coffret aux 16 000 activités ? Au programme : nuit en chambre d'hôtes avec petit déjeuner au cœur du pays bigouden, repas gastronomique en duo à savourer dans un château, séance de hammam et modelage du corps aux huiles parfumées, saut à l'élastique à 55 mètres du sol ou journée en famille à la découverte du château de Hautefort, véritable joyau du Périgord... Ce concentré d'émotions va faire scintiller Noël ! Et en 2^{ème} cadeau dans cette VIVABOX : un livre de recettes festives Marabout !

Valeur : 59,90 €
Vivabox.fr



Code sms :
EMOTION



vivabox
Vivez, aimez, partagez !

Questions Réponses

Par Agnès Ventadour





Phénomène naturel

→ Comment se forme la neige ?

Chaque hiver, on l'attend, on la guette. Côté scénario, les premiers flocons tombant un à un nous rendent notre âme d'enfant. Mais d'où vient-elle ? Sous nos latitudes, le temps est déterminé par l'affrontement quasi permanent de masses d'air chaud et de masses d'air froid. Ces masses se repoussent et c'est ainsi que naissent les perturbations... et le mauvais temps. Lorsqu'une masse d'air s'élève dans l'atmosphère, au cours de son ascension forcée, elle se refroidit. Plus la masse d'air est froide, moins elle peut contenir de vapeur d'eau à l'état gazeux. Quand une masse d'air humide est refroidie, la vapeur d'eau en excédent se condense sous forme de gouttelettes, c'est ainsi que naissent les nuages. Toutefois, ces gouttelettes

peuvent rester à l'état liquide, même par des températures inférieures à 0°C. C'est ce que l'on appelle le phénomène de surfusion. Si le refroidissement continue et atteint -12°C, les gouttelettes se congèlent spontanément autour de minuscules particules solides, qui jouent le rôle de noyaux de congélation. Ainsi naissent les cristaux de glace de neige. Ils tombent vers le sol en grossissant au passage par apport de vapeur d'eau, en captant d'autres gouttelettes, et s'agglomèrent en flocons. Si toutes les températures sont négatives jusqu'au sol, il neige. En revanche, si elles deviennent positives, les flocons fondent et deviennent gouttes de pluie.

La neige se forme dans l'atmosphère par congélation de gouttes d'eau en surfusion, à des températures comprises entre -12°C à -16°C. Les cristaux de neige revêtent différentes formes: aiguilles, prismes, étoiles, lamelles... Ces cristaux ont un diamètre de 5/1000mm à plusieurs millimètres pour une épaisseur représentant environ 1/10^e de ce diamètre. La forme et la grosseur des cristaux de neige vont dépendre de la pression de saturation de vapeur d'eau et de la température. Autour de 0°C, ils se rassemblent pour constituer les flocons. La formation de «neiges éternelles» en montagne dépend de l'altitude, des températures moyennes et de l'importance des précipitations à l'état solide, en un lieu donné.

Questions Réponses

Par Agnès Ventadour



La torche

Elle voit le jour peu de temps après la découverte du feu. C'est le plus souvent du pin, car il ne brûle pas trop vite et permet une bonne combustion.

Le feu

C'est le premier moyen d'éclairage artificiel. Il apparaît pendant la préhistoire et s'obtient en frottant un silex contre une pierre riche en fer et un feutre naturel au-dessus d'un tas de bois.



La lampe à LED

En 1993, les Japonais Shuji Nakamura et Takashi Mukai de l'entreprise Nichia, inventent la DEL bleue de forte luminosité. Cette innovation va permettre de réaliser la DEL blanche et la lampe d'éclairage à LED actuelle.



La bougie

Inventée au milieu du Moyen Âge, elle est constituée d'un bloc de cire, traversé au centre par une mèche en fil de coton tressée. Elle émet une odeur agréable et moins de fumée que la chandelle. Plus chère, seules la noblesse et la bourgeoisie l'utilisent.



La chandelle

Inventée au Moyen Âge, elle se compose d'une mèche de chanvre ou d'étoupe puis de coton. Le combustible est du suif de mouton ou de bœuf. Elle dégage une odeur forte et émet une fumée noire.



Il était une

De la maîtrise du feu à la LED, voici présentées, étape par étape, les grandes innovations qui nous ont permis de nous éclairer.

LE SAVIEZ-VOUS?

Dès 1785, les ingénieurs français Philippe Lebon et anglais William Murdoch contribuent à la découverte du gaz d'éclairage. Et les becs de gaz remplacent les lanternes urbaines au XIX^e siècle.

La lampe basse consommation

Commercialisée en 1980 par Philips, cette lampe électrique est basée sur le tube fluorescent inventé en 1936. Elle est obtenue en rétrécissant le tube sous forme d'une spirale. Elle a été développée pour remplacer les lampes à incandescence et ainsi réduire la consommation électrique après le choc pétrolier de 1973.



La lampe halogène

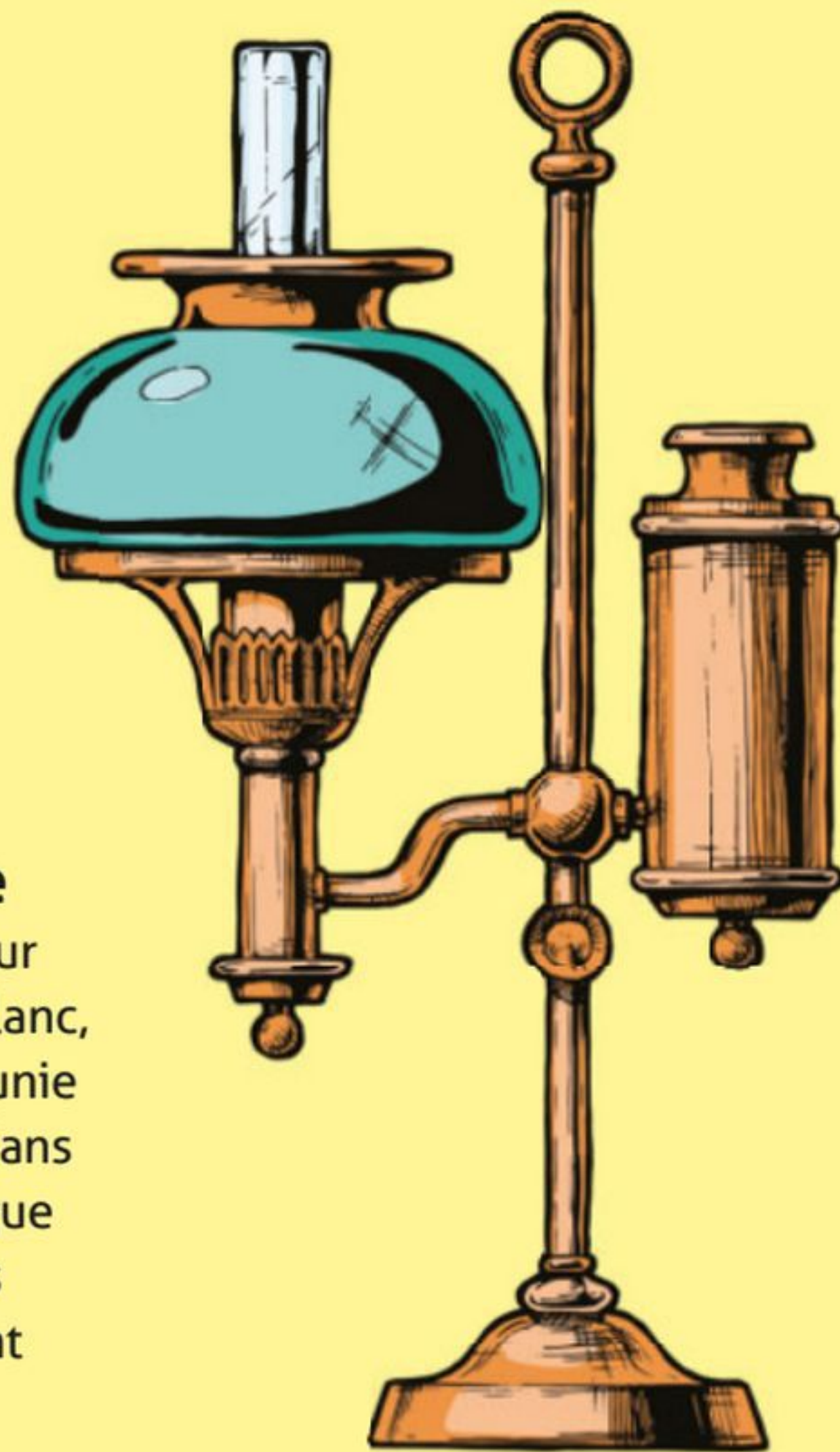
En 1959, Edward G. Zubler et Frederick Mosby, ingénieurs de General Electric, se basent sur un brevet de 1933 décrivant la redéposition du tungstène sur le filament et l'usage de l'iode qui est un gaz halogène.





La lanterne à réverbère

Inventée en 1744 par un ingénieur français, Bourgeois de Châteaublanc, cette lampe à combustion est munie d'une mèche de coton plongée dans de l'huile. Elle brûle sur une longue durée et possède des réflecteurs argentés (miroirs) qui réverbèrent la lumière vers le sol.



La lampe à huile

Inventée par le chimiste français Joseph Louis Proust, elle possède un réservoir d'huile et utilise le principe des vases communicants pour alimenter la mèche de manière constante.

La lampe à pétrole

Créée par un pharmacien polonais Ignacy Lukasiewicz en 1853, elle est munie d'un réservoir contenant du pétrole distillé et d'une cheminée de verre. La mèche trempée brûle le pétrole par capillarité.



fois l'éclairage



Le tube fluorescent

Grâce à une décharge électrique dans un tube, il produit de la lumière qui peut être blanche pour l'éclairage ou colorée pour la fabrication d'enseigne.

Le tube à néon

Conçue par l'ingénieur français Georges Claude en 1910, cette lampe électrique est constituée d'un tube rempli de néon avec deux électrodes à ses extrémités.



La lampe à incandescence

Elle a été inventée en 1835 par James Bowman Lindsay, développée par Joseph Swan puis par Thomas Edison en 1879 dans sa version industrielle. C'est une ampoule dans laquelle le courant électrique circule dans le fil conducteur et traverse un filament en tungstène, matériau qui peut résister à une température de 3 400 °C. Ce filament chauffe jusqu'à devenir incandescent et produit ainsi de la lumière.

Questions Réponses

Par Agnès Ventadour



LE SAVIEZ-VOUS ?

→ Qui est le père Noël ?

Le père Noël tire ses traits de Saint-Nicolas, né en 270 après Jésus Christ. C'était un évêque de Myre en Asie Mineure (Turquie actuelle). Mort en martyr autour de 345, l'évêque fut canonisé par l'Église et fêté le 6 décembre dans plusieurs pays d'Europe du Nord et de l'Est. Patron des marins, le personnage de Saint-Nicolas était très vénéré en Amérique du Nord, car les premiers colons, les «Pilgrim Fathers», étaient très reconnaissants au XVIII^e siècle d'avoir pu traverser l'Atlantique sains et saufs. Au fil du temps, Saint-Nicolas perd le personnage qui l'accompagnait, le père

Fouettard, qui menaçait les enfants pas sages. Un bonnet mou remplace sa mitre et il se voit affublé d'un gros ventre et d'une petite taille pour lui permettre de passer par la cheminée pour venir déposer ses cadeaux. Si Saint-Nicolas voyageait à dos d'âne, c'est l'écrivain Clement Clarke Moore qui lui fournit un attelage tiré par des rennes en 1821 dans un conte de Noël pour ses enfants intitulé «La nuit d'avant Noël». L'apparence du père Noël d'aujourd'hui provient d'illustrateurs américains du XIX^e siècle, en particulier de Thomas Nast, dans les années 1860, qui a l'idée de le faire venir du pôle Nord

et de le dessiner avec des habits de couleurs différentes (il n'est pas encore habillé en rouge). À cette époque, les Hollandais, nombreux aux États-Unis, appellent Saint-Nicolas Sinterklaes. Très vite, Sinterklaes devient Santa Claus et la distribution des cadeaux passe de la nuit du 6 décembre à celle du 24 au 25 décembre. Le père Noël tel que nous le connaissons aujourd'hui existe depuis 1938. Coca-Cola a fixé l'image dans le monde entier avec l'illustrateur Haddon Sundblom qui a donné au père Noël son air bonhomme, sa barbe blanche et l'a habillé de rouge Coca-Cola.

PHOTOS : © SHUTTERSTOCK

LA COLLE DU MOIS



→ D'où vient la bûche de Noël ?

RÉPONSE L'origine de l'incontournable dessert de Noël est liée au solstice d'hiver. Pour la nuit la plus longue de l'année, une énorme bûche, sur laquelle était versé un peu de vin ou d'huile, était brûlée en offrande. Elle était déposée dans le foyer par l'aîné et le cadet de la maison, symbole de la famille et de la transmission. Selon les régions, elle brûlait uniquement la nuit de Noël ou jusqu'à l'Épiphanie, soit 12 jours après, pour représenter l'année. La génoise roulée que l'on déguste au dessert serait apparue vers 1870. Plusieurs pâtisseries se disputent la paternité. Ce n'est qu'après la Seconde Guerre mondiale que la bûche de Noël se répand dans toute la France puis dans les autres pays francophones. Pâtisserie ou glacée, revisitée dans des formes différentes, elle est devenue une tradition.

VRAI FAUX

Beauté déclic

→ Se brosser les cheveux 50 fois par jour aiderait à la pousse des cheveux

VRAI Même si cette action ressemble plus à un mythe tiré d'un conte, se brosser les cheveux de 50 à 100 fois par jour s'avère efficace pour le bien-être des cheveux. Le brossage permet de revitaliser les cheveux, de retirer les impuretés accumulées durant la journée et de stimuler la circulation sanguine. Tout ceci contribue à rendre les cheveux sains et les aide à pousser.

→ On peut dormir sans se démaquiller

FAUX Même si les fêtes décalent l'heure du coucher tard dans la nuit, il faut toujours se démaquiller et nettoyer son visage avant de se coucher pour éviter que le maquillage et les impuretés accumulées durant la journée n'obstruent les pores de la peau.

QUESTIONS DE TIMING



→ En combien de temps une araignée tisse-t-elle sa toile ?

RÉPONSE Il a été estimé qu'il faut en moyenne une heure de travail et 30 mètres de fil de soie pour bâtir une toile. Ne pouvant projeter son fil, l'araignée doit donc compter sur le vent ou sur les plus légers déplacements d'air.



→ Combien de temps a-t-il fallu pour construire le pont de l'île de Ré ?

RÉPONSE En avril 1974, le conseil général de Charente-Maritime a décidé la construction d'un pont pour remplacer les bacs souvent saturés entre l'île de Ré et le continent. Malgré de nombreuses réticences, la construction démarra en novembre 1986 et se termina en mai 1988.

→ Quel est le temps de cuisson des pâtes al dente ?

RÉPONSE Il faut compter 8 à 10 minutes de cuisson, selon les marques et les formes, après la reprise de l'ébullition une fois que vous avez plongé vos pâtes. Al dente signifie que les pâtes doivent être à peine croquantes, temps de cuisson favori des Italiens qui en sont les meilleurs ambassadeurs.



LE MAGAZINE QUI ENRICHIT LA VIE

à partir de
39€
par an



COCHEZ LA FORMULE CHOISIE

☐ FORMULE DÉCOUVERTE

12 numéros - 1 an

39€
46,80€ - 17%

☐ FORMULE PREMIUM

12 numéros - 1 an
+ 4 n^{os} cahiers de jeux

45€
58,40€ - 23%

POURQUOI S'ABONNER?

- Tarif avantageux
- Livraison gratuite en France
- Je peux changer de formule
- Accès gratuit à la version numérique dans votre espace client

**ABONNEZ VOUS
SIMPLEMENT SUR INTERNET
FLEURUSPRESSE.COM**

AVEC VOTRE CODE PROMO



RAT21

OU

PAR TÉLÉPHONE
03 44 62 43 63

Du lundi au vendredi de 9 h à 18 h.

OU PAR COURRIER

À RETOURNER ACCOMPAGNÉ DE VOTRE RÈGLEMENT :

RÉPONSE À TOUT

B1307 - 60643 CHANTILLY CEDEX

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Téléphone :

E-mail :

E-mail indispensable pour accéder à la version numérique de votre abonnement.

Merci de joindre votre règlement par chèque bancaire
ou postal à l'ordre de Unique Heritage Presse

DATE ET SIGNATURE
OBLIGATOIRES



Note book

Retrouvez notre sélection de bons plans,
de références, d'adresses utiles pour faciliter
et accompagner votre vie au quotidien.

Par Ange Saint-Flour

Idées cadeaux

Comme chaque année, pas facile de faire plaisir à vos petitouts, alors suivez notre best of des jouets. Ce sont vos marmousets qui seront contents.



À bloc

Les blocs de construction en mousse magnétique permettent aux tout-petits de construire de manière plus créative que jamais. Lorsqu'ils doivent être nettoyés, il suffit de placer les blocs en mousse dans le compartiment supérieur du lave-vaisselle. 10 pièces à l'intérieur. Dès 18 mois.

Jouets éducatifs magnétiques Blockaroo, set avion de Blockaroo. Prix: 29,99€.



Strass

Avec cette édition 2021, la magie opère incontestablement pour célébrer les fêtes de fin d'année. Composé d'infimes détails (strass scintillants, bretelles en fils argentés), le bustier de Barbie magnifie sa silhouette! Dès 6 ans. **Barbie. Prix: 49,90€.**



Petit chef

Très réaliste, élégante et en bois double face, cette cuisine dispose d'un four et de poubelles pour recycler chaque déchet. Des accessoires de dînette tels qu'une casserole et des ustensiles en bois sont fournis. Dès 3 ans.

La cuisine urban de King Jouet. Prix: 69,99€.



Livre géant

Un magnifique livre accordéon géant. À la fois mini théâtre et livre à flaps, il se transforme en superbe décor pour les chambres d'enfants. Dès 3 ans. **Noël à Jolieville, Marcel et Joachim. Prix: 22€.** Disponible en librairies et points de vente Marcel et Joachim.



Meurtres en série

À mi-chemin entre l'échappée game et le jeu de société, trois terribles meurtres en série ébranlent le club de golf d'Oakdale. Qui peut bien en être l'auteur ? Les joueurs vont devoir mener l'enquête. De 8 à 99 ans.

The Key: meurtre au golf d'Oakdale, Haba. Prix: 21,90€



Bluffant!

Une fois libérée de sa capsule et ses 25 pièces assemblées, l'époustouflante créature prend vie pour accompagner les enfants dans leurs épopées les plus exaltantes. Doté d'effets sonores et lumineux, le Méga Biopod avance tout seul grâce à ses capteurs de mouvements. Dès 5 ans. **Méga Biopod Ycoo, Silverlit. Prix: 22,99€.**



À la mine

Avec ce jeu, on descend directement dans les mines muni d'un marteau pour faire déborder son wagon de diamants de toutes les couleurs ! Il suffit de donner des coups sur la boîte de jeu pour en faire dégringoler une ribambelle. De 5 à 99 ans. **La mine aux trésors, Haba. Prix: 17,90€.**



Géant des mers

Fabriquée à partir de matières plastiques récupérées dans un rayon de 50 km autour des cours d'eau, dans des zones dépourvues de systèmes de collecte des déchets plastiques, le Mosasaurus Protecteur participe à la sauvegarde des océans. Dès 4 ans.

Mosasaurus Protecteur Jurassic World. Prix: 44,99€

Aéroport city

Cet aéroport très réaliste va permettre aux enfants de s'évader vers la destination de leur choix en simulant décollage et atterrissage. Dès 3 ans.

Coffret aéroport Matchbox. Prix: 39,99€.



4 en 1

Ultra innovant, ce robot motorisé 4-en-1 se transforme pour évoluer. Au programme : plus de 120 chansons, sons et phrases pour apprendre les chiffres, les lettres, les formes et les couleurs. À partir de 6 mois. **Jo le robot Fisher-Price. Prix: 54,99€.**



À table

Misez sur cette petite table fun à colorier à l'infini, durable, récréative, pédagogique et solidaire. Coloritable. Prix : 99,50 €.



My name is Bond

Toit amovible, siège passager éjectable, bouclier pare-balles et mitrailleuses derrière les phares, vos enfants vont pouvoir retrouver les personnages de James Bond, Goldfinger, Oddjob. Voiture Aston Martin de James Bond, Playmobil. Prix: 89,99€.



Aux commandes

Premier pas vers l'aéromodélisme, l'Airoz est un avion en papier radiocommandé à créer très facilement. Vous fabriquez votre avion, vous clipsez le moteur et c'est parti! Dès 8 ans. Airoz Flybotic, Silverlit. Prix: 24,99€.



Far-West

Vos enfants vont être trop contents de pouvoir se grimer avec la tenue intégrale de la cow-girl : pantalon, chemise, poncho, chapeau, pistolet. De 3 à 5 ans. Déguisement de cow-girl d'Oxybul. Prix: 34,99€



Mon compagnon

Funny Sunny raconte plein d'histoires, de blagues, chante et suit votre enfant dans sa routine quotidienne, montre ses émotions au fil des 300 activités pour une expérience de jeu vraiment unique! Funny Sunny fonctionne avec 4 disques de jeu à insérer pour des heures de jeu. Funny Sunny Mon compagnon d'histoires interactif, VTech. Prix: 15€.



Dessine Harry

À l'occasion des 20 ans de la saga au cinéma, Pictionary revient dans une version en réalité augmentée, ultra-moderne, délirante et ensorcelante avec 112 cartes recto verso de mots à deviner avec le stylo en forme de baguette magique. Dès 8 ans. Pictionary Air Harry Potter, Mattel Games. Prix: 24,99€.

Faites de Noël un cadeau

À court d'idées pour trouver le bon présent à glisser sous le sapin?
Avec notre *it list*, pas de risque de tomber à côté, c'est bingo assuré!

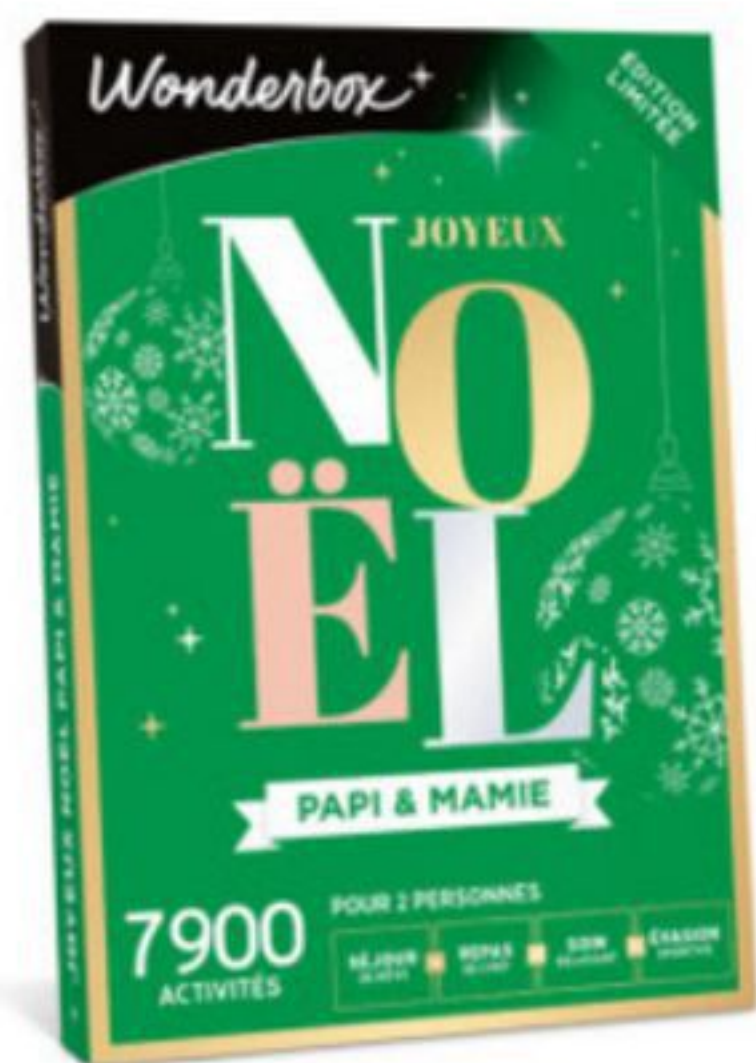


Tea time

Boîte en métal de thés et infusions. 72 sachets double chambre sans colle ni agrafe et 100 % biodégradable. English TeaShop Coffret collection ultime. Prix: 28,90€.

So chic

Portefeuille au format italien, avec une pince pour coincer vos billets, 100 % made in France. Larmorie modèle Hector. Prix: 79€. www.larmorieofficiel.com



Super papi et mamie

Offrez une activité ou un séjour parmi 7 900 idées cadeaux. Coffret Wonderbox Joyeux Noël Papi et mamie. Prix: 99,90€.



Nuits glam

Chemise de nuit boutonnée en coton et Tencel (TM) modal (fibre d'origine cellulosique). Impétus. Prix: 44,95€.

Duo éthique

100% vegan ultra légère, fabriquée à base de matériaux recyclés et bio-sourcés. 40% dessus de la chaussure en plastique recyclé et semelle extérieure 20% algues naturelles. Saola. Prix: 99,95 €



Time is money

Montre unisexe, version gold ou silver, disponible en version 39 ou 43mm de diamètre. Montre Rise by Kapten & Son. Prix: 279,90€.



Pour elle
Bottine modèle yamba camel



Pour lui
Canon blue fron

Ils sont arrivés !

On parle souvent de saisonnalité des fruits et légumes et pourtant il existe également celle des poissons et des fromages. *Réponse à tout!* vous propose chaque mois une liste des produits de saison les plus courants, sans oublier ses recettes gourmandes.

Légumes

Décembre fait son entrée dans l'hiver. Pas d'inquiétude, même si les légumes sont moins variés, vous trouverez encore de quoi régaler votre petite famille et vos amis. Au menu, tians et lasagnes de légumes devraient les ravir.

Légumes : betterave, blette (ou bette), brocoli, carotte, céleri branche et rave, la grande famille des choux (chou, chou de Bruxelles, chou rouge, chou-fleur), crosne, endive, épinard, navet, panais, poireau, pomme de terre, radis, salsifis, topinambour, courges (citrouille, potiron, potimarron...), oignon.



Fruits

Vous ferez le plein de pomme, coing, poire, clémentine corse, mandarine, noix, marron, orange. Moins local, mais de saison : ananas, banane, fruit de la Passion, grenade, kaki, kiwi, litchi, mangue, papaye, pamplemousse, poire.





Poissons

Bar, dorade grise, carpe, haddock, hareng, limande, merlan, sole.



Coquillages et crustacés

Coques, coquilles Saint-Jacques, praires, bouquets, crevettes grises, langouste royale, huîtres, oursins, homards, langoustes.

Fromages

Brocciu corse, gruyère, munster, brie, fourme d'Ambert, comté, sainte-maure de Touraine, vacherin, Mont d'Or, roquefort.



LES STARS DU MOIS

Les volailles festives en

À l'approche des fêtes de fin d'année, les volailles festives restent l'un des produits les plus prisés pour les repas familiaux et entre amis.

La dinde

Originaires du sud-ouest des États-Unis, elle a été introduite en Europe au XVI^e siècle. Elle est âgée de 5 mois minimum quand elle est commercialisée. Généreuse, elle peut facilement nourrir six à huit convives.



Chapon, poularde et dinde... ces mets invitent la générosité à table et sont plus que parfaits pour des lendemains en toute praticité. La diversité des volailles festives, qu'elles soient entières ou découpées, permet qu'elles s'adaptent à tous les goûts, au moment des réveillons de Noël ou du Nouvel An. Nous avons concocté spécialement pour vous un florilège de conseils de chefs pour que le jour J soit une réussite totale.

Faites le bon choix

Privilégiez des éleveurs de qualité, disposant d'un label ou d'une appellation contrôlée ! Optez pour une

volaille bien charnue. N'hésitez pas à demander conseil à votre boucher volailler.

Petit plongeon

Pour être sûrs d'obtenir une volaille tendre à l'intérieur et dorée à l'extérieur, certains chefs conseillent de pocher la volaille avant de la rôtir. Dans un bouillon composé de 1 litre d'eau, jetez un oignon, une carotte, sel, poivre, plongez la volaille et pochez-la pendant 45 minutes (pour 4 kg). Il ne vous reste plus qu'à la cuire au four préchauffé à 180 °C pendant 1 h à 1 h 30 selon le poids de la volaille. Pour obtenir une peau qui croustille, deux astuces simples : frottez la peau de la volaille avec du citron puis badigeonnez-la avec du beurre ou de l'huile d'olive.

habits de fête

Thermostat sous surveillance

Pour conserver une saveur parfaite, n'agressez pas la « bête ». Mieux vaut ne pas l'exposer trop longtemps à une haute température. Il faut compter une heure par kilo de viande et la température de votre four ne doit pas dépasser les 180 °C. Pour la dinde et le chapon, retenez que vous devez compter 50 minutes par kilo de viande. Démarrez la cuisson à 200 °C pendant une demi-heure, puis réduisez-la à 150 °C pour le reste de la cuisson. La pintade supporte une température de 200 °C pendant 25 minutes par 500 g. Le canard peut être rôti en entier à four chaud (180 °C) pendant 25 minutes par livre. Quant aux magrets de canard, ils font des merveilles cuits dans une poêle à feu doux.

Le chapon

C'est un poulet mâle castré, ce qui a pour effet de développer sa masse musculaire. Quand il arrive sur les étals, il est âgé de 5 mois minimum. Recherché pour sa chair moelleuse et sa saveur incomparable, le chapon fermier est élevé avec beaucoup de soin ! Même s'il contient 20 % de gras (contre 7 % dans un poulet ordinaire), il s'agit de graisses « insaturées », qui ne bouchent pas nos artères. Excellente source de protéines, qui entretiennent la masse musculaire.

La pintade

Cette volaille offre une chair ferme et colorée qui rappelle le goût subtil du gibier. Elle est fort appréciée pendant les fêtes et coûte beaucoup moins cher qu'une dinde ou un chapon.



Astuces de chef pour un festin sans faille

Pour une réussite totale, votre volaille doit être la star de la soirée. Tout d'abord, laissez-la à température ambiante pendant une vingtaine de minutes avant de l'enfourner. Envie d'épater vos invités ? Pourquoi ne pas la farcir sous la peau ? Ce petit geste lui donnera une classe folle. Vous pouvez par exemple glisser de fines tranches de truffe. L'effet est garanti aussi bien pour l'œil que pour le palais. Pensez à l'enduire généreusement de gras. Même si la volaille est grasse, n'oubliez pas que ce sont les sucs qui donneront le bon jus. L'étape ultra importante pendant la cuisson est l'arrosage du volatile. Arrosez-le toutes les 15 minutes avec son jus de cuisson. Vous assurerez à la sortie, car la chair sera fondante et juteuse. L'ultime étape, aussi importante que l'arrosage, le repos. Ne la servez pas immédiatement à la sortie du four. Patientez un bon petit quart d'heure, voire une demi-heure. Cela permet aux chairs de se détendre et surtout de rendre leur dernier jus. Pour conserver la chaleur, recouvrez la volaille de papier alu.



Allez hop, en cuisine !

CHAPON en FÊTE

Pour 8 personnes. Préparation:
20min. Cuisson 3h30.

INGRÉDIENTS : 1 chapon fermier
Qualité Landes, 1 plaquette
de magret séché de canard fermier
des Landes IGP Label Rouge,
200 g de foie gras mi-cuit,
3 c. à s. d'armagnac, 400 g de chair
à saucisse, persil, 5 champignons
de Paris, 50 g de beurre, sel poivre.

Réalisez la farce. Placez la chair à
saucisse dans un saladier. Émincez
les champignons et le persil puis
ajoutez-les. Taillez le magret

séché en tranches puis en petits
lardons. Découpez le foie gras en
petits cubes. Ajoutez l'armagnac.
Saupoudrez de sel et de poivre du
moulin et mélangez bien.

Insérez la farce dans la cavité
du chapon. Refermez en ficelant
la volaille.

Faites fondre une noix de beurre
puis, à l'aide d'un pinceau,
badigeonnez la volaille. Salez,
ajoutez un fond de verre d'eau
dans le plat puis enfournez à
160°C pendant 3h30. Arrosez
toutes les 30min.



PHOTOS : © SHUTTERSTOCK

Recettes de chef

Marc Fontanne est un jeune chef à qui Jean-André Charial a donné toute sa confiance pour diriger la cuisine du Prieuré. Il a peaufiné son art dans de grandes cuisines étoilées, de l'auberge des Templiers à la Réserve de Beaulieu, en passant par Anne-Sophie Pic ou le Château Saint Martin. Sa carte propose une cuisine de goût, ensoleillée, s'appuyant pour beaucoup sur des producteurs locaux.

Le chef Marc Fontane
du restaurant Le Prieuré Baumanière,
7 place du Chapitre,
30400 Villeneuve-lès-Avignon
Tél.: +33 (0)4 90 15 90 15



Foie gras ananas

Pour 6 personnes. Préparation 25min.

Cuisson: 2h.

INGRÉDIENTS : 1 lobe de foie gras frais, 1 botte de thym, 1 pièce d'ananas, 50 g de sucre, 100 g de crème, 50 g de foie gras cuit, 50 g de lait, 50 g de crème, 1 feuille de gélatine, sel, poivre.

PRÉPARATION DU FOIE GRAS (LA VEILLE)

Hacher le thym. Déveiner le lobe de foie gras. Saler, poivrer et parsemer de thym.

Le mouler en terrine.

Cuire au four vapeur 2h à 71°C, puis laisser reposer 24h.

SAUCE CARAMEL

Mettre le sucre dans une casserole et le faire colorer à 180°C. Déglacer à la crème pour obtenir une sauce

et la mettre au frais. Couper l'ananas frais en petits dés de 0,5mm sur 0,5mm et mettre les dés à mariner dans le caramel froid.

CHANTILLY FOIE GRAS

Couper les 50g de foie gras. Les mettre dans le lait chaud avec une feuille de gélatine réhydratée. Saler et poivrer. Mixer l'ensemble. Monter les 50g de crème en chantilly puis l'incorporer au foie gras. Une fois l'ensemble refroidi, mélanger à l'aide d'une Maryse.

DRESSAGE

Couper le foie gras en rectangle. Le disposer sur l'assiette. Faire des points de chantilly à l'aide d'une poche à douille. Disposer les dés d'ananas et quelques fleurs de thym.



Coquilles Saint-Jacques à la crème de mâche et émulsion beurre blanc

Pour 4 personnes. Préparation 20min.

Cuisson: 10min

INGRÉDIENTS : 4 grosses coquilles Saint-Jacques. **Pour la crème de mâche:** 350 g de mâche, 4 c. à s. d'huile d'olive, 50 g de beurre, sel et poivre. **Pour l'émulsion beurre blanc:** 5 échalotes, 200 g de vin blanc, 150 g de beurre.

PRÉPARATION DES COQUILLES

Décoquiller et laver les coquilles Saint-Jacques.

CRÈME DE MÂCHE

Faire bouillir 75cl d'eau dans une casserole. Ajouter le sel. Plonger la mâche et laisser cuire pendant 5min puis laisser refroidir. Mixer la mâche avec l'huile d'olive, saler et poivrer.

ÉMULSION BEURRE BLANC

Éplucher et émincer les échalotes. Les mettre dans une casserole avec le vin blanc. Réduire à plus de la moitié. Passer au chinois.

Monter au beurre le vin réduit.

FINITIONS

Faire chauffer la crème de mâche avec les 50g de beurre. Émulsionner avec le beurre blanc. Cuire les Saint-Jacques recto verso à l'huile d'olive à la poêle.

DRESSAGE

Mettre la crème de mâche au fond de l'assiette. Disposer les Saint-Jacques. Verser l'émulsion beurre blanc.



© SERVICE DE PRESSE.

FILET DE BŒUF GRILLÉ CANNELLONI D'ARTICHAUTS

Pour 6 personnes. Préparation: 30min.

Cuisson: 15 min.

8 feuilles de basilic, 6 anchois fumés, 200 g de vin blanc, 1 oignon jaune, 2 gousses d'ail, 1 paquet de pâtes à lasagne fraîches, 4 filets de bœuf de 120 g, 4 artichauts. **Pour la croûte de parmesan:** 50 g de beurre, 15 g de parmesan râpé, 5 g de chapelure, sel, poivre.

Tourner les artichauts, retirer le foin, les faire suer à l'huile d'olive avec un oignon émincé et 2 gousses d'ail entières. Déglacer au vin blanc, ajouter de l'eau si nécessaire et les cuire.

Récupérer les artichauts. Couper trois fonds d'artichaut en brunoise et mixer le fond d'artichaut restant pour obtenir une purée. Hacher le basilic grossièrement et les anchois fumés. Mélanger la brunoise d'artichaut dans la purée et incorporer le basilic et les anchois hachés pour obtenir la farce. Prenez les feuilles de lasagne achetées dans le commerce. Les cuire 1min dans l'eau bouillante salée, puis les laisser refroidir. Confectionner les cannellonis.

CROÛTE DE PARMESAN

Faire un beurre pommade puis

incorporer le parmesan et la chapelure. Mélanger, saler et poivrer. Étaler finement la croûte de parmesan entre deux papiers cuisson. Réserver au froid.

FINITIONS

Tailler la croûte de parmesan de la largeur et de la longueur du cannelloni. Faire griller le bœuf selon la cuisson qui convient et passer au gril le cannelloni.

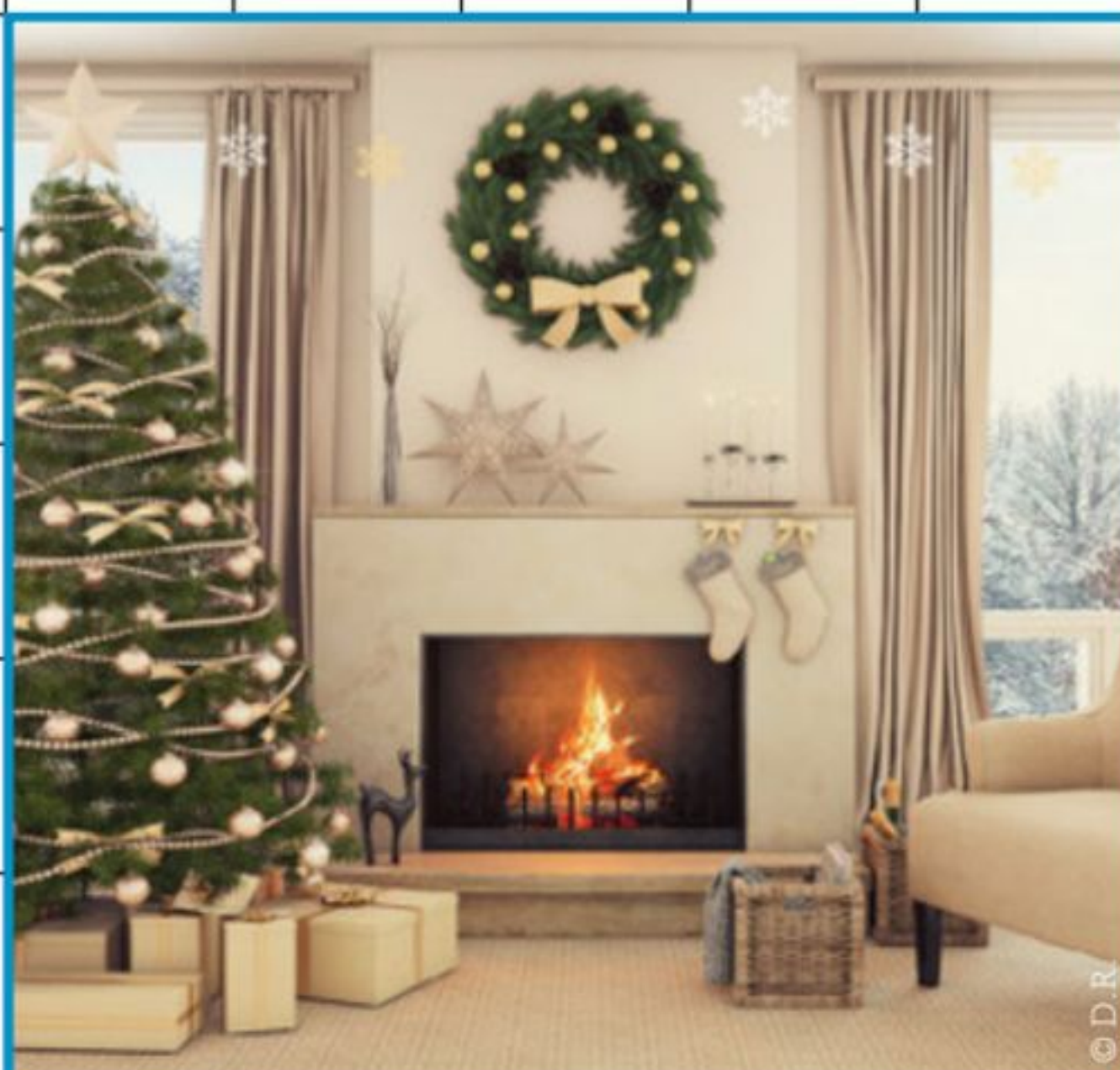
DRESSAGE

Dans une assiette, déposer le cannelloni, le filet de bœuf grillé et la croûte de parmesan



FORCE 2 SOLUTIONS EN P.82

BOÎTE À MOMIE		DÉTENTION D'OBJETS VOLES		RÉDUIT EN POUDRE		IL EST NÉ À VINCI		FINESSE DE PERCEPTION		INTERJECTION DOUTEUSE		ELLE FAIT BOURGEONNER		IL PEUT PERTURBER LE CITADIN
CONDIMENT PROVENÇAL		IRAN D'ANTAN		DRÔLE DE SAINTE		UN PETIT DOCTEUR		FUTURS NOTAIRES		MORTELLE		REMIS EN TÊTE		
								RELATIF						
CHACUN SON TOUR														
AMERTUME														
						ON Y VOIT LES ÉTOILES					ELLE EST PLEINE AU LARGE			
						ENNEMI DE GRANT					BOHÉMIEN			
PORT AU FOND D'UN FJORD					FROMAGE OU DESSERT								ON TROUVE SA PAGE SUR LE WEB	
UN TROU AU MUR					LE SCANDIUM									
			ÉLIMER					USAS JUSQU'À LA TRAME						
			TOUT FAIRE FONCTIONNER											
SA BALLE CLÔT LA RENCONTRE		ATTEINT								TÊTES À FLEUR D'EAU				
		ARBUSTE DU LITTORAL												
QUI REÇOIT BEAUCOUP OU QUI POURRIT À MOITIÉ										ARME				NAVIRES GRÉES EN COTRES
										ILS S'USENT DES QU'ON PREND LE VOLANT				
					POUR MONTRER QUELQUES CHOSES					NOTRE-SEIGNEUR		PRODUIT MARIN AVEC LUI, ON EST MARRON...		
SUR SES RIVES IL Y A ENCORE DES GUINGUETTES	APPELLATION VITICOLE											VACHE QUI FUT FEMME		
	MÉTAL À PAPIER											FAÇONNÉ À LA MAIN		
										COURONNE BRILLANTE				
										FAMILLE DE RUMINANTS				
TEXTILES					C'EST AUSSI L'ÂTRE		FORME ONDULÉE DES CHEVEUX		IL PRATIQUE LE RAMASSAGE				UN INDIEN QUI EST TARDIF ET FLAMBOYANT	
SPECIALITÉ DE RENARD					LEVER LA SÉANCE				ÎLE AVEC PONT					
					VOITURES À DEUX ROUES									
					PARLEUR COLORE									
IL S'ACTIVE POUR PROTÉGER LE GLOBE		BOUGONNE						VENTILAIT						BRANCHAGE FEUILLU
		VICTORIA PRÈS DU NIL						LE TEMPS D'UNE RÉVOLUTION						
			C'EST TOUTE UNE HISTOIRE							CHERCHER À TOUCHER				
			NOIX DU BOUCHER							QUI RESTE À PAYER				
RAGOÛT DE MOUTON														
ENCEINTE POUR LE COMBAT								SOUPA						SOUVENT ENTENDU PENDANT LA CORRIDA
								ONCLE À L'ÉTRANGER						
				PRÉ-POSITION			IL PEUT ÊTRE AUSTRAL OU MÉRIDIONAL					SOBRIQUET DEUX CENTS EN CHIFFRES ROMAINS		
				MESURE LIQUIDE										
DONNE DE L'ÉLAN		DEVANT LIBITUM OU PATRES			UN ÉLÉMENT DANS L'ALPHABET GREC					UNE ÉCORCE À LA NOIX				
							DEVENU PLUS PUISSANTE							



RÉPONSE À TOUT!

FONDATEUR : ALAIN AYACHE

Réponse à tout! est édité par UNIQUE HERITAGE PRESSE SAS, au capital de 500 000 €. SIREN 338 412 463 RCS Paris. Adresse : 141 bd Ney, 75018 Paris.
Président : Emmanuel Mounier. Actionnaire : UNIQUE HERITAGE MEDIA . Comité de direction : Emmanuel Mounier (président et directeur de la publication),
Christophe Ruet (directeur général), Agathe Monneret (directrice administrative et financière), Juliette Salin (directrice des rédactions),
Albin Quéro (directeur marketing). www.fleuruspresse.com.

Rédaction : Agnès Ventadour (rédactrice en chef), Philippe Lévêque (directeur artistique), Séverine Grégoire (première rédactrice graphiste),
Pascale Cancalon (secrétaire de rédaction).

e-mail : reponseatout@fleuruspresse.com. Ont collaboré à ce numéro : Carole Caillaud, Solenne Durox, Bénédicte Flye-Sainte-Marie, Florent Gaillard,
Olivier Marin, Audrey Picque, Philippe Richard, Ange Saint-Flour.

Relations abonnés : Réponse à tout! Service abonnements B1307, 60643 Chantilly Cedex, tél. : 03 44 62 43 63 .
abo.reponseatout@ediis.fr // Pour la Belgique : Edigroup, tél. : 070 233 304, abonne@edigroup.be // Pour la Suisse : Edigroup, tél. : 022 860 84 01,
abonne@edigroup.ch // Tarif d'abonnement 1 an (12 numéros) : 36 €.

Gestion des ventes au numéro : Isabelle Alliaume (directrice des ventes et du réseau), tél. : 01 56 79 36 94.

e-mail : diffusionmdj@fleuruspresse.com. Distribution : MLP. Publicité : régie publicitaire MediaObs. Directrice générale : Corinne Rougé, tél. : 01 44 88 93 70.
crouge@mediaobs.com. Responsable commercial : Pierre Monchablon. pmonchablon@mediaobs.com, tél. : 01 44 88 97 76. Administration des ventes :
Caroline Hahn, tél. : 01 44 88 97 58 - chahn@mediaobs.com. Adresse : 44, rue Notre-Dame-des-Victoires, 75002 Paris - Tél. : 01 44 88 97 70 - Fax : 01 44 88 97 79.

Directrice marketing, partenariats et business development : Marion Stastny. marion.stastny@uniqueheritage.fr. Fabrication : Creatoprint.

Tél. : 06 71 72 43 16 - Impression : Artigrafiche Boccia - 84 131 Salerno - Italie. Origine du papier : Italie. Taux de fibres recyclées : 0%. Certification : PEFC
100%. « Eutrophisation » ou « Impact sur l'eau » : Ptot 0,018 kg/tonne. Commission paritaire : CPPAP 1223 K 84015. ISSN n° 1143 7693.

Dépôt légal : à parution. Tous droits de reproduction réservés sauf autorisation écrite préalable. © Réponse à tout!. Les coordonnées de nos abonnés sont
communiquées à nos services et aux organismes liés contractuellement à Réponse à tout!, sauf opposition écrite. Les informations pourront faire l'objet d'un
droit d'accès et de rectification dans le cadre légal.

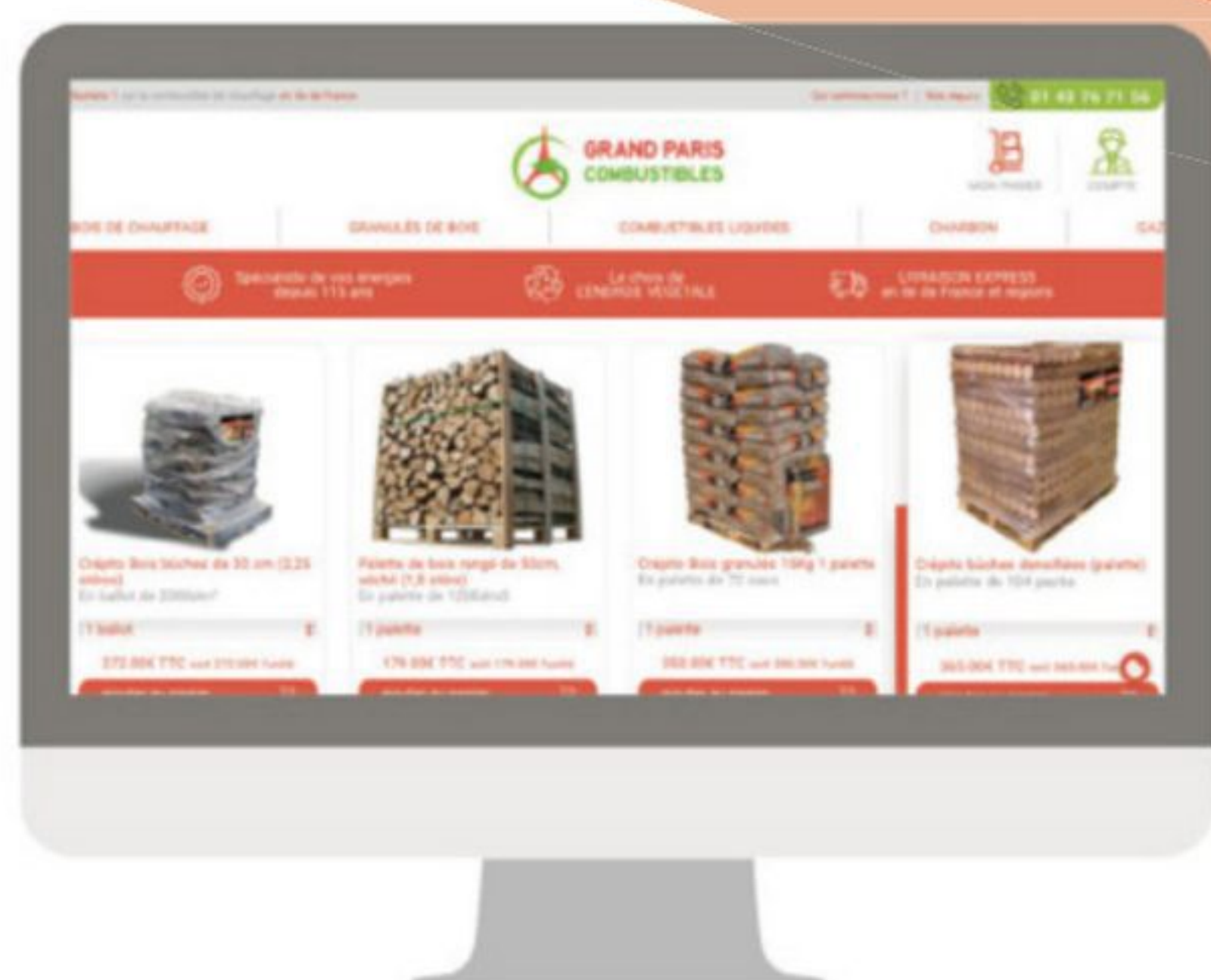


SOLUTION MOTS FLÉCHÉS P.81

S	R	R	L	A	H	A	
T	A	P	E	N	A	D	E
R	E	C	I	P	R	O	Q
A	C	R	E	T	E	N	U
O	S	L	O	L	A	I	T
O	P	E	U	S	E	R	E
H	A	C	C	E	D	E	E
M	A	T	C	H			A
G	A	T	E				P
S	E	M	I				S
	A	O	C			J	C
M	A	R	N	E			H
L	I	N	S		C	C	C
R	U	S	E		C	H	A
M		R	A	L	E		A
C	I	L		R	O	M	A
N	A	V	A	R	I	N	D
L	I	C	E		E	N	S
U		A	D		E	T	A
I	M	P	U	L	S	E	M

Ne vous posez plus de questions pour vos combustibles, grâce à l'entreprise **LEVERGER** !

Pour tous vos combustibles
liquides, solides et gazeux,
faites confiance à **LEVERGER
COMBUSTIBLES** revendeur installé
à Maisons-Alfort depuis 1903.



POUR COMMANDER ? RIEN DE PLUS SIMPLE !

vous pouvez directement vous rendre sur notre
site **WWW.GRANDPARISCOMBUSTIBLES.FR**
ou venir directement dans nos dépôts de Paris,
Maisons-Alfort et La Ferté Gaucher.



**GRAND PARIS
COMBUSTIBLES**



“

**J'ai économisé
9 000 € sur ma
pompe à chaleur
grâce à Hellio ”**

**Votre
énergie
a de l'impact
hellio**

Votre pompe à chaleur à partir de 42 €/mois*

Changement de chaudière, isolation de votre maison : pour tous vos projets de rénovation énergétique, Hellio est votre interlocuteur unique. Hellio réalise vos travaux, s'occupe de vos démarches administratives, vous avance les aides auxquelles vous avez droit et vous propose des solutions de financement de votre reste à charge.

**Rendez-vous dès maintenant
sur particulier.hellio.com
et bénéficiez d'une **visite technique offerte****



*Offre de crédit accessoire à une vente réservée aux particuliers, sous réserve d'acceptation par Sofinco Prêteur, marque de CA Consumer Finance, SA au capital de 554 482 422 € - 1, rue Victor Basch - CS 70001 - 91068 MASSY Cedex - 542 097 522 RCS Évry, immatriculé à l'ORIAS sous le N°07 008 079 (www.orias.fr), Assurances facultatives souscrites auprès de CACI LIFE Dac (Décès), CACI NON LIFE Dac (Perte Totale et Irréversible d'Autonomie, Invalidité Permanente et Totale, Incapacité Temporaire Totale de Travail) et Assistance au domicile auprès de FIDELIA ASSITANCE. Vous disposez d'un droit légal de rétractation. Cette publicité est conçue et diffusée par HELLIO qui agit en tant que partenaire non exclusif de CA Consumer Finance. Il apporte son concours à la réalisation d'opérations de crédit sans agir en qualité de prêteur.