

60 millions de consommateurs

INSTITUT NATIONAL DE LA CONSOMMATION

Essai



LENTILLES

Inoffensives pour les yeux, vraiment ?

Enquête

Jouets dangereux

Ceux qu'il ne faut surtout pas acheter

Enquête

Divorce, décès

Comment gérer le crédit immobilier

Essai

FOURS

De bons multifonctions à petits prix



CHAMPAGNE !

Le meilleur des bulles



Essai

30 BLANCS DE BLANCS ET CRÉMANTS
+ Bien choisir sa bûche
+ Pensez aux champignons



Dans les coulisses de 60

QUI SOMMES-NOUS ?

60 Millions de consommateurs et son site 60millions-mag.com sont édités par l'Institut national de la consommation (INC) ; établissement public à caractère industriel et commercial dont l'une des principales missions est de « regrouper, produire, analyser et diffuser des informations, études, enquêtes et essais » (art L. 822-2 du code de la consommation).



NOS VALEURS

INDÉPENDANCE

Nous n'acceptons aucune publicité et tous les produits testés sont achetés par nos soins, de manière anonyme, comme tout consommateur.

EXPERTISE

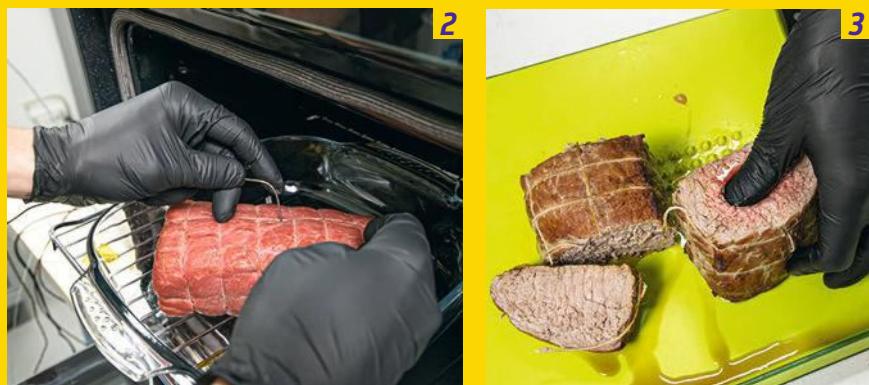
Nos journalistes-enquêteurs travaillent en étroite collaboration avec les ingénieurs, les juristes et les économistes de l'INC pour une information fouillée et experte.

PROXIMITÉ

Le réseau 60, c'est plusieurs milliers de contacts par mois : messages des lecteurs, des abonnés à notre page Facebook, à nos fils Twitter, les contributions au forum. Des échanges qui enrichissent nos contenus en continu.

Essais mode d'emploi

Tous les tests de produits réalisés par notre centre d'essais comparatifs répondent à des cahiers des charges complets, définis par les ingénieurs de l'INC, qui s'appuient sur la norme des essais comparatifs NF X 50-005. Ces essais ont pour but de comparer objectivement les produits (qui ont tous été achetés de manière anonyme) et, le cas échéant, de révéler les risques pour la santé ou la sécurité. Les informations publiées, en particulier essais comparatifs et études, ne peuvent faire l'objet d'aucune exploitation commerciale ou publicitaire. Toute reproduction, même partielle, est interdite sans l'autorisation de l'INC.



Voyage au cœur du rôti

1 Nos fours sont testés sur le respect et la stabilité de la température. Trois capteurs, appelés thermocouples, positionnés dans la cavité, informent de la rapidité de montée en température lors de la préchauffe et des variations de chaleur pour trois températures de référence : 100, 180 et 250 °C. 2 La cuisson de notre rôti de bœuf est scrutée par ce thermocouple inséré au cœur du rôti.

3 Enfin, on apprécie la cuisson interne et externe de la viande.



RETROUVEZ-NOUS sur YouTube pour (re)voir le facebook live que nous avons organisé le mois dernier avec cybermalveillance. Le thème du jour : comment déjouer les arnaques en ligne. Dieu sait si elles sont nombreuses et toujours renouvelées !

LA FOLIE DE LA PÂTE À TARTINER

Toujours plus de références en rayon : 64 actuellement disponibles contre 49 il y a cinq ans. Avec ou sans huile de palme, bio, végane, la pâte à tartiner choco-noisettes est un secteur en pleine expansion, contrairement à de nombreux produits alimentaires. Pourquoi cette folie, à l'heure où 46 % de la population est en surpoids ? Lisez notre article sur 60millions-mag.com



ÉDITORIAL



J. DULEY

SYLVIE METZELARD
Rédactrice en chef

Alléger les dépenses, pas la gourmandise

S'il est difficile d'envisager des menus « light » pour les fêtes, on peut, en revanche, alléger les dépenses sans pour autant plomber l'attrait des menus. Moins cher n'est pas forcément gage de tristesse ou de mauvaise qualité. Pour preuve, nos effervescents passés sous les fourches caudines de nos dégustateurs.

Cette année, nous avons évalué une trentaine de champagnes blancs de blancs et des crémants de Bourgogne. Crémants qui, par le passé, nous avaient déjà surpris en bien. L'attrait ne se dément pas cette année, avec un rapport qualité-prix qui devrait faire pétiller vos yeux autant que vos papilles. Quand on sait qu'en décembre, 10 % des dîners sont accompagnés de bulles, ce peut être une aubaine.

Nous nous sommes aussi intéressés aux bûches qui, vous le verrez, peuvent se déguster à tous les prix mais pas avec le même niveau de qualité ; que vous optiez pour une traditionnelle au chocolat ou une autre plus exotique « japonisante au citron, sésame et yuzu » ou « au thé matcha et mousse au chocolat blanc » qui devraient être tendance cette année, si l'on en croit Metro, le grossiste dédié aux professionnels de l'alimentation.

Dans l'idée de vous aider à sublimer vos plats sans vous ruiner, nous avons aussi étudié les champignons « premium », que l'on peut trouver à prix intéressants : congelés, déshydratés ou lyophilisés. On vous explique leur intérêt et la subtilité de leurs différences car, comme souvent en cuisine, le diable se cache dans les détails. Et, avec les milliers de recettes auxquelles on peut accéder librement sur Pinterest en particulier, ou sur Internet en général, cuisiner soi-même peut vraiment être un régal. Surtout avec des produits locaux et de saison. Joyeuses fêtes gourmandes ! ●



Moins cher n'est pas forcément gage de tristesse ou de mauvaise qualité. Comme le prouve notre dossier Spécial réveillon.



citron, sésame et yuzu » ou « au thé matcha et mousse au chocolat blanc » qui devraient être tendance cette année, si l'on en croit Metro, le grossiste dédié aux professionnels de l'alimentation.

Dans l'idée de vous aider à sublimer vos plats sans vous ruiner, nous avons aussi étudié les champignons « premium », que l'on peut trouver à prix intéressants : congelés, déshydratés ou lyophilisés. On vous explique leur intérêt et la subtilité de leurs différences car, comme souvent en cuisine, le diable se cache dans les détails. Et, avec les milliers de recettes auxquelles on peut accéder librement sur Pinterest en particulier, ou sur Internet en général, cuisiner soi-même peut vraiment être un régal. Surtout avec des produits locaux et de saison. Joyeuses fêtes gourmandes ! ●



**MENSUEL ÉDITÉ
PAR L'INSTITUT
NATIONAL DE LA
CONSOMMATION**
(Établissement public
à caractère industriel et commercial)
Le Polaris, 76, avenue
Pierre Brossolette,
92240 Malakoff
Tél. : 01 45 66 20 20
www.inc-cons.fr

Directeur de la publication :
Philippe Laval

Rédactrice en chef :
Sylvie Metzelard

Rédacteurs en chef adjoints :
Hervé Cabibbo (mensuel)
Sophie Coïne (hors-série)
Élodie Toustou (Web)

Directrice artistique :
Emmanuelle Mondor

Secrétaire générale de la rédaction :
Martine Féodor

Rédaction :
CHEF DE RUBRIQUE :
Patricia Chairopoulos, Fanny Guibert,
Lionel Maugain, Amine Meslem
(hors-séries), Adélaïde Robert, Adrian
de San Isidoro

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION :
Bertrand Loiseaux et Mireille Fenwick
(premiers secrétaires de rédaction),
Cécile Demainly

MAQUETTE : Valérie Lefèuvre
(première rédactrice graphiste)

RESPONSABLE PHOTO :
Céline Derreux

SITE INTERNET :
www.60millions-mag.com

Matthieu Crocq (éditeur Web),
Laura Hendrix (cheffe de rubrique),
Brigitte Glass (relations avec les
internautes) redactionweb@inc60.fr

Diffusion :

William Tétrel (responsable),
Gilles Taillandier (adjoint),
Valérie Proust (assistante)

Relations presse :
Anne-Juliette Reissier-Algrain,
Tél. : 01 45 66 20 35

Chef adjoint du centre d'essais comparatifs : Antoine Haentjens

Cheffe du service juridique, économique et de la documentation :
Patricia Foucher

Contact dépositaires, diffuseurs et réassorteurs : Destination média,
Tél. : 01 56 82 12 06

Service abonnements : 60 Millions de consommateurs, CS90006,
59718 LILLE CEDEX 9. Tél. : 09 69 322 983

TARIFS DES ABONNEMENTS ANNUELS
11 numéros mensuels + Spécial impôts :
49 € ; étranger : 62,50 €.
11 mensuels + Spécial Impôts +
7 hors-séries : 83 € ; étranger : 108 €

Photogravure : Key Graphic

Impression : groupe Maury
Imprimé sur papier : Leipa Lux

Origine du papier :

SCHWEDT/ODER, Allemagne
Taux de fibres recyclées : 100 % recyclées

Certification : PEFC
Eutrophisation : 0,08 kg/tonne

Distribué par : MLP

Dépôt légal : novembre 2024

Commission paritaire : 0927 K 89330

ISSN : 1267-8066

Ce numéro comporte un encart d'abonnement sur une partie du tirage.

Un dépliant pour la vente du Mook 8 est envoyé avec ce numéro sur une partie du tirage.



**RESTONS
CONNECTÉS !**



60millions-mag.com

- Pour puiser davantage d'infos conso au quotidien
- Un forum pour vous exprimer
- Les rappels de produits à connaître



**/60millions
deconsommateurs**

Pour suivre, partager les travaux de « 60 », réagir à des infos insolites, partager une expérience...



@60millions

Le fil du consommateur averti.

@alerte_rappel60

Pour être prévenu tout de suite des gros rappels de produits.

Carton rouge

Téléphonie NRJ Mobile ne répond plus

Le constat

NRJ Mobile est en train de rénover son système d'information.

Le problème

Cela entraîne le fonctionnement des cartes Sim.

La conséquence

Des clients se retrouvent sans téléphone, parfois pendant plusieurs mois.

J'ai souscrit un forfait NRJ Mobile fin août pour mon téléphone professionnel, et à la réception de la carte Sim, pas moyen de l'activer, peste David, l'un de nos lecteurs. Après une trentaine d'appels au service après-vente, impossible de joindre le moindre conseiller. » Dépité, David décide de clôturer son compte et obtient finalement le remboursement de sa carte Sim, facturée 10 €... mais ne parvient pas à changer d'opérateur, à cause d'un problème technique. Une situation qui s'éternise : deux mois après la résiliation, David ne peut toujours pas passer d'appels depuis son smartphone.

90 % D'AVIS NÉGATIFS

Depuis début octobre, de nombreux témoignages pointent NRJ Mobile. En particulier sur Trustpilot, qui totalise 90 % d'avis 1 étoile au moment où nous écrivons ces lignes. Les motifs des plaintes sont souvent les mêmes : des clients ne parviennent pas à résilier leur abonnement, transférer leur ligne sur une autre carte Sim ou en recevoir une nouvelle. D'autres n'arrivent ni à passer des appels ni à envoyer des SMS. Cerise sur le gâteau : le service clients est aux abonnés absents !

Contactée, l'entreprise tente d'expliquer la situation. « Nous conduisons un projet majeur de rénovation du système d'information de NRJ Mobile, affirme-t-elle. Cela a pu entraîner des perturbations ponctuelles touchant la joignabilité du service clients.

Grâce à la mobilisation de nos équipes, la plupart des incidents sont résolus. »

Au regard des témoignages qui continuent à affluer sur les réseaux sociaux et Trustpilot, on peut en douter. Mais pas de panique ! « Selon les cas et de façon individuelle, nous pourrons étudier la possibilité d'un geste commercial dans un second temps », promet NRJ Mobile, sans plus de précisions...

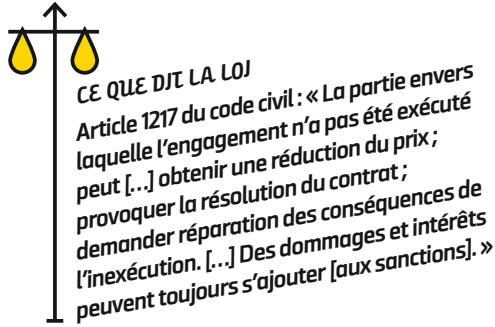
Si vous êtes concernés, tentez d'abord de résoudre le problème à l'amiable, en contactant NRJ Mobile au 09 69 39 03 11, ou via la messagerie. S'il persiste,appelez le 3179 afin de récupérer votre code Rio, nécessaire pour changer d'opérateur sans perdre votre numéro, et passez à la concurrence ! Vous pouvez aussi demander le remboursement au prorata des jours de service non honorés. Pour appuyer votre requête, n'hésitez pas à invoquer l'article 1217 du code civil.

NE VOUS LAISSEZ PAS FAIRE

Svos demandes restent lettre morte, recontactez NRJ Mobile par courrier recommandé avec avis de réception à l'adresse suivante : service consommateurs,

NRJ Mobile, TSA 10101, 69174 Rillieux-la-Pape Cedex. Si l'entreprise ne s'exécute pas, saisissez son médiateur de la consommation (la médiation des communications électroniques) en remplissant le formulaire de réclamation disponible à l'adresse : www.mediation-telecom.org. •

CÉLIEN FUSILLIER





SOMMAIRE

N° 608 / DÉCEMBRE 2024

DIRE / RÉAGIR / REVENIR

- Le regard de «60» sur l'actualité de la consommation** p. 6
 Nous le soutenons : Le chèque énergie en danger p. 6
 Sécurité sanitaire : Du foie gras à l'ARN messager p. 6
 Tramadol et codéine : Sur ordonnance sécurisée p. 6
 Tarifs bancaires : La Banque postale se lâche p. 7
 Pitoyable ! Cinq étoiles contre un désodorisant p. 7

À la une

Spécial réveillon

- Effervescents : Les crémants s'imposent p. 10
 Artisanale ou industrielle, la bûche fait recette p. 15
 Les champignons font la fête p. 18

ALIMENTATION & SANTÉ

- Toutes les infos sur la nutrition, les problématiques de santé, la beauté** p. 20

- Essai**
 Lentilles : Inoffensives pour les yeux, vraiment ? p. 23

- Enquête**
 Compléments alimentaires : Une vie saine sinon rien p. 28
Pratique
 Alerte : Jouets lumineux, jouets dangereux ? p. 31

EQUIPEMENT & LOISIRS

- Toutes les infos sur l'équipement de la maison, le high-tech, les transports et les loisirs** p. 32

- Essai**
 Fours encastrables : Multitâches et à petits prix p. 34
Enquête
 Sécurité des jouets : N'achetez pas n'importe où ! p. 40
Enquête
 Appareils ménagers :
 La taille du cordon, ça compte aussi ! p. 44

ARGENT & LOGEMENT

- Toutes les infos sur la gestion de vos dépenses, votre habitation et vos droits de consommateur** p. 48

- Enquête**
 Immobilier : Que devient le crédit en cas de divorce ? p. 50
Pratique
 Autoroutes : Sans barrières mais avec paiement ! p. 54
Enquête
 PER et assurance-vie : Une petite dose de risque en plus p. 56
Coaching
 « Que doit me rembourser la compagnie aérienne ? » p. 58
Ne vous laissez pas faire
 Banquier, vous devez rembourser p. 61



Courriers, courriels,

- Vos coups de gueule, vos questions, nos réponses p. 62

La flèche de Madame 60

- Trafic perturbant p. 66

- 60 secondes pour retenir l'essentiel** p. 67

Retrouvez-nous
chaque samedi
dans "franceinfo: conso"

à 15h50, 17h50 et 21h20 sur **franceinfo:**
radio . web . tv canal 27

Vous voulez vous abonner : voir page 22

Vous recherchez un article
ou un ancien numéro :
voir pages 47
ou www.60millions-mag.com

Le programme des émissions
Consomag diffusées sur France 2,
France 3, France 4, France 5
et France Info : voir page 30

DIRE RÉAGIR REVENIR

LE REGARD DE «60» SUR L'ACTUALITÉ DE LA CONSOMMATION

par PATRICIA CHAIROPOULOS, LIONEL MAUGAIN, ADÉLAÏDE ROBERT ET ADRIAN DE SAN ISIDORO

Nous le soutenons Le chèque énergie en danger

Dix-huit organisations, dont la quasi-totalité des associations de consommateurs, défendent le chèque énergie pour les ménages modestes. Il leur était envoyé jusqu'à l'an dernier, mais la suppression de la taxe d'habitation est venue enrayer le mécanisme. Après une première mobilisation, le gouvernement a mis en place une plateforme pour permettre aux personnes éligibles en 2024 de s'inscrire en ligne. « Mais seuls 3 % des nouveaux bénéficiaires potentiels l'ont obtenu à ce jour », pointaient mi-octobre les organisations. Le projet de loi de finances prévoit une réforme du dispositif avec une pérennisation de la plateforme. « Cela aura pour effet d'exclure, pour non-recours, un grand nombre de bénéficiaires », alertent les organisations. Elles réclament le maintien d'une attribution automatique et la revalorisation du montant du chèque énergie. •

Tramadol et codéine Sur ordonnance sécurisée

À partir du 1^{er} décembre, toute spécialité contenant, seule ou en association, du tramadol, de la codéine ou de la dihydrocodéine devra être prescrite à l'aide d'une ordonnance sécurisée. Ces antidouleurs entraînent un risque de dépendance et de mésusage et continuent de faire l'objet d'ordonnances falsifiées, justifie l'Agence de sécurité du médicament (ANSM). La durée maximale de traitement est, en outre, restreinte à douze semaines pour la codéine et la dihydrocodéine. Les prescriptions établies avant le 1^{er} décembre resteront valables jusqu'à leur terme. •



Des émanations toxiques Gare aux fritures !



Attention aux émanations d'huiles de friture ! Cette alerte de l'Agence nationale de sécurité sanitaire (Anses) s'adresse d'abord aux professionnels de la restauration et de l'industrie agroalimentaire. Elle pointe le risque cancérogène de divers composés qui se forment à partir de la matière grasse et des aliments ainsi cuits à haute température. Face à ces risques, l'Agence recommande de mieux encadrer l'utilisation de ce type de cuisson. Un vœu pieux ? •



Sécurité sanitaire Du foie gras à l'ARN messager

Le 1^{er} octobre a démarré la campagne de vaccination de 62 millions de canards contre la grippe aviaire H5N1. C'est soit un vaccin « classique », avec des fragments de protéines du virus, soit un vaccin à ARN messager. L'Agence nationale du médicament vétérinaire garantit l'innocuité de ce dernier. Mais est-il risqué pour les consommateurs ? « Cette hypothèse, découlant de l'épisode covid, n'est pas scientifiquement valide, affirme Jean-Luc Guérin, professeur de pathologie aviaire à l'École nationale vétérinaire de Toulouse. Il s'écoule au moins six semaines entre la deuxième vaccination du caneton et la consommation de sa viande ou son engrangement pour le foie gras. Même dans l'hypothèse où des résidus de ces vaccins d'ARNm représenteraient un danger sanitaire, impossible qu'ils persistent lors de la croissance des tissus, les cellules étant alors détruites. » Foie gras ou pas pour Noël ? Question de goût ou de conviction... mais pas de sécurité sanitaire. •



Tarifs bancaires La Banque postale se lâche

Augmentation des frais de tenue de compte, des cotisations de cartes, des opérations liées au crédit immobilier et création d'un tarif obscur.
De quoi gonfler facilement le chiffre d'affaires.

La Banque postale vient d'inventer un nouveau tarif», signalent plusieurs lecteurs. En effet des « frais d'actualisation de dossier client » de 15 € sont apparus dans la plaquette 2025. Kesako ? Interrogée, la banque indique qu'il s'agit d'un dispositif lié à la lutte contre le blanchiment et le financement du terrorisme. Si vous ne fournissez pas des justificatifs de votre identité, ou l'origine des dépôts, vous aurez droit au prélèvement, « à partir du second semestre ». Et le client sera prévenu trente jours avant.

DES HAUSSES POUR TOUS

Par ailleurs, et cette fois tous les clients sont concernés, les frais de tenue de compte augmentent, passant de 18 € à 20,40 € par an. Rapporté à 20 millions de clients, ce n'est pas mal, d'autant que ces frais n'étaient encore que de 13,20 € en 2020. Ce qui fait +54 % en cinq ans !

Ce n'est pas la seule hausse en 2025, puisque toutes les cotisations de carte bancaire augmentent. La carte à autorisation systématique, desti-

née aux plus modestes, passe ainsi de 31,50 € à 33,30 €. Autre inflation supportée par les clients en difficulté, la commission d'intervention sera désormais de 8 € contre 7,90 € en 2024. Ce qui est le maximum légal. La Banque postale était la dernière grande banque à être sous ce plafond, même si cette tarification, imposée lorsque le conseiller « étudie » votre compte pour autoriser ou non un paiement au-delà du découvert, augmentait chaque année.

LES EMPRUNTEURS AUSSI

Également mis à contribution, les emprunteurs : les frais pour constituer un dossier de prêt à l'accession sociale s'élèveront à 300 € contre 250 € avant. Obtenir une attestation liée au crédit immobilier coûtera 20 €, plutôt que 15 €. Si vous changez le compte à débiter, il vous sera prélevé 150 € au lieu de 60 € en 2024. Une dernière pour la route, et pas la moindre : le retour d'un courrier non distribué était tarifié 7 € en 2024, il passera à 24 € ! Au fait, qui distribue le courrier dans ce pays ? ● L. M.

MIS À L'AMENDE !



310 millions d'euros

La Commission irlandaise pour la protection des données, après une plainte de l'association tricolore La Quadrature du Net, a infligé une lourde amende au réseau social LinkedIn. Le site n'indiquait pas clairement aux utilisateurs à quelles fins étaient utilisées leurs données personnelles, avant de recueillir leur consentement.

85500 € Une sexagénaire de Saint-Lô (Manche), détenant plus de 2000 produits de contrefaçon importés de Turquie, a été sanctionnée par le tribunal correctionnel de Coutances. Elle revendait sur son site Internet parfums ou encore vêtements imitant des grandes marques de luxe.

250 000 € et 150 000 €

La Commission nationale de l'informatique et des libertés (Cnil) a puni deux sociétés de voyance à distance. La première enregistrait systématiquement tous les appels passés entre voyants, clients et standardistes. La seconde conservait ses données clients pendant une durée de six ans après la fin de la relation commerciale.

Pitoyable ! 5 étoiles contre un désodorisant

« Un arbre magique offert ! », annonce un prospectus diffusé par le centre Norauto Seclin (Nord). Pour chaque avis Internet 5 étoiles déposé sur son magasin, le garage offrait un désodorisant pour voiture en forme de sapin...

Une pratique commerciale illégale dénoncée sur le réseau social X (ex-Twitter) par un consommateur outré. Contactée, la maison mère de Norauto affirme avoir recadré la direction du centre de Seclin. ●



DES ASSOCIATIONS POUR VOUS DÉFENDRE

15 associations de consommateurs, régies par la loi de 1901, sont officiellement agréées pour représenter les consommateurs et défendre leurs intérêts. La plupart de leurs structures locales tiennent des permanences pour aider à résoudre les problèmes de consommation.

Pour le traitement de vos dossiers, une contribution à la vie de l'association pourra vous être demandée sous forme d'adhésion. Renseignez-vous au préalable. Pour connaître les coordonnées des associations les plus proches de chez vous, interrogez les mouvements nationaux ou le Centre technique régional de la consommation (CTRC) dont vous dépendez. Vous pouvez aussi consulter le site inc-conso.fr, rubrique Associations de consommateurs et trouver la plus proche de chez vous.

Les associations nationales

Membres du Conseil national de la consommation

Adeic (Association de défense, d'éducation et d'information du consommateur)
27, rue des Tanneries, 75013 Paris
TÉL.: 01 44 53 73 93
E-MAIL : contact@adeic.fr
INTERNET : www.adeic.fr

Afoc (Association Force ouvrière consommateurs)
141, av. du Maine, 75014 Paris
TÉL.: 01 40 52 85 85
E-MAIL : afoc@afoc.net
INTERNET : www.afoc.net

ALLDC (Association Léo-Lagrange pour la défense des consommateurs)
150, rue des Poissonniers,
75883 Paris Cedex 18
TÉL.: 01 53 09 00 29
E-MAIL : consom@leolagrange.org
INTERNET : www.leolagrange-conso.org

CGL (Confédération générale du logement)
29, rue des Cascades,
75020 Paris
TÉL.: 01 40 54 60 80
E-MAIL : info@lacgl.fr
INTERNET : www.lacgl.fr

CLCV (Consommation, logement et cadre de vie)
59, bd Exelmans, 75016 Paris
TÉL.: 01 56 54 32 10
E-MAIL : [clc@clc.org](mailto:clcv@clc.org)
INTERNET : www.clcv.org

Cnafal (Conseil national des associations familiales laïques)
19, rue Robert-Schuman,
94270 Le Kremlin-Bicêtre
TÉL.: 09 71 16 59 05
E-MAIL : cnafal@cnafal.net
INTERNET : www.cnafal.org

CNAFC (Confédération nationale des associations familiales catholiques)
28, pl. Saint-Georges, 75009 Paris
TÉL.: 01 48 78 82 74
E-MAIL : cnafc-conso@afc-france.org
INTERNET : www.afc-france.org

CNL (Confédération nationale du logement)
8, rue Mériel, BP 119,
93104 Montreuil Cedex
TÉL.: 01 48 57 04 64
E-MAIL : cnl@lacnl.com
INTERNET : www.lacnl.com

CSF (Confédération syndicale des familles)
53, rue Riquet, 75019 Paris
TÉL.: 01 44 89 86 80
E-MAIL : contact@la-csf.org
INTERNET : www.la-csf.org

Familles de France
28, pl. Saint-Georges, 75009 Paris
TÉL.: 01 44 53 45 90
E-MAIL : conso@familles-de-france.org
INTERNET : www.familles-de-france.org

Familles Rurales
7, cité d'Antin, 75009 Paris
TÉL.: 01 44 91 88 88
E-MAIL : infos@famillesrurales.org
INTERNET : www.famillesrurales.org

Fnaut (Fédération nationale des associations d'usagers des transports)
32, rue Raymond-Losserand,
75014 Paris. TÉL.: 01 43 35 02 83
E-MAIL : contact@fnaut.fr
INTERNET : www.fnaut.fr

Indecosa-CGT (Association pour l'information et la défense des consommateurs salariés-CGT)
263, rue de Paris, 93516 Montreuil Cedex. TÉL.: 01 55 82 84 05
E-MAIL : indecosa@cgt.fr
INTERNET : [indecosa.fr](http://www.indecosa.fr)

UFC-Que Choisir
(Union fédérale des consommateurs-Que Choisir)
233, bd Voltaire, 75011 Paris
TÉL.: 01 43 48 55 48
INTERNET : www.quechoisir.org

Unaf (Union nationale des associations familiales)
28, pl. Saint-Georges, 75009 Paris
TÉL.: 01 49 95 36 00
INTERNET : www.unaf.fr

Les centres techniques régionaux de la consommation

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
CTRC Auvergne-Rhône-Alpes (Aura)
17, rue Richepin,
63000 Clermont-Ferrand
TÉL.: 04 73 90 58 00
E-MAIL : ctrc.aura@gmail.com

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ
Union des CTRC Bourgogne-Franche-Comté
2 rue des Corroyeurs, Boîte NN7,
21000 Dijon
Dijon : TÉL.: 03 80 74 42 02
E-MAIL : contact@ctrc-bourgogne.fr
Besançon : TÉL.: 03 81 83 46 85
E-MAIL : ctrc.fc@wanadoo.fr

BRETAGNE
Maison de la consommation et de l'environnement
48, boulevard Magenta,
35200 Rennes
TÉL.: 02 99 30 35 50
INTERNET : www.mce-info.org

CENTRE-VAL DE LOIRE
CTRC Centre-Val de Loire
10, allée Jean Amrouche,
41000 Blois
TÉL.: 02 54 43 98 60
E-MAIL : ctrc.centre@wanadoo.fr

GRAND EST
Chambre de la Consommation d'Alsace et du Grand Est
7, rue de la brigade d'Alsace Lorraine,
BP 6, 67064 Strasbourg cedex
TÉL.: 03 88 15 42 42
E-MAIL : contact@cca.asso.fr
INTERNET : www.cca.asso.fr

HAUTS-DE-FRANCE
CTRC Hauts-de-France
6, bis, rue Dormagen,
59350 Saint André-lez-Lille
TÉL.: 03 20 42 26 60. E-MAIL : uroc-hautsdefrance@orange.fr
INTERNET : www.uroc-hautsdefrance.fr

NORMANDIE
CTRC Normandie
7 rue Daniel Huet, 14000 Caen
TÉL.: 02 31 85 36 12
E-MAIL : ctrc@consonormandie.net
INTERNET : www.consonormandie.fr

NOUVELLE AQUITAINE
Siège social/accueil Union des CTRCE/ALPC en Nouvelle Aquitaine
Maison départementale des sports et de la vie associative,
153, rue David Johnston
33000 Bordeaux
TÉL.: 07 87 97 09 43
E-MAIL : accueil-unionctrce.alpc@outlook.fr
INTERNET : <https://www.unionctrce.fr/>

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
CTRC Provence-Alpes-Côte d'Azur
23, rue du Coq,
13001 Marseille
TÉL.: 04 91 50 27 94
E-MAIL : contact@ctrc-paca.org
INTERNET : www.ctrc-paca.org

E-MAIL : alpc.aquitaine@outlook.com
Antenne Aquitaine-Dax
33, avenue Saint-Vincent-de-Paul
40100 Dax
E-MAIL : alpc.sudaquitaine@outlook.com

Antenne Limousin
Rue Marcel Deprez, Parc d'activité IMHOTEP, Lot 5, bureau 4
87000 Limoges
E-MAIL : ctrc.alpc@outlook.com
Antenne Poitou-Charentes/Vendée
11, place des Templiers,
86000 Poitiers
E-MAIL : ctrc.poitoucharentes@wanadoo.fr

Pour les départements d'outre-mer, référez-vous aux sites des associations nationales.

Spécial réveillon

La gourmandise sans se ruiner

À LA une

Pas de fêtes sans bulles et, cette année, nous avons dégusté pour vous des **champagnes blancs de blancs** et des **crémants**. Nous vous aidons à choisir votre **bûche** mais aussi les **champignons** qui sublimeront vos plats sans pour autant avoir à sacrifier votre livret d'épargne.



Effervescents.

Les crémants s'imposent



15 champagnes

Gobillard & Fils • 26,90 €

15,5/20



- **Vif.** Robe jaune paille. Nez frais et assez complexe (pêches blanches, agrumes, fruits secs, brioche). Bouche ample, équilibrée, pointe de fraîcheur grâce aux fines bulles, notes lactées, citronnées, de fruits blancs, jolie longueur.
- **Pour accompagner** un plateau de fruits de mer.

Chanoine Frères • 26,65 €

14,6/20



- **Suave.** Robe or jaune. Nez assez discret, à la fois frais et mûr, avec des arômes de brioche, pêche, fruits compotés. Attaque plutôt généreuse, bouche d'intensité moyenne et gourmande, touche d'amertume, acidité en finale.
- **Pour accompagner** l'apéritif, une volaille (pouarde).

Duval Leroy • 38,95 €

13,8/20



- **Frais.** Robe or jaune. Nez frais (agrumes, fruits du verger, pain grillé, fruits secs, muscade, herbes séchées). Bouche dominée par une certaine acidité, mais équilibrée, pointe d'amertume, aromatique sans excès, longueur correcte.
- **Pour accompagner** un plat salé-sucré.

Devaux • 42 €

13,6/20



- **Enveloppant.** Robe or aux reflets verts. Nez subtil (levure, pomme cuite, fruits blancs, aubépine, agrumes à l'aération). Attaque fraîche, bouche onctueuse et souple, équilibrée, notes beurrées et fruits blancs, finale agrumée.
- **Pour accompagner** une entrée de crustacés, l'apéritif.

Alfred Rothschild & Cie • 28,03 €

13/20



- **Gourmand.** Robe or jaune, reflets gris-verts. Nez simple (miel, poire, mûre, noisette, mangue, fruits blancs). Bouche onctueuse, suave, notes de pêche mûre, brioche, fruits jaunes, agrumes. De la longueur.
- **Pour accompagner** cuisine exotique, choucroute de la mer.

Nicolas Feuillatte • 36,95 €

12,7/20



- **Agréable.** Robe jaune pâle, reflets verts. Nez flatteur (pêche, abricot, amande, croûte de pain, pomelo, miel). Attaque ample, bouche avec des saveurs d'agrumes, poivre blanc, structure acide mais une matière charnue. Bulles présentes.
- **Pour accompagner** un gratin d'écrevisses, un dessert fruité.

L'obligation d'indépendance de l'INC impose d'acheter les produits dans les mêmes conditions que les consommateurs. L'approvisionnement spécifique
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nous avons soumis des champagnes blancs de blancs et des crémants de Bourgogne à notre jury professionnel, lors de dégustations à l'aveugle. Pas de révélations, mais de bonnes surprises à prix corrects.

Champagne ou crémant ? Longtemps considéré comme un ersatz du champagne, ce dernier connaît depuis quelques années une reconnaissance à la fois des professionnels et des consommateurs.

Comment nous avons procédé

NOTRE DÉGUSTATION À L'AVEUGLE

Nous avons sélectionné et acheté anonymement 15 crémants de Bourgogne et 15 champagnes blancs de blancs en grande distribution, cavistes et sites de vente. Notre jury était composé de 10 jurés, présents pour la plupart aux deux séances de dégustation à l'aveugle. Chaque juré a dégusté les 30 vins dans un ordre différent, afin de gommer l'effet induit par l'ordre du passage. Il devait noter les aspects visuel, olfactif et gustatif, puis attribuer au vin une note globale sur 20 accompagnée d'un commentaire et d'un prix indicatif. La note attribuée à chaque référence résulte d'une moyenne pondérée

en fonction du décalage entre les deux séances.

Composition du jury :

- **Stéphane Philippe** : consultant vin ;
- **Jean-Michel Deluc** : maître-sommelier ;
- **Philippe Demari** : formateur dégustation ;
- **Floréal Dubois** : professionnel du vin ;
- **Nathalie Brosset** : experte gastronomie ;
- **Luc Dabadie** : courtier juré-expert piqueur ;
- **Michèle Piron** : technicienne en œnologie ;
- **Jean Carasi** : professionnel dégustateur ;
- **Aurore Gardic** : professionnelle du vin ;
- **Patrick Masbatin** : maître-sommelier.



Drapvier • 40,80 €

14/20

- **Élégant.** Robe or jaune. Nez peu intense, fruité (pomme, agrumes) avec une note de fruits secs. Bouche élégante, en douceur, bon équilibre acide-amer, du volume, belle acidité, notes légèrement beurrées, finale rafraîchissante.
- **Pour accompagner** un poisson gras, un plat à base de morilles.



Pol Carson • 22,49 €

13,9/20

- **Structuré.** Robe jaune paille. Nez discret mais complexe (pomme, poire, agrumes, pain grillé, craie). Attaque vive, bouche onctueuse, avec des bulles un peu trop présentes, saveurs de fruits blancs, d'ananas, d'agrumes, finale acidulée, longueur moyenne.
- **Pour accompagner** l'apéritif.



Le Brun de Neuville • 36,90 €

13,8/20

- **Dense.** Robe or jaune, bulles fines. Nez complexe (noix, biscuits, fruits secs, fruits mûrs, zeste d'orange). Attaque puissante, bouche cohérente entre notes de biscuit, d'abricot et amertume, acidité en finale, bonne longueur.
- **Pour accompagner** un plat en sauce (blanquette de veau).



Malard • 34,45 €

13,5/20

- **Équilibré.** Robe jaune paille. Nez délicat (fruits blancs, mirabelle, nectarine, pomme verte, menthe). Attaque franche, bouche minérale et fruitée, équilibrée mais manque un peu de complexité, bonne longueur.
- **Pour accompagner** des poissons grillés ou marinés, foie gras.



Louis Danremont • 24,30 €

13,4/20

- **Correct.** Robe jaune pâle. Nez séduisant (agrumes, violette, pêche de vigne, pomme, verveine). Bouche plutôt minérale, avec des notes iodées, fruitées et boisées, des bulles très présentes, touche d'amertume, longueur moyenne.
- **Pour accompagner** des fromages, une terrine.



Bissinger & Co • 34,90 €

13,2/20

- **Acidulé.** Robe claire. Nez assez frais, minéral (fruits blancs, poire, menthe, croûte de pain, brioche). Attaque acidulée, du volume en bouche sans grande complexité, notes de pomme verte, banane, salinité, longueur moyenne.
- **Pour accompagner** une volaille en sauce, du boudin blanc truffé.



Nicolas • 39 €

12,1/20

- **Rafraîchissant.** Robe pâle, reflets vert-argent. Nez d'intensité moyenne (pêche, pamplemousse, herbes fraîches, fruits verts). En bouche, corps frais, mentholé, notes d'agrumes, acidité vive, légère astringence en finale.
- **Pour accompagner** du poisson fumé, des rillettes d'oie.



Veuve Émile • 25,99 €

11,1/20

- **Mal équilibré.** Robe or jaune. Nez peu amène (fruits mûrs, beurre rance, fleurs fanées, soufre). Attaque assez intense, bouche singulière, manque d'équilibre entre sucrerie et acidité, arômes de fruits blancs, agrumes, prune blette, brioche.
- **Pour accompagner** un tagine.



H. Blin • 30,50 €

10,5/20

- **Limite.** Robe jaune pâle. Nez oxydé (soufre, chou-fleur, métal, notes florales). Bouche qui manque de matière, de "tension", notes d'agrumes (citron vert) prononcées, de l'acidité en finale, longueur un peu courte.
- **Pour accompagner** des huîtres, l'apéritif.

que à Noël ne nous est pas entièrement accessible au moment de nos dégustations puisque nos achats s'effectuent quelques mois auparavant.

En témoignent les ventes : 108 millions de bouteilles écoulées en 2023 (contre 300 millions pour le champagne), en France et à l'étranger, « un record qui va se répéter en 2024 », affirme Édouard Cassanet, porte-parole de la Fédération nationale des producteurs et élaborateurs de crémant (FNPEC). Ces effervescents se vendent principalement en France (60 %) et « c'est plus qu'un phénomène de mode, reprend Édouard Cassanet. Le crémant a trouvé sa place grâce à son originalité, liée à une production dans huit régions d'appellation, ainsi

Le crémant bénéfice d'un très bon rapport qualité/prix.

qu'à son très bon rapport qualité/prix. »

Il faut dire que le champagne a vu son étiquette valser ces dernières années. « Entre la hausse des matières premières, des filtres ou encore des capsules, les prix ont mécaniquement augmenté », explique Brigitte Batonnet, documentaliste au Comité interprofessionnel du vin de Champagne. Cela étant, la montée en gamme des cuvées, surtout à l'exportation (un peu plus de 50 %), a

permis à l'appellation de maintenir son chiffre d'affaires. En revanche, le marché national souffre davantage de l'inflation, qui pèse depuis deux ans sur le budget des ménages.

Pour notre dégustation à l'aveugle, notre choix a porté sur des champagnes blancs de blancs, comprenant onze marques vendues en grande distribution (à des prix oscillant entre 22 et 42 €) et les autres, chez des cavistes et des sites de vente spécialisés.

Pas d'entrée de gamme donc, mais une catégorie « où l'on trouve des pro-

15 crémants

	Expert Club • 7,66 €
14,6/20	<ul style="list-style-type: none"> Bien équilibré. Robe or gris, reflets rosés. Nez fin (fruits secs, pomme-pêche compotées, thym, rose, violette, agrumes). Attaque fraîche, bouche bien équilibrée, saveurs d'agrumes, de fruits compotés, longueur correcte. Pour accompagner un saumon fumé, ou l'apéritif.

	Honoré Louis • 6,75 €
14,1/20	<ul style="list-style-type: none"> Harmonieux. Robe or jaune. Nez discret (pomme, coing, agrumes confits, fleurs blanches, pain). Bouche assez gourmande, harmonieuse, un peu miellée, note d'agrumes, bulles bien présentes, longueur moyenne. Pour accompagner une poêlée de champignons.

	Veuve Ambal • 8,39 €
14/20	<ul style="list-style-type: none"> Enveloppant. Robe vieil or, reflets ambrés. Nez expressif (fruits blancs et rouges, citron, amande, acacia, pain grillé). Attaque ample, bouche enveloppante, acidulée, aux saveurs de fruits mûrs, touche d'amertume en finale. Pour accompagner un dessert (tiramisu, tarte aux fruits).

	Louis Villot • 7,46 €
13,2/20	<ul style="list-style-type: none"> Gourmand. Robe jaune paille. Nez frais (pomme verte, agrumes, feuille de menthe, fruits jaunes). Attaque franche, bouche gourmande (pêche, coing) avec un léger miellement, manque un peu d'ampleur, bulles très présentes, longueur moyenne. Pour accompagner l'apéritif.

	Bailly Lapierre • 13,90 €
13,1/20	<ul style="list-style-type: none"> Elégant. Robe or vert. Nez intense (figue fraîche, pomme, agrumes, herbes aromatiques, rose, noisette). Bouche élégante et légère, notes de fruits mûrs puis d'agrumes, équilibrée mais sans grande complexité, longueur moyenne. Pour accompagner des huîtres.

	Louis Bouillot • 12,50 €
12,8/20	<ul style="list-style-type: none"> Onctueux. Robe or jaune. Nez fruité (pêche, abricot, prune, pomme cuite, angélique, agrumes, miel). Bouche ample, avec des arômes de fruits blancs, d'agrumes et des notes de brioche, des bulles fines, une acidité en finale, longueur plutôt courte. Pour accompagner des fromages.

	Couvent des Visitandines • 11,75 €
11,9/20	<ul style="list-style-type: none"> Correct. Robe or jaune. Nez expressif (fruits mûrs, agrumes confits, raisins secs, ananas), bouche un peu déséquilibrée entre fruité et acidité, sans grand relief mais agréable. Pour accompagner un turbot au beurre blanc.

	Montgermont • 11,90 €
11,9/20	<ul style="list-style-type: none"> léger. Robe or jaune, reflets verts. Nez plutôt frais (agrumes, reine-claudie, résine de pin, herbes fraîches, noisette, levure). Attaque franche et gourmande, bouche légère aux saveurs d'agrumes, longueur un peu courte. Pour accompagner des recettes exotiques à base de canard.

	Moillard-Grivot • 12 €
11,7/20	<ul style="list-style-type: none"> Frais. Robe or jaune. Nez floral (violette, acacia) et fruité (pomme, mûre, agrumes confits, miel). Bouche avec une bonne ampleur, des saveurs d'agrumes "citronnée", une amertume un peu gênante en finale. Pour accompagner des huîtres.

L'obligation d'indépendance de l'INC impose d'acheter les produits dans les mêmes conditions que les consommateurs. L'approvisionnement spécifique à Noël ne nous est pas entièrement accessible au moment de nos

ducts très variés, qui commencent à 25 € pour notre marque Reflets de France », explique David Goncalves, chargé de l'offre champagne chez Carrefour. Nous avons également soumis à nos jurés quinze crémants de Bourgogne, étiquetés de 6,75 à 14,70 €.

CHAMPAGNE : DES RÉCOLTES DE 2021

➤ **Élaborer un champagne blanc de blancs** repose sur un usage exclusif de raisin blanc 100 % chardonnay, excepté quelques cuvées introduisant des cépages blancs devenus rares comme l'arbane et le petit meslier. Comparé à un brut clas-

BON À SAVOIR

Certains crémants de notre panel affichent l'étiquetage (sous la forme d'un QR code) imposé par un règlement européen depuis le 8 décembre 2023 ; il indique les valeurs nutritionnelles (65 kcal/100 ml de crémant) et la liste des ingrédients (raisins, moût de raisin concentré, et des additifs comme l'acide tartrique, les sulfites...).

familiale, dont le champagne a été le mieux noté de sa catégorie. « Du volume, du fond grâce à un équilibre bien maîtrisé, qui a de la race, » commente l'un de nos dégustateurs.

➤ **Si la référence Gobillard du panel** est issue des récoltes 2020, d'autres résultent d'un assemblage de récoltes de 2021. Mais pas plus récentes.

En effet, la réglementation du champagne impose le respect de plusieurs étapes : une fois le vin clair (première fermentation) obtenu par pressage du raisin, le vinificateur ne doit commencer l'assemblage qu'à partir du mois de janvier suivant. « Une étape cruciale, où il doit jouer avec les différentes cuvées et le vin de réserve à sa disposition pour prévoir, sur deux à trois ans, l'évolution du vin, la prise de mousse, etc. », explique Brigitte Batonnet. Puis, entre mars et mai, c'est la mise en bouteille (avec adjonction d'une liqueur de tirage pour démarrer la deuxième fermentation) et le maintien en cave pendant quinze mois minimum. De quoi permettre aux arômes de se développer.

Alors que le champagne de base nécessite en moyenne dix-huit mois de vieillissement, il faut compter deux à trois ans pour un blanc de blancs. C'est notamment parce que le chardonnay vieillit plus lentement que le pinot meunier, par exemple,

l'un des cépages noirs du champagne.



Antoine Barrier • 6,75 €

14/20

- **Fruité.** Robe or jaune. Nez discret (pêche, pomme, prune jaune, rhubarbe, pomelo). Bouche au fruité agréable, aux agrumes confits, qui mériterait un peu plus de vivacité, bonne acidité, longueur assez courte.
- **Pour accompagner** l'apéritif.



Club des sommeliers • 8,59 €

13,7/20

- **Plaisant.** Robe or jaune. Nez d'intensité moyenne (pomme, poire, citron jaune, herbe coupée). Attaque effervescente, bouche fraîche (citron, pamplemousse) et harmonieuse, amertume en finale, bonne longueur.
- **Pour accompagner** une dorade au citron, un pâté au foie gras.



Dominique Gruhier • 13,50 €

12,8/20

- **Rafraîchissant.** Robe or jaune pâle. Nez complexe (fruits blancs, mirabelle, citron jaune, réglisse, bergamote, laurier, mie de pain). Attaque vive, bouche fraîche, notes de fruits blancs et d'acacia, belle acidité, bonne longueur.
- **Pour accompagner** un plateau de fruits de mer.



Pierre Chanaud • 7,76 €

12/20

- **Sucré.** Robe or jaune, reflets rosés. Nez discret (pomme, poire, pêche, amande, fruits rouges, fleur d'oranger). Bouche sucrée, lourde, sans trop de peps, amertume en finale, longueur moyenne.
- **Pour accompagner** une tarte aux fruits, des asperges blanches.



Patriarche Père & fils • 14,70 €

11,6/20

- **Simple.** Robe or jaune, reflets vert d'eau. Nez moyennement intense (pêche, abricot, poire, pomme, mélisse, fleurs blanches, amande). Attaque vive, bouche enveloppante, mais sans grande envergure. Longueur moyenne.
- **Pour accompagner** des noix de Saint-Jacques aux agrumes.



Vignerons de Mancy • 13,90 €

11/20

- **Rond.** Robe or jaune, reflets verts. Joli nez plutôt frais (fraise, citron jaune, raisin sec, pomme). Attaque gourmande, bouche ronde (fruits rouges, céréales, brioche), peu de matière, légèrement oxydée en finale.
- **Pour accompagner** un plateau de fromage, une viande blanche.



dégustations puisque nos achats s'effectuent quelques mois auparavant.

Comme d'autres maisons, le domaine Gobillard travaille en haute valeur environnementale (HVE) niveau 3 (le plus élevé), mais pas en bio, « trop difficile en Champagne. La région est très pluvieuse, et il faut avoir les moyens de lutter contre le mildiou et l'oïdium », souligne Thierry Gobillard. D'ailleurs, comme les années précédentes, le vignoble champenois compte seulement 9 % de surfaces cultivées en bio. Notre échantillonnage 2024 ne comporte pas de bouteilles "vertes", le label bio étant apparemment peu fréquent pour le blanc de blancs, du moins en grande distribution. Probablement pour une question de prix, étant donné que l'étiquette est déjà assez élevée dans ce rayon.

Un seul champagne de notre essai fait mieux que 15/20.

CHAMPAGNES : APPRÉCIÉS MAIS JUGÉS UN PEU CHERS

► Pour cette dégustation 2024, les champagnes n'ont pas brillé par leur originalité, avec une référence seulement qui dépasse la note de 15/20. En deuxième position, le produit Chanoine Frères s'est révélé « gourmand, souple » sous les papilles de nos jurés. Notons que le duo de tête est, de surcroît, d'un prix tout à fait raisonnable.

Tandis qu'en queue de classement, le champagne H. Blin, vendu sur le marché en ligne Vinatis, a été jugé « difficile » voire « défectueux » en révélant des arômes soufrés. On parle ici d'un « goût de lumière », défaut lié non à la production, mais à une exposition prolongée à la lumière : certains composés volatils se dégradent en produisant du méthanethiol, une molécule susceptible de donner au vin des notes de chou bouilli ou de caoutchouc. Dans une moindre proportion, les jurés ont retrouvé ce défaut dans le champagne Nicolas. Point commun des deux bouteilles, un verre transparent et non mat...

► Côté prix, à raison de 34,50 € en moyenne, nos blancs de blancs n'offrent pas le rapport qualité/prix attendu. En témoigne le prix médian de 22,30 € attribué (à l'aveugle) par notre jury.

LES CRÉMANTS S'EN SORTENT ASSEZ BIEN

► Pour un achat environ trois fois moins onéreux (11,80 € en moyenne, dans notre panel), les crémants de Bourgogne s'en sortent assez bien. Si l'on prend les références décrochant une note égale ou supérieure à 14/20, leur valeur est estimée par notre jury de 20 à 30 % au-dessus de leur prix de vente.

► En tête de notre classement, le crémant Expert Club s'est révélé « élégant, agréable, harmonieux » ; aucune des quinze références ne sort toutefois du lot. Parmi les reproches, un manque d'intensité, un excès de bulles et parfois de sucre. Reste que le crémant de Bourgogne voit ses ventes progresser à l'instar du crémant d'Alsace, leader de ce rayon, « avec chacun son style », précise Édouard Cassanet. Élaboré principalement à

À retenir

- Dans l'ensemble, les deux catégories d'effervescents sont correctes, mais aucune de nos 30 références n'a complètement séduit les dégustateurs.
- Les crémants de Bourgogne s'avèrent assez qualitatifs, près de la moitié affichant de bons résultats (une note supérieure à 13/20), avec un style souvent frais et enveloppant.
- Les champagnes blancs de blancs ont été plutôt appréciés, mais ne sont globalement pas à la hauteur de leur prix. Certains se démarquent par une bouche gourmande et une belle acidité.

partir de chardonnay et de pinot, et élevé durant un an conformément à son cahier des charges, le crémant de Bourgogne se caractérise par une ampleur en bouche, « avec une sensation de fraîcheur et l'émergence du fruit. » De quoi accompagner agréablement un apéritif ou un repas festif pour qui n'a pas un budget extensible... ● PATRICIA CHAIROPOULOS

Ingénieur : XAVIER LEFEBVRE

Le choix de 60

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

CRÉMANT DE BOURGOGNE

15,5/20
Champagne blanc de blancs -
Gobillard & Fils -
26,90 €

14,6/20
Crémant de Bourgogne Expert Club - 7,66 €

Deux effervescents à la fois qualitatifs, avec des notes de fraîcheur, un bon équilibre et une longueur en bouche, et proposés à des prix tout à fait corrects.



Artisanale ou industrielle, la bûche fait recette...

Dès le début décembre, les bûches pâtissières et glacées arrivent dans les rayons des grandes surfaces et vitrines des pâtisseries. Il y en a pour tous les goûts et toutes les bourses. Reste à faire le bon choix...

Point d'orgue du repas, la bûche sera glacée ou pâtissière, au café, chocolat, aux marrons, fruits rouges ou exotique, à base de mousse, de ganache ou de crème au beurre... Ce dessert typiquement français se décline en centaines de versions et à tous les prix! Pour la petite histoire, les premières bûches pâtissières,

apparues au XIX^e siècle, étaient faites d'une génoise en forme de cylindre, garnie de crème au beurre, souvent agrémentée de marrons glacés ou de noisettes pralinées, et recouverte d'une autre crème au beurre striée pour imiter la texture

de l'écorce. Loin des bûches que les pâtissiers comme les industriels peuvent proposer aujourd'hui.

À CHAQUE FABRICANT SA FORME, SON DESIGN

➤ **La forme, d'abord.** Si elle reste souvent cylindrique, on la trouve également rectangulaire, conique voire



sculptée comme la bûche glacée de Picard au décor de choristes ou celle de Monoprix Gourmet en forme d'immeuble haussmannien, « ciselée dans une coque fine de chocolat noir ou blanc », décrit Élisabeth de Tiesenhausen, responsable médias de l'enseigne. Monoprix l'a conçue avec un nouveau chef pâtissier.

Du côté des pâtissiers, le design est à l'honneur, telle la bûche en forme de sapin géométrique du chef Aurélien Cohen, « tout en gardant des modèles plus classiques pour que tous les publics s'y retrouvent », nous explique-t-il.

MOINS DE CRÈME AU BEURRE, MOINS DE SUCRE

► La crème, ensuite. La tradition la veut au beurre, exclusivement. Si elle continue à être l'apanage des bûchettes, « aujourd'hui, on n'y est plus du tout ! Les goûts ont beaucoup évolué ces vingt-cinq dernières années, les consommateurs veulent moins de sucre et de gras, d'autant que la bûche arrive en fin de repas festif, explique Yann Bris, Meilleur ouvrier de France 2011. La crème au beurre a fait place aux mousses de fruits ou de chocolat. Mais, pour nos bûches, nous travaillons désormais avec des crèmes fouettées à base de lait infusé, apportant onctuosité et légèreté. »

► Les bûches industrielles pâtissières, de leur côté, font souvent la part belle aux mousses, probablement pour des questions techniques et financières. C'est, par exemple, la « 3 boules de Noël » de Lidl, faite d'un duo de mousses



au chocolat et au cacao-noisette ou la « nougat/framboise » de Carrefour, composée d'une mousse au nougat avec des noisettes grillées hachées sur un coulis de framboises.

► Quant aux bûches glacées, à défaut de crème ou de mousse, les fabricants jouent sur les textures (glaces et sorbets, nougatine, meringue...) et cette année chez Picard, « sur des associations de saveurs différenciantes, comme [notre] bûche bio à base de verveine associée à un sorbet fruits rouges et citron ».

MIEUX VAUT UNE LISTE COURTE D'INGRÉDIENTS

Au-delà de cette débauche de saveurs et textures, il reste un critère de choix : le prix, pour un porte-mon-

naie déjà malmené par l'inflation. Sans surprise, c'est en grande distribution que les bûches 6-8 personnes affichent les plus petits prix – 4 à 10 € selon les gammes.

Derrière des prix très bas, souvent de l'industriel bas de gamme.

Ainsi, Système U vend ses bûches standards à 4,49 € et le double pour la gamme U saveurs. Du côté d'Intermarché, les clients peuvent choisir entre une bûche « Créations » aux combinaisons recherchées comme framboise-chocolat blanc à 8,99 € et une version de la marque Adélie étiquetée, selon les parfums, entre 3,89 et 5,59 €. Un record de prix, quasi ex aequo avec la bûche aux fruits rouges et pistache Carrefour (3,94 €).

► Mais que peut-on attendre de prix aussi bas ? De l'industriel souvent bas de gamme. En témoignent les compositions « truffées » d'ingrédients caractéristiques de l'ultratransformation : graisse végétale de coprah, matière grasse laitière anhydre, gélatine bovine en poudre, sirop de glucose-fructose... À quoi s'ajoutent d'innombrables additifs de type épaisseurs/géli-



fiants, stabilisants et autres émulsifiants. Or de nombreuses études suggèrent un lien entre les aliments ultratransformés et de nombreux risques pour la santé (surpoids et obésité, diabète de type 2, maladies cardiovasculaires, dépression, etc.). De plus, on ignore tout ou presque d'éventuels effets cocktails entre ces molécules. Au moment de choisir sa bûche, mieux vaut favoriser celle avec la liste d'ingrédients la plus courte.

CHEZ LE PÂTISSIER, TOUT N'EST PAS ARTISANAL

Si vous disposez d'un budget plus important (4 à 7 € la part) et que vous souhaitez une bûche artisanale, rendez-vous chez un pâtissier. En sachant qu'elle ne sera pas forcément fabriquée sur place. Dans son laboratoire, l'artisan peut faire tout lui-même ou recourir à des préparations industrielles voire acheter congelées une partie de ses pâtisseries. Sa seule obligation est d'avoir un diplôme de pâtissier. En période d'intense activité que sont les deux semaines autour de Noël, « le pâtissier doit pouvoir offrir un choix conséquent de bûches, sachant que de plus en plus de personnes

viennent les acheter directement, sans précommande », explique Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française. Cela nécessite pour l'artisan de préparer à l'avance des rouleaux de biscuits, conservés ensuite un à deux jours au frais, et quelques parfums en crème au beurre, mousse et ganache qui doivent être bloquées la veille de l'assemblage des bûches. » Dans ce cas, on a affaire à des bûches artisanales, parfois signalées par des logos officiels ou privés (voir encadré ci-dessous).

Et sinon ? Rien n'empêche le client de poser la question au vendeur. Mais sans réponse satisfaisante et face à des bûches très esthétiques, aux couches très régulières et au glaçage parfaitement lisse, le doute est permis. Peut-être que leur fabrication n'aura pris que le temps de la décongélation ? Ce procédé concerne certains artisans pâtissiers en manque de personnel ou en quête de rentabilité à moindre effort. Ils se fournissent auprès des industriels de la pâtisserie, tels que Fedipat, Atlanterra ou Grands moulins de Paris.

L'artisan n'a pas l'obligation de tout faire lui-même.



► **En feuilletant leurs catalogues**, on trouve quantité de produits destinés aux professionnels comme les préparations prêtes à l'emploi, ainsi que des gâteaux surgelés « prêts à déguster » : tartes, macarons... et toutes sortes de bûches livrées en carton de six ou huit unités. À quels tarifs ? L'information est réservée aux professionnels. En revanche, certaines compositions affichées ne font pas l'ombre d'un doute : il s'agit bien de produits industriels, parfois très proches des bûches vendues en grandes surfaces.

REPÉRER LES PRODUITS CONGELÉS

En magasin, un indice aide à les repérer : un affichage, écrit ou sous la forme d'un sigle (pingouin, igloo, ourson...), indiquant que ces produits ont été congelés. Mais il est aussi obligatoire lorsque l'artisan congèle ses propres desserts. Cette pratique lui permet d'avoir un stock tout au long de la semaine. C'est aussi le cas des glacières comme Berthillon. Pour son sorbet de mandarine de Sicile destiné à l'une de ses bûches, l'équipe a reçu les fruits fraîchement récoltés en décembre 2023. « Pendant un mois et demi, notre équipe a épluché plus de trois tonnes de mandarines afin de les congeler, explique Muriel Delpech, directrice de Berthillon. Ce stock nous permet, en fin d'année, de fabriquer notre sorbet avec la chair du fruit et une infusion de son écorce. » De quoi aiguiser les papilles. •

PATRICIA CHAIROPOULOS

Les logos pour acheter une bûche artisanale

La garantie d'acheter une bûche confectionnée par le pâtissier peut être donnée par la présence de plusieurs logos.

• **Fait maison**
Encadrée par un décret publié en juillet 2014, cette mention garantit que les produits sont confectionnés sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire n'ayant subi aucune modification importante. Elle peut s'appliquer à l'ensemble ou à une partie seulement des pâtisseries.

• **Boulangers de France** Crée en 2020 par la Confédération nationale des boulanger-pâtissiers, cette charte impose une entière fabrication sur place, à partir des ingrédients de base. Mais elle concerne une liste précise de pâtisseries, dont sont exclues celles à mousse de fruits ou au chocolat.

• **Charte Saint-Honoré Moins** fréquente, cette charte privée impose aux artisans qui en sont les signataires de n'utiliser que des ingrédients bruts, idéalement issus de circuits courts, et de respecter des méthodes traditionnelles de fabrication.

Les champignons font la fête

Si la saison des champignons sauvages est presque terminée, les versions surgelées et séchées permettent de préparer de multiples plats de fête. Avantages, inconvénients, prix...

La promesse d'un mets raffiné. Voici ce qu'évoquent les champignons sauvages : cèpes, girolles et morilles en priorité. Et quelle meilleure occasion que les agapes de fin d'année, pour les servir en accompagnement d'un plat, ou pour confectionner une sauce aux subtiles saveurs ? Si ce n'est que ces précieux champignons se distinguent par une saisonnalité marquée.

En France, seule la girolle peut encore être cueillie en décembre, dans les Landes notamment, mais la rareté est telle qu'elle est presque entièrement consommée localement. Et n'espérez pas trouver des girolles fraîches en provenance de Roumanie, Lituanie ou Turquie, la saison n'a pas encore commencé dans ces pays. Même chose pour les cèpes et les morilles.

PRÉSERVER LES NUTRIMENTS

► **Mais des solutions existent, à commencer par les versions surgelées**, proposées en sachet, sous forme de mélange ou avec une seule espèce.

Aucun des produits vendus chez Picard et Thiriet n'est originaire

Aucun des produits surgelés n'est originaire de France.

de France : Chili ou Turquie pour les morilles ; Pologne, Chine ou Afrique du Sud pour les cèpes ; Lituanie ou Bulgarie pour les girolles, c'est peu dire que l'on voyage dans l'assiette !

Les prix avoisinent ceux des champignons frais.

► **Quid de leur qualité ?** Comme le précise Fatou Toutié Ndoye, ingénierie de recherche à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae), dans l'unité Génie des procédés frigorifiques pour la sécurité alimentaire, « la surgélation, réalisée juste après la cueillette, préserve très efficacement la plupart des nutriments et les vitamines, contrairement à un aliment frais, dont la valeur nutritive se dégrade rapidement. De plus, elle maintient durant plusieurs mois les compo-

sés volatils responsables des saveurs ». Reste que ce procédé modifie la texture du champignon, à cause des cristaux de glace qui altèrent les cellules.

► **On peut, sinon, choisir des champignons lyophilisés.** L'opération de lyophilisation s'effectuant à



froid, l'aliment conserve ses nutriments et ses arômes. Ceux-ci sont d'ailleurs plus concentrés que sur le produit frais. Et, une fois remis dans l'eau, le champignon retrouve une meilleure texture que sous la forme surgelée.

COMMENT SOUHAITEZ-VOUS LE CONSOMMER ?

► **Autre processus de séchage, différent de la lyophilisation, la déshydratation** consiste à évaporer l'eau contenue dans le champignon via un courant d'air chaud (aux alentours de 50 à 70°C). Conséquence : cette chaleur détruit la plupart des nutriments. Et si les arômes sont bien concentrés, la texture est moins satisfaisante que celle d'un produit lyophilisé. Attention, les champignons séchés coûtent cinq à dix fois plus cher que le produit frais, et parfois davantage.

► **Quoi qu'il en soit, le choix du mode de conservation** dépend aussi de la façon dont on souhaite utiliser le champignon. Sera-t-il consommé en entrée, en accompagnement d'un plat, dans une farce ou une sauce ? S'il s'agit de mettre à l'honneur un ou plusieurs champignons sauvages, le mieux consiste, si possible, à les cuisiner frais. Dans ce cas, gare à la matière grasse, souvent employée en excès lors de la cuisson, même si



« les champignons sauvages sont rarement consommés en grande quantité », note Laurence Plumey, médecin nutritionniste à l'Hôpital Antoine Béclère de Clamart.

DES USAGES DIFFÉRENTS SELON CE QU'ON CUISINE

➤ Comment s'y prendre pour sublimer ces produits délicats ?

Pour profiter des meilleurs conseils culinaires, nous avons contacté Jacques Marcon qui, aux côtés de son père Régis, veille sur les cuisines du restaurant Marcon, trois étoiles Michelin à Saint-Bonnet-le-Froid en Haute-Loire, où le champignon est mis à l'honneur de l'entrée au dessert. Déjà, le chef cuisinier conseille de ne pas abuser du gras : « Il apporte du goût en enveloppant le champignon, mais il masque ses arômes subtils. » L'idéal, c'est sim-

BON À SAVOIR

Star des champignons des fêtes, la truffe noire se récolte surtout en truffière de décembre à mars. En France, 50 tonnes sont produites chaque année, dont 70 % dans le sud-est. Champignon aux arômes puissants et complexes, il suffit de 8 à 12 grammes par personne... Heureusement, car son prix atteint des sommets : de 800 à 1300 € le kilo !

plement de poêler les champignons avec peu d'huile durant deux à cinq minutes suivant les variétés, et de rajouter une noix de beurre et du persil en fin de cuisson. « C'est la meilleure façon de préserver les parfums ». Seule exception, la morille, toxique si elle n'est pas assez cuite.

➤ Et les champignons secs ? « Ils ont toute leur place en cuisine, insiste Jacques Marcon. Ainsi, la fameuse

poularde aux morilles est souvent réalisée avec des morilles séchées, d'autant que le jus de trempage apporte beaucoup de goût. » Autre exemple : le gratin dauphinois. En utilisant des cèpes secs réhydratés dans un mélange de crème et de lait, ce plat sera plein d'arômes alors qu'avec des cèpes frais, il n'aura presque aucun goût. « Je compare souvent le champignon sec au thé, reprend le cuisinier. En cuisinant, le champignon sec développe des parfums que l'on ne retrouve pas dans le produit frais. »

Les arômes subtils des champignons subliment un plat simple.

En résumé, ce n'est pas la présentation du champignon, frais, surgelé ou sec qui fait sa valeur, mais la façon dont il sera utilisé aux fourneaux. •

PHILIPPE FONTAINE

Zoom

Trois champignons emblématiques

Girolle

Saveur : fruitée, abricot, mirabelle
Cueillette en France : de mai à octobre

Pays d'importation du champignon frais : Pays de l'Est, Suède, Balkans
Prix moyen du champignon frais : de 25 à 50 € le kilo



Cèpe

Saveur : noisette fraîche, terreux
Cueillette en France : de juin (cèpe d'été) à fin octobre (cèpe de Bordeaux)

Pays d'importation du champignon frais : Europe
Prix moyen du champignon frais : de 23 à 35 € le kilo



Morille

Saveur : noisette, terreux, fumé
Cueillette en France : de mars à juin

Pays d'importation du champignon frais : Pays de l'Est, Turquie
Prix moyen du champignon frais : de 50 à 100 € le kilo



ALIMENTATION & SANTÉ

CONSEILS • NOUVEAUTÉS • QUESTIONS D'EXPERT

par PATRICIA CHAIROPOULOS ET ADÉLAÏDE ROBERT AVEC MAGALI REINERT



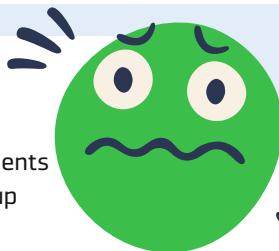
550 000

C'est le nombre d'enfants de moins de 15 ans qui ont consulté pour accidents de la vie courante en France métropolitaine.

MÉDICAMENTS

Dangereux, inutiles mais prescrits

La revue indépendante *Prescrire* déplore que deux médicaments qu'elle juge plus dangereux qu'utiles soient encore beaucoup trop prescrits : la dompéridone, contre les reflux gastro-œsophagiens, et la métropimazine (Vogalène, Vogalib et autres), contre les nausées et vomissements. Tous deux exposent à des effets indésirables graves. En 2022, 400 000 patients prenaient de la dompéridone et 4 millions de la métropimazine. Si vous êtes concernés par l'un ou l'autre de ces traitements, sachez que d'autres solutions existent, aussi efficaces mais moins risquées. ●



Et revoilà les édulcorants de synthèse

Utilisés surtout dans les boissons, produits laitiers et substituts du sucre alimentaire, les édulcorants intenses tels que l'aspartame, l'acésulfame K et le sucralose n'ont jamais démontré leur efficacité dans la perte de poids, en dépit d'une consommation régulière et prolongée. Récemment, les résultats d'une vaste étude française, menée chez environ 100 000 adultes, ont même suggéré un risque plus grand, à long terme, de diabète de type 2 et d'obésité. De plus, les consommateurs auraient un risque légèrement accru de maladies cardio-vasculaires (AVC et maladies coronariennes) voire de cancers avec l'aspartame ou l'acésulfame K. Verdict : pour les personnes diabétiques ou en excès de poids, mieux vaut réduire la consommation d'aliments et boissons contenant du « vrai » sucre plutôt que de le remplacer par des édulcorants intenses. ●

Question
santé ?



La réponse de l'expert
François Diévert
Cardiologue, président
du Collège national
des cardiologues

Un régime sans cholestérol protège-t-il les artères ?

OUI et **NON** Aucune étude clinique n'a démontré que les personnes qui suppriment le cholestérol de leur alimentation (via les œufs, le foie, le beurre, etc.) réduisent leurs risques cardio-vasculaires. En revanche, les études épidémiologiques observent qu'une alimentation équilibrée, avec de faibles apports en cholestérol, va de pair avec un moindre risque d'accidents cardio-vasculaires. Cela étant, le lien avec la diététique est toujours difficile à établir. En témoigne l'exemple des vertus attendues des acides gras oméga-3, observées dans les populations inuites qui en consomment beaucoup et souffrent très peu de problèmes cardio-vasculaires. Mais pris sous la forme de suppléments alimentaires, les oméga-3 ne permettent pas, études à l'appui, de prévenir les maladies cardio-vasculaires. ●



Médecine : des consultations plus chères à Noël

À partir du 22 décembre, le tarif des consultations chez les généralistes et la plupart des spécialistes va augmenter, selon un accord valable cinq ans.

On ne dira pas que la carte Vitale va chauffer, mais presque. Une convention, signée en juin entre l'Assurance maladie et les médecins libéraux, a acté un passage de la consultation chez le généraliste en présentiel de 26,50 € à 30 €, et pour les enfants de moins de 6 ans de 31,50 € à 35 €. En téléconsultation, le tarif est inchangé (25 €) et le restera sur les cinq prochaines années.

Pour les généralistes et spécialistes

Pour l'instant, la couverture par l'Assurance maladie reste à 70 %. Mais le gouvernement envisageait, en octobre, de l'abaisser, ce qui augmenterait encore le reste à charge... ou les cotisations des complémentaires. Leur hausse moyenne prévisionnelle a été annoncée comme plus contenue en 2025 (+ 5,5 %, contre plus de 8 % en 2024). Espérons qu'il n'y aura pas de rebond en 2026.

Du côté des spécialistes également, les consultations vont augmenter : pédiatres, psychiatres, neurologues, gynécologues, gériatres, dermatologues (pour le dépistage du mélanome). La consultation coordonnée chez le psychiatre ou neurologue passe, par exemple, de 51,70 € à 55 €, tandis que celle de pédopsychiatrie passe à 75 € et est étendue jusqu'à 25 ans.

Des contreparties espérées

Dans certains cas, une seconde hausse est attendue cet été. Par exemple, le gériatre : la consultation coordonnée passera de 31,50 € à 37 € en décembre, avant d'atteindre 42 € en juillet 2025. En acceptant ces revalorisations, l'Assurance maladie espère, en contrepartie, une baisse des arrêts de travail, des actes d'imagerie redondants, des prescriptions de médicaments (-10 % d'antibiotiques dès 2025, -10 % d'opiacés faibles, -20 % d'inhibiteurs de la pompe à protons...) et du nombre de patients polymédiqués, voire hyperpolymédiqués (avec au moins dix médicaments par jour). Et cela, pas seulement dans l'intention de réaliser des économies mais aussi pour diminuer les incidents liés à la prise de médicaments. • A.R.

Le bisphénol A banni

La Commission européenne a décidé d'interdire le bisphénol A dans les matériaux en contact avec les denrées alimentaires (revêtement des boîtes métalliques, ustensiles de cuisine, etc.) « d'ici à la fin de l'année 2024 ». Les industriels auront toutefois de 18 à 36 mois pour s'adapter. Rappelons que cette substance est proscrite en France, depuis 2015, dans tous les conteneurs alimentaires. Identifiée comme perturbateur endocrinien, elle affecte également le système immunitaire. •

Nouvelle alerte à l'insecticide

Depuis début 2024, les services douaniers déclarent avoir saisi 2 271 flacons de Sniper 1 000 EC DDVP, un insecticide contenant du dichlorvos. Cette substance est pourtant interdite en France comme produit phytopharmaceutique depuis 2007, et comme biocide insecticide depuis 2013. Pourquoi cet insecticide est-il soudain tant prisé ? Parce qu'il lutte contre les punaises de lit, dont les infestations sont en recrudescence depuis plusieurs années. Problème : il est dangereux pour l'homme par ingestion, inhalation et contact cutané. Il a été mis en cause en France dans 163 cas d'intoxication, entre 2018 et 2023, dont trois suivies d'un décès. •



Prenez votre consommation en main

**ABONNEZ-VOUS
POUR 1 AN
et réalisez jusqu'à**

23 % D'ÉCONOMIE



LE MENSUEL

Des essais comparatifs de produits et de services, des enquêtes fouillées, des informations juridiques, des conseils pratiques...

+ LES HORS-SÉRIES THÉMATIQUES

Des guides pratiques complets autour de l'alimentation, la santé, l'environnement, l'argent, le logement...

+ Le hors-série Spécial Impôts

En version numérique

+ L'ACCÈS AUX SERVICES

NUMÉRIQUES DE «60» (ORDINATEUR, TABLETTE ET SMARTPHONE)

- Accès illimité aux versions numériques des anciens numéros
- Accès aux versions numériques des mensuels et hors-séries compris dans votre abonnement
- Accès aux articles réservés aux abonnés
- Accès à la lettre d'info de la communauté de lecteurs : La Tribu 60



**DÉCOUVREZ NOS FORMULES
100 % NUMÉRIQUES
SUR WWW.60MILLIONS-MAG.COM**



BULLETIN D'ABONNEMENT

608

À compléter et à renvoyer sous enveloppe sans l'affranchir à : 60 Millions de consommateurs – Service Abonnements – Libre réponse 96316 – 59789 Lille Cedex 9

OUI, je m'abonne à *60 Millions de consommateurs*

Je choisis l'abonnement suivant :

ABONNEMENT ÉCLAIRÉ 49 € au lieu de ~~59,70 €~~

soit **18 % d'économie** : 1 an, soit 11 numéros mensuels + Hors-série Impôts en version numérique* + accès aux articles et aux versions numériques des mensuels sur 60millions-mag.com

ABONNEMENT EXPERT 83 € au lieu de ~~108 €~~

soit **23 % d'économie** : 1 an, 11 numéros mensuels + Hors-série Impôts en version numérique* + 7 Hors-séries + accès aux articles et aux versions numériques des mensuels sur 60millions-mag.com

Offre valable pour la France métropolitaine jusqu'au 31/01/2025. Vous disposez d'un délai de rétractation de 14 jours à réception du 1^{er} numéro. La collecte et le traitement de vos données sont réalisées par notre prestataire de gestion des abonnements OPPER sous la responsabilité de l'Institut national de la consommation (INC), éditeur de *60 Millions de consommateurs*, situé au Polaris, 76, avenue Pierre Brossolette, CS10037, 92240 Malakoff, à des fins de gestion de votre commande sur la base de la relation commerciale vous liant. Si vous ne fournissez pas l'ensemble des champs mentionnés ci-dessus (hormis téléphone et e-mail), notre prestataire ne pourra pas traiter votre commande. Vos données seront conservées pendant une durée de 3 ans à partir de votre dernier achat. Vous pouvez exercer vos droits d'accès, de rectification, de limitation, d'opposition, d'effacement de vos données et définir vos directives post-mortem, à l'adresse suivante : dpo@inc60.fr. A tout moment, vous pouvez introduire une réclamation auprès de la Cnil. Nous réutilisons vos données pour vous adresser des offres commerciales, sauf opposition en cochant cette case. Vos coordonnées (hormis téléphone et e-mail) pourront être envoyées à des organismes extérieurs (presse et recherche de dons). Si vous ne souhaitez pas, cochez cette case. (Délays de livraison du 1^{er} numéro entre dix et trente jours, à réception de votre bulletin d'abonnement).

*Si vous souhaitez recevoir la version papier du hors-série Impôts (sans frais supplémentaires), veuillez cocher cette case

MES COORDONNÉES

Mme M.

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

Code postal _____ Ville _____

Téléphone* _____

Email* _____

*Facultatif

MON RÈGLEMENT

Je choisis de régler par :

Chèque à l'ordre de **60 MILLIONS DE CONSOMMATEURS**

Carte bancaire :

N° : _____

Expire fin : _____

Date & signature obligatoires



Lentilles Inoffensives pour les yeux, vraiment ?

CENTRE
D'ESSAIS
10
produits
testés





Les lentilles de contact sont désormais considérées sous un nouveau jour : une source de pollution environnementale et de contamination par différentes substances à risque. D'après nos tests, certaines migrent dans le liquide lacrymal.

Amélioration de la qualité de vie comme de la qualité de vue : les lentilles de contact séduisent un nombre croissant d'utilisateurs dans le monde. L'épidémie mondiale de myopie n'y est pas étrangère mais les progrès des matériaux comptent. Ils permettent d'offrir un port confortable malgré l'exposition croissante aux écrans qui rend les yeux plus secs, de limiter le risque infectieux et de corriger davantage de troubles visuels (lentilles progressives, pour astigmates...).

> En France, on compte cependant assez peu de porteurs quotidiens. Trois millions, c'est 4,8 %

des 15-64 ans en 2023, ce qui nous met en avant-dernière position au niveau européen, d'après l'association européenne des lentilles de contact Euromcontact. Nous faisons partie de la minorité de pays où les ventes progressent peu et où la vente (en valeur) de lentilles quotidiennes jetables n'a pas encore dépassé celle des lentilles hebdomadaires, bi-hebdomadaires et mensuelles.

> Trois millions d'utilisateurs, cela fait au moins 36 millions de petites capsules souples ou dures jetées chaque année.

Quelque 36 millions de capsules sont jetées chaque année

reconsidéré sous l'angle du déchet qu'il va générer, cela amène à se poser la question des particules qui seront relarguées dans l'environnement. En particulier, si les lentilles sont rejetées dans les milieux aquatiques. Des chercheurs coréens ont notamment calculé qu'une lentille (1 g) pouvait relarguer entre 5 653 et 17 773 particules de microplastiques.

QUID DE LA COMPOSITION DES LENTILLES

> Le devenir des lentilles de contact n'est pourtant pas encore une préoccupation majeure des fabricants qui n'apposent qu'exceptionnellement sur leurs boîtes le logo précisant de ne pas les jeter dans les toilettes ou le lavabo (il n'est présent que sur Total 30 dans ce panel). Et ce, malgré l'existence d'une charte RSE signée par les adhérents du Snitem, les fabricants de dispositifs médicaux.

☒ Les résultats de notre essai

- 😊😊😊 Très satisfaisant
- 😊😊 Satisfaisant
- 😊 Moyennement satisfaisant
- 😢 Insuffisant
- 😢😢 Très insuffisant

	Cooper Vision Avaira Vitality	Cooper Vision Biomedics 55 Evolution ⁽¹⁾	Majoba (Cooper Vision) Monthly 6	Bausch+Lomb PureVision 2	Easy Lens (Cooper Vision) 6 H₂O+
• Matériau	Silicone hydrogel	Hydrogel	Hydrogel	Silicone hydrogel	Silicone hydrogel
• Filtre UV	Oui	Oui	Oui	Non	Non
• Oxygénation	110 Dk/t	27 Dk/t	20 Dk/t	99 Dk/t	128 Dk/t
• Humidité	55 %	55 %	55 %	36 %	48 %
• Prix indicatif par boîte de 6	20 €	24 €	20 €	27 €	34 €
• Coût mensuel	7 €	8 €	7 €	9 €	11 €
Toxicologie (migration)	😊😊	😊😊	😊😊	😊😊	😊😊
• PFAS	😊😊😊	😊😊😊	😊😊😊	😊😊😊	😊😊😊
• Bisphénol A et substances préoccupantes	😊😊😊	😊😊😊	😊😊😊	😊😊😊	😊😊😊
• Dioxyde de titane	😢	😢	😢	😢	😢
• Microparticules	😢	😢	😢	😢	😢
Adhésion bactérienne	😊😊😊	😊😊😊	😊	😊	😊
APPRECIATION GLOBALE	😊😊	😊😊	😊😊	😊😊	😊😊

(1) Tests réalisés sur Rythmic 55 Premium, nom commercial du produit hors de France. (2) En fin de commercialisation.

> Au-delà de l'environnement, se pose surtout la question du risque de migration de substances de la lentille à l'œil. En effet, si certains utilisateurs ne portent des lentilles que de manière occasionnelle, beaucoup y sont exposés plus de huit heures par jour, au quotidien, dès 15-16 ans et pour plusieurs vingtaines d'années. Or la composition complète et exacte des lentilles de contact n'est pas communiquée. Des équipes de recherche ont ainsi commencé à analyser ce qu'elles pouvaient contenir et relarguer... Une étude chinoise, parue en juin 2023 dans la revue Environmental Science & Technology, a ainsi montré que des lentilles exposées aux ultraviolets (UV) relarguaient des microplastiques, estimant à plus de 90 000 les particules libérées par une paire de lentilles portées pendant un an.

> Une autre étude réalisée pour le compte de Mamavation, un site américain de recommandation de

Comment nous avons procédé

LES TESTS RÉALISÉS PAR NOTRE CENTRE D'ESSAIS COMPARATIFS

- Nous avons choisi **10 lentilles de contact couples** dont 8 en silicone hydrogel et 2 en hydrogel des principales marques disponibles sur le marché, en ligne ou en magasin d'optique.
- Nous les avons placées chacune dans un « bain » mimant le liquide lacrymal à raison de 16 heures par jour sous un éclairage reproduisant la lumière du jour. Au bout de 16 heures, les lentilles
- L'adhésion bactérienne a, par ailleurs, été évaluée avec deux types de bactéries,

ont été entreposées dans une solution de rinçage (Acuvue) pour la nuit (8 heures) puis remises dans le même bain et, ce, pendant 28 jours. À J28, plusieurs substances ont été recherchées dans le bain : 6 PFAS, 241 substances très préoccupantes, le dioxyde de titane et 8 microplastiques.

les streptocoques dorés et les *Pseudomonas aeruginosa*, souvent impliquées dans les infections oculaires. Des suspensions bactériennes ont été appliquées sur les lentilles qui ont ensuite été rincées puis soumises à une ultrasonication pour récupérer les bactéries y ayant adhéré. Les bactéries récoltées ont été ensuite mises en culture pour être enfin dénombrées.



produits non toxiques, et parue en 2023 dans Environmental Health News, a montré la présence de PFAS dans 18 types de lentilles. Pour rappel, les PFAS sont des substances per- et polyfluoroalkylées également appelées polluants éternels. Elles sont ubiquitaires, persistantes et toxiques, avec des impacts sur l'immunité, le développement, le métabolisme, la fertilité, les risques de cancers et un lien suspecté avec des troubles visuels du vitré, de la macula...

À QUOI SONT EXPOSÉS LES UTILISATEURS

> Des traces d'un marqueur de PFAS, le fluor organique, ont été retrouvées pour tous les produits, en quantité variable (de 105 à 20 700 ppm). Plusieurs fabricants concernés, comme Johnson & Johnson et Bausch+Lomb, ont pourtant affirmé ne pas utiliser de PFAS. Depuis, une autre étude, parue en 2024, a montré que la quantité de PFAS dans le sang était plus importante chez des utilisateurs de lentilles de contact que chez des non-utilisateurs, relançant l'intérêt sur cette question qui ne semble toujours pas tranchée.

Alcon Air optix aqua ⁽²⁾	Alcon Total 30	Cooper Vision Biofinity	Acuvue (Johnson & Johnson) Acuvue vita	Ophtalmic SRT spheric
Silicone hydrogel	Silicone hydrogel	Silicone hydrogel	Silicone hydrogel	Silicone hydrogel
Non	Oui	Non	Oui	Non
110 Dk/t	154 Dk/t	128 Dk/t	103 Dk/t	110 Dk/t
33 %	55 %	48 %	38 %	45 %
26 €	46 €	26 €	16 €	48 €
9 €	15 €	9 €	5 €	16 €

> Afin d'avoir une idée du type de substances auxquelles les utilisateurs de lentilles de contact sont exposés, nous avons réalisé cet essai, non pas pour savoir ce que contenaient les lentilles choisies mais ce qu'elles pouvaient libérer. Nous nous sommes focalisés sur des lentilles souples, parce qu'elles représentent l'essentiel du marché, et des lentilles mensuelles parce qu'elles sont davantage susceptibles de se dégrader au fil des manipulations que des lentilles quotidiennes.

PFAS, BISPHÉNOLA, FILTRE UV...

> Nous les avons achetées en boutique ou sur Internet, en choisissant les principales marques (Alcon, Cooper Vision, Johnson & Johnson, Bausch+Lomb) et des marques blanches. Les lentilles de marque blanche, comme Easy Lens et Majoba, sont des copies de lentilles de marque mais destinées à être distribuées dans des circuits exclusifs. Par exemple, Easy Lens est la copie de Biofinity, fabriquée par Cooper Vision mais distribuée par Optical Center – pas nécessairement moins cher, d'ailleurs ! Les lentilles Easy Lens coûtaient une dizaine d'euros plus cher chez Optical Center que les lentilles Biofinity sur lentillesmoinscher.com.

> Nous avons cherché à savoir si, au bout d'un mois de port, des lentilles mensuelles relarguaient des substances indésirables dans le liquide lacrymal et, si oui, en quelle quantité (voir « Comment nous avons procédé, page 25 »).

Nous avons recherché la présence de quatre types de PFAS ; de 8 microplastiques, de 241 substances extrêmement préoccupantes comme le bisphénol A, regroupées sous le terme de SVHC (Substance of very high concern). Nous avons également recherché la présence de dioxyde de titane suspecté d'être utilisé dans

BON À SAVOIR

Les lentilles de contact ne doivent pas être jetées dans les toilettes ni le lavabo. Encore faut-il le savoir : le logo d'avertissement est rarement apposé sur l'emballage. Elles représentent une menace physique pour la faune et la flore aquatiques, un support de transport de polluants organiques persistants nocifs pour l'environnement et contribuent à la pollution microplastique.

les lentilles dotées d'une coloration de manipulation ou d'un filtre UV.

> En parallèle, nous avons évalué la facilité avec laquelle des bactéries pouvaient se fixer sur les lentilles. Si les bactéries ne sont pas les seuls agents responsables des infections oculaires, l'adhésion bactérienne permet de rendre compte du risque infectieux, lequel représente

Le risque infectieux est le principal risque pour les porteurs.

le principal risque de ces dispositifs médicaux. La capacité de l'utilisateur à se plier aux règles d'hygiène est d'ailleurs le principal déterminant d'une prescription de lentilles chez l'enfant

ou l'adolescent, et non leur âge.

> Nous n'avons retrouvé aucun des six PFAS recherchés dans le « bain » mimant le liquide lacrymal. Dans l'étude réalisée pour Mamavation, la lentille Total 30

d'Alcon contenait pourtant plus de 20 000 ppm. Si des PFAS migrent, c'est sous le seuil de détection. Idem, ni bisphénol A ni aucun des 240 autres SVHC testés n'ont été détectés.

> En revanche, du titane a été détecté en quantité variable (60 745 µg/l à 222 629 µg/l) partout. Ces quantités étaient assez semblables pour des lentilles d'une même boîte. Les lentilles Easy Lens et Biofinity, supposées être identiques, présentaient des résultats très différents, ce qui indique une variabilité importante possible d'un lot à l'autre.

D'OÙ PROVIENT LE DIOXYDE DE TITANE

> Les quantités de titane étaient sans lien avec la présence ou l'absence de filtre UV. Si du dioxyde de titane est présent, il est possible qu'il provienne de la coloration de manipulation dont toutes les lentilles du panel sont dotées. Mais Alcon, pour sa part, affirme que le dioxyde de titane n'est pas utilisé dans la formulation ni dans le processus de fabrication des Total 30 et Air Optix Aqua. Même réaction de la part de Johnson & Johnson pour les Acuvue Vita. Comme pour les PFAS de l'étude pour Mamavation, les résultats obtenus ne coïncident pas avec les déclarations des fabricants. Il ne s'agit, en tout cas, pas de dioxyde de titane prove-

Un logo UV trompeur

- **Dans notre panel, six lentilles sur dix sont dotées d'un filtre UV.** Celui-ci peut être de classe 1 et bloquer 90 % des UVA et 99 % des UVB, ou de classe 2 et bloquer 70 % des UVA et 90 % des UVB. Dans un cas comme dans l'autre, le logo ne permet pas de le savoir. Surtout, il ne reflète pas le fait que cette protection n'en est pas vraiment une.

- **Il faut aller sur le site des fabricants pour y lire que les lentilles avec filtre UV ne peuvent se substituer à des lunettes de soleil car elles ne recouvrent pas l'intégralité des tissus oculaires annexes.** Alcon, d'ailleurs n'appose pas le logo sur l'emballage des Total 30 qui sont pourtant dotées d'un filtre de classe 1 pour les UV et d'un filtre HEVL (high energy visible

light) contre la lumière bleue. « Alcon considère qu'il s'agit d'une caractéristique secondaire car il n'existe pas de données cliniques statistiquement significatives pour étayer les avantages de nos lentilles de contact », nous a expliqué un porte-parole. Le site Vision Direct en fait, lui, un argument de vente.



nant du liquide de rinçage employé. La solution Acuvue RevitaLens n'en contient pas – contrairement à d'autres liquides tels que le Boston Advance Cleaner de Bausch+Lomb pour lentilles en fluoro silicone acrylate.

D'AUTRES ANALYSES DOIVENT ÊTRE MENÉES

➤ **Quant aux microplastiques, aucune des huit catégories majeures recherchées** n'a été détectée avec une première méthode d'analyse dans les dix bains de lentilles. Cependant, des microparticules étaient visibles au microscope pour tous les produits. Une analyse complémentaire réalisée pour deux lentilles en silicone hydrogel a mis en évidence que certaines microparticules observées contiennent du silicium. Difficile d'extrapoler ce résultat avec certitude aux autres lentilles.

➤ **L'absence de migration de PFAS et SVHC est une bonne nouvelle**, même si nous plaidons pour que d'autres analyses continuent d'être menées et étendues à d'autres types de lentilles. Pour les microparticules contenant du silicium, il n'existe pas de données sur les quantités et les

durées d'exposition à partir desquelles le passage de ces substances dans le liquide lacrymal pourrait avoir des conséquences sur la santé oculaire ou sur l'organisme.

Idem pour le dioxyde de titane. Classé irritant pour les yeux sous forme micrométrique, il est classé cancérogène par inhalation sous forme nanométrique mais l'impact des nanoparticules sur l'œil en est encore au stade de la recherche. Son innocuité est loin d'être avérée mais il reste employé dans des solutions de rinçage ou dans la constitution de lentilles de contact (à l'essai ou brevetées). Dans le cas présent, la question est surtout de savoir d'où il vient : de la contamination d'une matière première utilisée par les fabricants à leur insu ?

➤ **Seule l'adhésion bactérienne permet de mieux départager les produits.** À ce sujet, nos résultats semblent confirmer l'une des allégations d'Alcon pour Total 30, à savoir que sa technologie « Celligent » permet une réduction de l'adhérence bactérienne. Les lentilles Total 30 font en effet partie des trois meilleures lentilles en termes d'anti-adhésion bactérienne. De même, nos

résultats sont en cohérence avec les allégations de Cooper Vision sur sa technologie « Aquaform », d'Optimalmic et sa technologie « Serentelax » ou encore Acuvue et sa technologie « Hydramax » : dans les trois cas, la meilleure hydratation de leurs lentilles semble se confirmer puisque le corollaire de cette meilleure hydratation, à savoir la moindre protection antibactérienne, se confirme.

IL N'EST PAS POSSIBLE DE PROPOSER UN CHOIX

➤ **Au total, nous avons choisi de ne pas donner une note aux produits** car les juger sur des risques parfois encore mal cernés ne permet pas de guider le choix. D'ailleurs nous ne proposons pas de « choix de 60 ». Les lentilles sont devenues de petits bijoux de technologie qu'il reste encore à mieux connaître et évaluer de manière à garantir que les progrès en confort et en efficacité ne se fassent pas au détriment de la sécurité pour la santé comme pour l'environnement.●

ADÉLAÏDE ROBERT

Ingénieur : NATHAN GOMBEAUD-SAINTONGE

À retenir

- Les lentilles sont nocives pour l'environnement. Elles doivent être jetées dans la poubelle des ordures ménagères. Fabricants et opticiens devraient mieux sensibiliser les utilisateurs. Le logo d'avertissement est trop souvent inexistant.
- Elles ont bénéficié de progrès considérables. Reste à savoir si les nouveaux matériaux utilisés pour les rendre plus souples et respirantes exposent les utilisateurs à de nouveaux risques à long terme.
- Des substances problématiques peuvent migrer dans le liquide lacrymal au cours de l'utilisation de lentilles mensuelles. Des recherches sont nécessaires pour connaître les risques associés et ce qui favorise leur migration.
- Le risque infectieux et le risque mécanique sont les principaux risques. Il est important de suivre les conseils d'hygiène et de manipulation et d'être vigilant sur le type de produit de rinçage utilisé qui, lui aussi, peut contenir des ingrédients à éviter.

Compléments alimentaires Une vie saine sinon rien

Enquête

Fatigue, stress, troubles du sommeil... les compléments alimentaires attirent des consommateurs soucieux de leur bien-être. Mais ils entrent parfois en contradiction avec les recommandations de santé publique.

En France, le marché des compléments alimentaires a généré 2,7 milliards d'euros en 2023. Selon l'Agence nationale de sécurité sanitaire (Anses), 22 % des Français adultes consomment des compléments alimentaires régulièrement. Vendus en pharmacie ou en ligne, ces produits ne sont pas des médicaments et ne sont donc pas soumis à la même réglementation. Résultat : ils ne passent pas l'étape des essais cliniques pour prouver leur efficacité avant d'être mis sur le marché. Mais au-delà de cette question, l'utilisation de certaines stratégies marketing agressives vont à l'encontre des recommandations de santé publique. C'est le cas, par exemple, d'*« Alcoool »*, une boisson commercialisée par Nonna Lab et vendue 6 € en pharmacie. Ce complément alimentaire qui attire l'œil avec ses couleurs vives promet sur son emballage de « soulager la gueule de bois ». D'autres produits similaires, comme Alcohol Detox, de la marque Supersmart, proposent de minimi-



Alcoool prétend « soulager la gueule de bois ». C'est oublier que les dangers de l'alcool vont bien au-delà de la gueule de bois.

ser les effets négatifs d'une consommation excessive d'alcool pour 45 € les 120 gélules, dont les principes actifs permettraient de « faciliter la récupération de l'organisme après une absorption importante d'alcool ».

LA COLÈRE DES MÉDECINS

Le Dr Jacques Fricker, nutritionniste à l'hôpital Bichat, à Paris, met en garde contre ces promesses qui banalisent les dangers d'une consommation excessive d'alcool. « En renforçant l'idée que les effets indésirables peuvent être évités par la simple prise de compléments, cela pousse à la consommation. Or les dangers de l'alcool vont bien au-delà de la gueule de bois », prévient-il.

Même son de cloche pour Marie-Christine Boutron-Ruault, ancienne directrice de recherche au Centre de recherche en épidémiologie et santé des populations de l'Inserm et vice-présidente du comité d'experts en nutrition humaine à l'Anses : « Le message véhiculé par ces compléments est désastreux en termes de santé publique : la gueule de bois

n'est pas le seul danger, surtout chez les jeunes, où l'on observe de plus en plus de comas alcooliques, d'hépatites aiguës et d'agressions liées au binge-drinking, une pratique récente en France qui favorise par ailleurs l'addiction. Ces slogans encouragent indirectement une consommation excessive d'alcool. »

Cette stratégie marketing s'inscrit dans une nouvelle tendance : la "prétox". Cousine de la "détox", elle consiste à préparer son corps aux excès. À première vue, le message paraît positif : il s'agit de pratiquer du sport, de manger léger, de bien s'hydrater et, bien sûr, de prendre des compléments alimentaires souvent onéreux pour préparer son corps. Le message est ambigu en termes de santé publique. De fait, les fabricants rappellent l'importance d'un mode de vie sain tout en proposant une solution clé en main pour affronter les excès, comme si ceux-ci étaient inévitables.

UNE FORME DE DÉRESPONSABILISATION

La marque Blissim propose ainsi de « se préparer aux excès de papillotes et de foie gras » avec son complément alimentaire foie et digestion vendu 32 €, et censé protéger et soigner le foie après des repas riches.

De même, Ajydetox est présenté comme un complément dépuratif qui, pour 24,90 € le sachet, promet de « réduire les effets de la gueule de bois ou de la fatigue après des excès ».

Le laboratoire D.Plantes propose, quant à lui, des compléments alimentaires d'une vingtaine d'euros pour préparer le système digestif et ainsi « profiter des raclettes, du foie gras ou du chocolat en réduisant le risque de crampes, d'inconfort et de maux de

ventre ». Même si ces produits sont accompagnés de précautions d'emploi précisant qu'ils ne se substituent pas à une alimentation variée et équilibrée, « ce type de slogan déresponsabilise les consommateurs en leur faisant croire qu'ils peuvent compenser tous leurs excès avec une pilule », prévient Marie-Christine Boutron-Ruault.

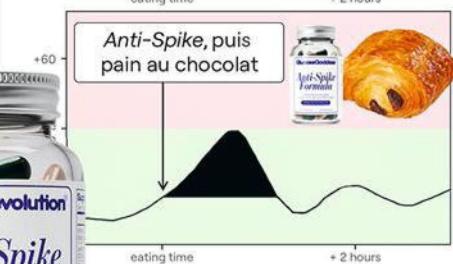
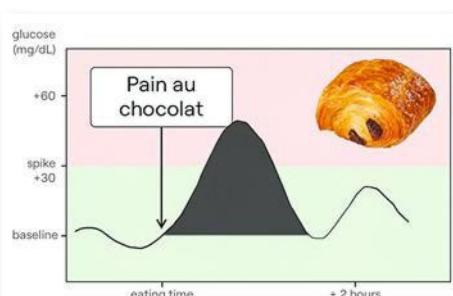
LE BUT : CONSOMMER SANS MODÉRATION

Un autre exemple est le complément alimentaire « Anti-Spike Formula » vendu en ligne 58,50 € par la marque GlucoseGoddess. Il prétend diminuer le pic de glycémie après la consommation d'aliments riches en glucides. « Le pic glycémique est une réalité, explique Jacques Fricker. Une consommation d'aliments à fort indice glycémique induit un pic de glucose dans le sang qui peut entraîner des fringales dans la demi-heure qui suit. »

Un phénomène qui peut avoir pour conséquence une prise de poids en plus d'autres problèmes de santé liés à la production concomitante d'insuline en excès : risque accru de cancers du sein, de la prostate et du colon. Ce complément entend atténuer ce pic pour éviter les fringales. L'objectif est louable à première vue. Pour autant, sur le site du fabricant, on peut lire « Anti-Spike agit surtout vos glucides et sucres préférés », affichant des images de beignets,



Les médecins jugent désastreux le message envoyé.



Anti-Spike diminuerait le pic de glycémie après la consommation de croissants, beignets, etc.

de bonbons, de cookies, de frites, de croissants, laissant entendre que l'on peut en consommer sans modération grâce à ce complément.

POUR SA SANTÉ, LIMITER LES EXCÈS EN TOUT GENRE

« Indépendamment de la question de l'efficacité, le risque est que les consommateurs se mettent à manger sans compter. C'est un peu comme si vous disiez : j'ai une ceinture de sécurité donc je peux rouler à 200km/h sur l'autoroute », illustre Jacques Fricker, qui ajoute que la meilleure façon de limiter le pic glycémique est encore de limiter la consommation répétée d'aliments à fort indice glycémique comme les frites ou les pains au chocolat et de privilégier des aliments à faible

indice glycémique comme les haricots verts ou une salade de tomates. « Par ailleurs, en commençant son repas par ces aliments riches en fibres, ces derniers tapissent l'intestin, limitant l'absorption du glucose. Ce qui réduit naturellement le pic glycémique ». Un conseil sain... et économique ! • GAUTIER CARIOU

Pourquoi se priver de foie gras ou de raclette à gogo puisqu'un complément alimentaire dit pouvoir compenser les excès ?





LES NOUVEAUX RENDEZ-VOUS DU MOIS

- **2** Lundi au vendredi à **10 h 30**
Samedi à **10 h 40**
- **3** Lundi au vendredi à **10 h 45**
Samedi à **11 h 15**
- **4** Lundi, mardi, jeudi,
vendredi, samedi et dimanche à **19 h 45**
- **5** Lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi à **14 h 30**

franceinfo:

Lundi, mardi, mercredi,
jeudi et vendredi
à **13 h 00 et 18 h 00**
Samedi et dimanche
à **13 h 00 et 20 h 00**

En replay sur **france.tv**



Près de 500 émissions Consomag à revoir sur le site

www.inc-conso.fr



LE MAGAZINE TÉLÉVISÉ DE TOUS LES CONSOMMATEURS

SPÉCIAL PLACEMENTS

Avec l'Autorité des marchés financiers (AMF)

QUELLES SONT LES ARNAQUES AUX PLACEMENTS FINANCIERS DU MOMENT ?

Première diffusion le mardi 10 décembre

COMMENT INVESTIR EN ACTIONS COTÉES EN BOURSE

Première diffusion
le mercredi 11 décembre

QU'EST-CE QU'UN PLACEMENT DURABLE ?

Première diffusion le jeudi 12 décembre

COMMENT FAIRE UN PLACEMENT FINANCIER DANS L'IMMOBILIER

Première diffusion
le vendredi 13 décembre

TRADING SUR INTERNET : QUELS SONT LES RISQUES ?

Première diffusion le lundi 16 décembre



Lucie Martinez

La présentatrice de ConsoMag vous donne rendez-vous sur France Télévisions et sur les réseaux sociaux. Pour intervenir dans ConsoMag, rejoignez-nous sur les réseaux.

Alerte Jouets lumineux, jouets dangereux ?



Pratique

L'Agence nationale de sécurité sanitaire estime nécessaire de revoir la norme européenne de sécurité électrique des jouets avec leds. Ont-ils encore leur place sous le sapin ?

Les diodes électroluminescentes, ou leds, se retrouvent partout, y compris dans les jouets pour les enfants – tortue veilleuse, lunettes lumineuses, toupie qui clignote... Mais certaines émettent de la lumière bleue. Or le cristallin des enfants est transparent, laissant la lumière bleue arriver sans filtre sur la rétine. À forte intensité, elle peut y causer des lésions. À faible intensité, avant de se coucher, elle peut perturber le sommeil.

UNE NOUVELLE NORME MOINS PROTECTRICE

En 2020, la norme européenne garantissant la sécurité électrique des jouets a été révisée. L'Agence nationale de sécurité sanitaire (Anses) a été chargée de vérifier si elle était conforme à sa recommandation de limiter l'exposition des enfants à la lumière bleue.

« Notre groupe de travail a mené des tests sur 19 leds contenues dans 10 jouets testés par la Répression des fraudes (DGCCRF) dans le cadre de sa campagne annuelle de contrôle des jouets », précise Aurélie Niaudet, adjointe au chef de l'unité d'évaluation des risques liés aux agents physiques à l'Anses. Résultats : sept leds, conformes à la norme de 2020, ont été recalées quand les experts leur ont appliqué celle, plus sévère, de 2005.



Mais de quels jouets s'agit-il ? Impossible de le savoir dans le détail ! Aurélie Niaudet évoque des jouets « au sens classique » (des peluches, des poupées, des camions, des avions, des hélicoptères, des toupies, des porte-clés...), sans pouvoir apporter plus de précisions.

La Répression des fraudes, qui est à la source des données analysées par l'Anses, ne communique pas sur les modèles et les marques qu'elle analyse. Christophe Drevet, directeur général de la Fédération française des industries du jouet-puériculture (FIJP) se veut toutefois rassurant : « Dans les jouets, les leds sont protégées par un diffuseur, un capot en plastique qui ne peut normalement pas être enlevé et qui a une vraie vocation de filtre. »

PRIVILÉGIER LES JOUETS À LUMIÈRE ROUGE

En attendant une nouvelle norme, plus protectrice, l'Anses plaide pour un retour à celle de 2005, et préconise de limiter l'exposition aux leds bleues et blanches, les plus émettrices de lumière bleue. « Si l'on doit s'orienter vers des jouets lumineux, il vaut mieux privilégier ceux qui contiennent des diodes à lumière rouge », conclut Dina Attia, coordinatrice de l'expertise pour l'Anses. •

CLARA DELPAS

Limiter l'exposition à la lumière bleue

L'Anses attire l'attention sur tous les autres dispositifs sans réglementation spécifique qui peuvent exposer les enfants

à de la lumière bleue. Il s'agit, par exemple, des veilleuses, réveils lumineux, coussins à leds (!), lasers pointeurs, lampes

torches, sans oublier les écrans Oled ou Amoled des smartphones ou tablettes, regardés souvent bien trop près par leurs utilisateurs.

ÉQUIPEMENT & LOISIRS

CONSEILS • NOUVEAUTÉS • QUESTIONS DE DROIT
PAR PHILIPPE FONTAINE



Fin des Chèques-Vacances papier à la SNCF

Les Chèques-Vacances en papier, ne seront plus acceptés pour le règlement de billets TGV inOui et Intercités à partir du 1^{er} janvier 2025. Une nouvelle contrainte, relevée et regrettée par la Fédération nationale des associations d'usagers des transports (Fnaut). Néanmoins, vous pourrez modifier ou annuler un billet réglé à l'aide

de ce moyen de paiement après cette date, en vous rendant sur le site ou l'appli SNCF Connect, ou sur les bornes libre-service. De plus, vous pouvez échanger vos anciens chèques papiers, contre des Chèques-Vacances Connect, dématérialisés, via le site de l'ANCV, moyennant le paiement de 10 € de frais de dossier.●

LE CALCUL DE LA DURABILITÉ

Si le fabricant le dit...

Le 8 janvier 2025, l'indice de réparabilité cède la place à l'indice de durabilité pour les téléviseurs. Le 8 avril, ce sera au tour des lave-linge. Les smartphones, lave-vaisselle et aspirateurs suivront d'ici à fin 2026. La moitié de la note de cet indice est calculée à partir de critères de fiabilité, tels que la résistance à l'usure, la facilité de maintenance et d'entretien, et la garantie de durabilité. Ce sont les fabricants eux-mêmes qui déterminent cet indice, à partir des grilles de notation établies par le gouvernement. Ces déclarations peuvent néanmoins être contrôlées par la Répression des fraudes (DGCCRF), notamment en cas de signalement de consommateurs sur la plateforme SignalConso.●



3 000 €

C'est le montant de la prime écologique pour l'achat d'un véhicule électrique neuf à partir

du 1^{er} janvier 2025. Elle s'élevait à 4 000 € jusqu'au 31 décembre 2024 et était encore plus élevée en 2023 (5 000 €).



Question
de droit ?



La réponse
du juriste
Thomas Gonçalves
Juriste à l'Institut
national de
la consommation

J'ai raté mon vol non remboursable et perdu le prix du billet. Puis-je récupérer le montant des taxes ?

OUI. Si vous ne prenez pas votre avion pour des raisons personnelles, vous perdez la valeur de votre billet, mais vous pouvez recouvrir les taxes d'aéroport (QW) ou la redevance passager (QX). Elles doivent figurer dans le prix de votre billet. Pour connaître les modalités de leur remboursement, reportez-vous aux conditions générales de vente ou de transport. Votre demande peut être faite par tout moyen. Privilégiez, toutefois, les démarches en ligne afin d'échapper à d'éventuels frais de dossier pouvant représenter jusqu'à 20 % des sommes dues. Une fois votre réclamation reçue, le transporteur dispose de 30 jours maximum pour vous rembourser.●

→ À lire, la fiche *Voyager en avion : vos droits et recours* sur le site de l'Institut national de la consommation, inc-conso.fr.



La bataille du rail

ICE, Trenitalia, Renfe, les compagnies européennes de trains à grande vitesse tracent leur route sur notre territoire, proposant des liaisons transfrontalières à des prix attractifs, mais aux conditions contraignantes.

Le réseau ferroviaire français suscite la convoitise des compagnies européennes. À partir du 16 décembre, les trains à grande vitesse ICE, opérés par la Deutsche Bahn, assureront une liaison quotidienne entre Paris et Berlin en 8 heures environ. Avec un premier prix à 59 €. Mais seule une poignée de billets sont disponibles à ce tarif. Pour en profiter, mieux vaut s'y prendre près de deux mois à l'avance, ne pas viser les vacances scolaires et retenir qu'ils ne sont ni échangeables, ni remboursables. À l'autre bout de la grille tarifaire, le tarif Full Flex en seconde atteint 233 €.

➤ Un concurrent de la SNCF se profile sur la ligne Paris-Marseille

La ligne est exploitée en collaboration avec la SNCF. Au contraire des compagnies italiennes et espagnoles, bien décidées à grappiller des parts de marché à l'opérateur national. Ainsi, Trenitalia est en attente de la dernière autorisation pour lancer la ligne Paris-Marseille en 2025, sans toutefois détailler cette nouvelle offre. La compagnie a déjà mis en place une liaison directe Paris-Milan, interrompue depuis août 2023, pour cause de

chute de rochers sur les voies de chemin de fer en Maurienne. La réouverture est prévue pour le premier trimestre 2025.

➤ Moins de 40 € pour un billet espagnol Lyon-Barcelone

La Renfe se montre également ambitieuse. En 2023, la compagnie espagnole a d'abord inauguré une liaison entre Lyon et Barcelone, desservant les principales villes jusqu'à la frontière, avec un prix d'appel attractif : 39 € le billet non échangeable ou remboursable, ou 44 € pour un billet remboursable à 70 % (entre 100 et 120 € en moyenne pour un billet réservé une quinzaine de jours avant le départ). La ligne Marseille-Madrid a suivi, là encore avec des billets à prix doux, dès 80 € pour qui s'y prend suffisamment tôt (de 150 à 180 € pour un départ à quinze jours). Enfin, l'entreprise vient d'annoncer l'ouverture d'une ligne qui reliera Toulouse à Barcelone en 3 h 30 environ. Dans un premier temps, les trains ne circuleront que d'avril à septembre, mais une liaison annuelle pourrait suivre, si la fréquentation est jugée suffisante. Les tarifs n'ont pas encore été communiqués. ●P.F.

La radio de la conso

L'association Léo Lagrange pour la défense des consommateurs lance le podcast « La Conso en clair » (leolagrange-conso.org/conso-podcast). Cette émission, créée et animée par les juristes de l'association, aborde tous les quinze jours un sujet en lien avec la consommation. Des experts se relaient pour échanger sur différentes thématiques : la résiliation d'un contrat d'assurance, la déclaration de sinistre, le recouvrement de créances, ou la mobilité bancaire.

Les pneus chinois manquent de mordant

Tous les pneus neige ne se valent pas. Le Touring Club Suisse (TCS) a testé 12 pneus de dimensions 205/55 R16 91H, communément montés sur les berlines compactes, comme les Citroën C3 et Renault Megane. Résultat, le Winter-MAX A1 WR22, du fabricant chinois Winrun, affiche une distance de freinage nettement plus longue que les autres modèles ; un défaut sanctionné par un cinglant « non recommandé » par les experts du TCS.

L'association a également testé 16 pneus 215/55 R17 98V, qui équipent de nombreux SUV compacts (DS4, Volkswagen T-Roc...). Cette fois encore, trois pneus chinois, Triangle Winter X TW401, Davanti Wintoura Plus et Kenda Wintergen 2 KR501 ont été recalés. ●





CENTRE D'ESSAIS
10 produits
testés

Fours encastrables Multitâches et à petits prix

Fini les fours qui se contentent de proposer une température de cuisson et une minuterie. Les appareils actuels sont capables de se muer en de véritables petits commis de cuisine. Programmes clés en main et recettes variées, mieux vaut bien les connaître et les maîtriser avant de se lancer.

Depuis le confinement lié à la pandémie de covid, les Français ont retrouvé le goût des bons petits plats préparés à la maison. En 2022, près d'1,4 million de fours ont été vendus dans l'Hexagone, selon une étude du cabinet GfK. Et même si le micro-ondes reste la star des foyers, le four traditionnel demeure une valeur sûre pour cuisiner soi-même sans trop de difficulté. Il faut dire qu'aujourd'hui les fours disposent, dans leur escarcelle, de nombreuses recettes, autorisent plusieurs modes de cuisson, permettent de garder un œil sur les petits plats et savent plutôt bien faire leur toilette après le travail. C'est en tout cas la promesse des dix fours sélectionnés pour ce comparatif.

DES MODÈLES ENTRE 300 ET 800 €

Nous avons pris soin de ne retenir que des modèles assez abordables dont les prix se situent dans la fourchette basse des catalogues, soit entre 300 et 800 €. Sachant que les modèles très haut de gamme peuvent facilement flirter avec la barre des 6 000 €. Néanmoins, dans cette tranche de prix, nous n'avons que très peu été déçus. Bonne surprise également, les marques de distributeur (Boulanger et Fnac-Darty) peuvent aujourd'hui rivaliser sans rougir avec les grands noms de l'électroménager.

► **Tous les fours de ce comparatif sont des modèles encastrables.** De fait, ils peuvent s'intégrer facilement dans vos meubles de cuisine,

sous un plan de travail, dans une colonne ou sous la plaque de cuisson. Et s'ils adoptent peu ou prou les mêmes dimensions (jamais plus

Nous avons été très peu déçus par notre sélection.

de 59 cm de largeur et de hauteur), les capacités des cuves varient. De 65 litres pour le Proline de Fnac-Darty, jusqu'à 77 litres pour le modèle d'Hisense. Une caractéristique à

garder à l'esprit s'il s'agit de préparer régulièrement des mets un peu volumineux.

► **Là où les différences commencent à se faire sentir, c'est sur les modes de chauffe proposés.** Tous ces modèles électriques utilisent, bien sûr, la cuisson classique par convection, qui met en branle la résistance placée dans la sole (au bas du four) et celle nichée dans la voûte (au sommet de la cuve). Mais celle-ci est complétée, selon les modèles, par une chaleur tournante

brassée (qui ajoute à l'activation des deux résistances la rotation du ventilateur niché au fond de la cavité), la chaleur pulsée qui repose sur la résistance placée autour du ventilateur ou encore la chaleur tournante pulsée avec laquelle, cette fois-ci, toutes les résistances sont mises en œuvre ainsi que le ventilateur. Mais ce n'est pas tout puisque quatre des fours de cette sélection (Hisense, Miogo, Thomson et LG) proposent, en plus, un mode Air Fry pour frire des aliments avec une quantité restreinte d'huile et trois (Hisense, Sauter et Brandt) embarquent un mode de cuisson vapeur. En ajoutant de l'eau dans un réservoir dédié, il est possible de produire de la vapeur pour améliorer la cuisson de certains aliments (viande et poisson) et les rendre plus moelleux. Enfin, à l'exception des modèles de Brandt, Sauter et Whirlpool, tous proposent un mode décongélation (qui n'a toutefois rien à voir avec celui d'un four à micro-ondes).

ASSISTANTS DE CUISSON : C'EST LE GRAND ÉCART !

► **Ainsi armés de tous ces modes de chauffe,** au nombre de 5 pour le Beko et jusqu'à 15 pour le LG, ces fours peuvent faire varier les types de cuisson et multiplier ●●●

Comment nous avons procédé

LES TESTS RÉALISÉS PAR NOTRE CENTRE D'ESSAIS COMPARATIFS

- Pour évaluer les fours, nos ingénieurs ont enfilé leur tablier. Ils se sont attelés à la réalisation de trois recettes proposées par tous les modèles : un rôti de bœuf, des cuisses de poulet et une gênoise.
- Ils ont ainsi pu apprécier la qualité de la cuisson obtenue à partir des recettes proposées par chaque constructeur (durée

- et température préconisées). Nos experts ont également mesuré les températures réelles et les écarts avec le thermostat du four en disposant des sondes thermiques à trois emplacements différents dans les cuves.
- Ils ont ainsi pu constater l'homogénéité de la chaleur comme sa stabilité tout au long du processus.

Ces mesures techniques ont été complétées par la prise en compte de la facilité d'utilisation (programmation, visibilité dans la cavité, basculement de la grille, etc.), le nombre d'accessoires fournis et l'efficacité du nettoyage par pyrolyse.

- Pour terminer, ils ont pu évaluer la consommation électrique pour chaque recette mise en œuvre.

Les résultats de notre essai

- +++ Très bon 17 à 20
- ++ Bon 13 à 16,9
- + Acceptable 10 à 12,9
- Insuffisant 7 à 9,9
- /- Très insuffisant 0 à 6,9

Les pourcentages entre parenthèses expriment le poids de chaque critère dans la notation finale.



Hisense
BSA6634PG



Miogo
(Boulanger) MOP721PR2



Sauter
SOP2434X



Brandt
BX2337B

● Prix indicatif	650 €	500 €	650 €	500 €
● Volume intérieur annoncé	77 l	72 l	67 l	67 l
● Puissance électrique maximale	3 500 W	3 490 W	3 385 W	3 250 W
● Température maximale mesurée ⁽¹⁾	304 °C	303 °C	276 °C	276 °C
Fonctionnalités				
● Nombre de modes de chauffe	14	8	8	8
● Mode Air Fry/Fonction vapeur/Mode décongélation	Oui/Oui/Oui	Oui/Non/Oui	Non/Oui/Non	Non/Oui/Non
● Départ/Arrêt différés	Oui	Oui	Oui	Oui
Accessoires				
● Plateau/Lèchefrite/Plaque pâtisserie	Oui/Oui/Non	Oui/Non/Non	Oui/Non/Non	Oui/Oui/Oui
● Tournebroche/Sonde de température	Non/Oui	Non/Oui	Oui/Non	Non/Non
● Rails télescopiques	Oui	Oui	Non	Non
Gestion des températures (25 %)				
● Vitesse de préchauffage ⁽²⁾	16 min 26 s	8 min 16 s	9 min	9 min 44 s
● Respect des températures	+	+++	+++	+++
● Stabilité des températures	+++	++	+++	+
Essais de cuisson (15 %)				
● Rôti	++	+++	++	+++
● Volaille	+++	+++	+++	+++
● Génoise	+++	+++	+++	+++
Usage et ergonomie (25 %)				
● Facilité d'utilisation	++	+++	++	++
● Ergonomie des commandes	+++	++	++	++
● Nombre de fonctionnalités	+++	++	++	++
● Nombre d'accessoires	+++	++	++	+
● Notice d'emploi	++	+++	+++	+++
● Niveau sonore (température stabilisée à 210 °C)	50,1 dB	44,5 dB	37,2 dB	40 dB
Entretien (15 %)				
● Efficacité de la fonction pyrolyse	+++	+++	+	+++
● Nettoyage vitre intérieure et cavité	+++	+++	+++	+++
Sécurité des utilisateurs (10 %)				
● Température de la vitre extérieure	++	++	+++	+++
● Verrouillage de la porte en mode pyrolyse	+++	+	+++	+++
Consommation électrique (10 %)				
● En cuisson ⁽³⁾	+++	+++	+++	++
● En veille	+++	+++	+	+
Classe énergétique				
NOTE GLOBALE (100 %)	A+	A+	A+	A+
	17,2/20	16,8/20	15,6/20	15,5/20

(1) En chaleur tournante brassée. (2) En mode convection naturelle à 250 °C. (3) Évaluée à partir des consommations électriques des trois cuiseurs de test.

Beko BBIE17300BMP	Thomson (Fnac/Darty) TMFP72BX2	LG WS7D7651CS	Proline (Fnac/Darty) MFP6500SSB4	Whirlpool OMR555RROX	Smeg SPF61TB3FR
370 €	500 €	800 €	300 €	380 €	650 €
72 l	72 l	76 l	65 l	71 l	70 l
2 600 W	3 200 W	3 500 W	3 200 W	3 300 W	3 000 W
277 °C	251 °C	296 °C	242 °C	275 °C	286 °C
5 Non/Non/Oui Non	9 Oui/Non/Oui Non	15 Oui/Non/Oui Non	7 Non/Non/Oui Non	7 Non/Non/Non Oui	7 Non/Non/Oui Oui
Oui/Non/Non Non/Non Non +++ 10 min 24 s	Non/Oui/Non Non/Non Oui ++ 24 min 16 s	Oui/Oui/Non Non/Non Non ++ 12 min 14 s	Non/Oui/Non Non/Non Non - 18 min	Non/Oui/Oui Non/Non Oui ++ 7 min 12 s	Oui/Oui/Non Non/Non Oui ++ 10 min 08 s
+	+++	+++	+++	++	+
+++	+++	+++	+++	+++	+++
+++	+++	+++	+++	+++	+++
+	++	++	+	+	+
++	+	++	+	+	+
+	++	++	++	++	+
+	++	+++	+	+	+
-	+	+	-	+	+
++	-	+++	-	+	+++
44 dB	44,4 dB	35,5 dB	42,4 dB	47,8 dB	44,4 dB
+++	+++	++	+++	-	+
+++	+++	++	+++	-	-
+	+++	+++	+++	+	+++
+++	+++	++	++	+++	+++
+++	++	+	++	+++	++
+++	+++	+++	+++	+++	+++
-	++	+	++	++	++
-	++	+	+	++	++
+	+	+	+++	+	+++
A	A+	A+	A	A	A+
15/20	15/20	14,7/20	13,7/20	13,3/20	13,2/20

••• les recettes. C'est là qu'interviennent les assistants de cuisson, des programmes taillés pour mener des recettes. Mais tous les fours ne sont cependant pas égaux sur ce terrain. Quand les modèles Beko, Proline, Whirlpool et Smeg vous laissent vous débrouiller seul en ne proposant aucun programme, le Miogo dispose d'un catalogue de 45 préparations. Grâce à ces recettes, les paramètres de cuisson (température et durée) sont déjà enregistrés dans l'appareil.

DES PROGRAMMES PAS TRÈS INTUITIFS

► Il ne reste dès lors qu'à mettre la préparation dans le four à la hauteur indiquée. Il faudra, toutefois, veiller à ne pas égarer le mode d'emploi du four pour savoir à quelle recette correspond quel programme puisque rien d'explicite n'est indiqué sur l'afficheur. Les paramètres demeurent modifiables pour les ajuster en fonction du poids de la pièce à cuire, par exemple.

À défaut de programme, il reste quand même possible de se conformer aux recommandations du constructeur pour trouver les bons modes et les bonnes durées de cuisson. Pratique, mais méfiance tout de même.

► Nos experts ont, par exemple, rencontré quelques déconvenues avec les fours Whirlpool, Hisense et, en particulier, Beko et Smeg. Lors de la préparation du rôti de bœuf, ils se sont retrouvés avec une flagrante surcuison. Miogo, de son côté, a trouvé la parade grâce à une sonde livrée avec le four. Bien vu. En revanche, tous les modèles s'en sont bien sortis sur l'épreuve de la cuisson des cuisses de poulet avec, à l'arrivée, une peau bien dorée et une chair blanche et moelleuse.



PRÉCHAUFFAGE : JUSQU'À 24 MINUTES !

► Côté pâtisserie, notre test de cuisson d'une gênoise s'est montré très satisfaisant en suivant scrupuleusement les indications ou programmes de chaque constructeur. Nos testeurs ont obtenu une croûte dorée et cassante, une belle montée en volume et une couleur interne bien jaune. Rien à redire.

► La pâtisserie, justement, reste un exercice qui demande aux fours précision et rigueur. Certaines préparations supportent très mal les approximations tant sur les proportions que sur les cuissons. Le moindre écart peut conduire à un résultat désastreux.

Nos ingénieurs ont donc souhaité mesurer la montée en température et la stabilité de cette dernière pour chacun des modèles de cette sélection. Épreuve délicate pour le four puisqu'il doit atteindre la température demandée sans trop l'excéder, puis la maintenir au même niveau durant toute la durée souhaitée. Et sur ce terrain, une fois de plus, tous les modèles ne jouent pas dans la même catégorie. Pour le préchauffage, par exemple, certains prennent leur temps. C'est le cas du Thomson qui a nécessité 24 minutes pour atteindre les 250 °C quand le Miogo y parvient en seulement 8 minutes. Le modèle vainqueur de ce comparatif, le Hisense, figure, lui aussi, dans le trio de queue pour cet exercice avec un peu plus de 16 minutes.

► Quant à la stabilité de la cuisson, de belles surprises ont accueilli nos ingénieurs, là encore. Visiblement, il s'avère difficile d'obtenir à la fois la température précise et stable demandée tout au long de



17,2/20
Hisense - BSA66334PG - 650 €

Avec des températures stables et homogènes tout au long de la cuisson, ce four séduit aussi par ses nombreux modes de chauffe dont Air Fry et vapeur. Il profite d'une très grande variété de programmes. C'est aussi l'un des plus généreux en accessoires. On lui pardonne son préchauffage un peu lent.



16,8/20
Miogo - MOP721PR2 - 500 €

Boulanger signe avec sa marque Miogo un four efficace avec un préchauffage très rapide et des températures précises. Côté accessoires, on apprécie la sonde livrée en standard pour ne pas rater ses cuissons. Simple à utiliser, il faudra cependant se méfier de la température extérieure de la vitre pendant la pyrolyse.

C'est un peu court pour la pizza

• Pour obtenir une pizza bien cuite, comme au restaurant, le four doit produire une température au-delà de 400 °C.

• Les fours traditionnels ne les atteignent pas,

ce qui n'empêche pas de réussir la cuisson en patientant un peu plus longtemps. Attention toutefois, puisque, dans notre sélection, la température la plus haute,



soit 304 °C, est atteinte par le Hisense, à privilégier dans ce cas face au modèle Proline qui se hisse péniblement à 242 °C.

la cuisson. Avec le four Hisense, nos experts ont ainsi pu constater des températures incroyablement stables et de surcroît une très bonne homogénéité dans la cavité. Élément important qui permet de s'assurer qu'un côté de la préparation ne cuit pas plus vite qu'un autre.

DES TEMPÉRATURES SOUS SURVEILLANCE

► En revanche, la température régulée s'établit 6 °C au-dessus de celle souhaitée. Un faux pas qui ne pardonne pas avec les produits délicats. Plus forte déception encore avec le modèle Proline qui manque de précision avec des températures de 10 à 20 °C au-dessous de celle demandée. Il ne se rattrape pas non plus sur la stabilité en présentant une amplitude de plus ou moins 15 °C sur les 180 °C demandés durant la cuisson. De telles oscillations peuvent faire rater une préparation.

► Autre fonction appréciée : la possibilité de départ ou d'arrêt différé de la cuisson. Idéal pour lancer la cuisson d'une préparation alors que l'on n'est pas encore chez soi et pratique aussi pour que le four s'arrête à une heure souhaitée. Là encore, tous les modèles ne sont pas sur un pied d'égalité. Un seul, le Miogo, permet de programmer un départ. Il faudra, au passage, calculer soi-même le temps de cuisson et indiquer au four l'heure à laquelle il doit s'éteindre.

► En revanche, à l'exception des modèles Beko, Thomson et Proline, tous permettent de programmer l'heure d'arrêt de la cuis-

son. Et mieux vaut l'arrêter à temps pour éviter également les mauvaises surprises sur la facture d'électricité. Nos ingénieurs ont en effet relevé des consommations électriques qui varient du simple au triple. Pour la cuisson du rôti, par exemple, lorsque le Hisense se contente de 474 Wh, le Beko consomme 1 619 Wh. Cela se traduit par un coût qui passe de 0,12 à 0,40 € pour cuire un rôti de 1 kg. Les trois premiers de notre tableau sont les meilleurs en la matière.

UN NETTOYAGE PLUS OU MOINS RÉUSSI

► Après la cuisson de préparations grasses comme les volailles ou les rôtis, un nettoyage s'impose pour éviter que les graisses ne viennent polluer les prochains plats. Pour le faire, tous nos fours s'appuient sur la pyrolyse. Cette opération consiste à faire grimper la température à l'intérieur de la cuve jusqu'à 500 °C afin de vaporiser les graisses accumulées et réduire en cendres (au sens propre) les petits résidus de nourriture qui ne manquent jamais de s'éparpiller au fond de la cavité.

Ici, ce sont les modèles Hisense et Miogo qui s'en sortent le mieux avec une carbonisation complète. Un simple coup d'éponge suffira pour retrouver une cuve propre. Parmi les autres modèles en lice, les mauvais élèves sont le Smeg et le Whirlpool avec lesquels les résidus de pyrolyse demeurent gras et nécessitent un

nettoyage manuel plus intense pour en venir à bout. Quant à la vitre, elle doit non seulement permettre au four de conserver la chaleur à l'intérieur de la cuve mais aussi demeurer à une température acceptable sur sa surface externe pour éviter tout risque de brûlure.

ATTENTION À LA PORTE PENDANT LA PYROLYSE

► Tous les modèles sont pour cela équipés de contre-porte, un système qui repose sur la superposition de deux vitres entre lesquelles circule de l'air. Cependant, en phase de pyrolyse, tous les fours ne réagissent pas de la même manière.

Si la surface de la vitre externe chez Brandt et Whirlpool ne dépasse pas 49 °C pendant cette opération, elle peut grimper jusqu'à 70 °C chez LG voire 76 °C sur le Miogo. Mieux vaut tenir les enfants éloignés du four pendant ce temps-là. Par ailleurs, sur ce dernier modèle, nos ingénieurs ont constaté que la porte n'était toujours pas verrouillée 30 minutes après le départ alors que la chaleur à l'intérieur du four avait déjà grimpé à 407 °C. Tous les autres modèles se verrouillent rapidement sitôt la pyrolyse enclenchée. Prudence donc. ● FABRICE BROCHAIN

Ingénieur : THIERRY MARTIN

À retenir

► À l'exception des modèles signés Thomson et LG, dans la majorité des cas, le mode préchauffage rapide ne présente pas d'intérêt.

► Malgré la présence de programmes, un temps d'adaptation reste nécessaire pour maîtriser les subtilités du four comme les différences de température entre ce qu'indique le thermostat et la réalité.

► Mieux vaut garder le mode d'emploi à portée de main pour savoir à quelle recette correspond un programme.

► Les modes de chauffe originaux tels que Air Fry ou vapeur permettent de varier les plaisirs et de découvrir de nouvelles recettes.

Sécurité des jouets N'achetez pas n'importe où !

Enquête

Des artisans, des solderies, des marchés de Noël ou même des clubs sportifs vendent des jouets qui ne respectent pas les normes de sécurité. Les grandes plateformes chinoises aussi, et surtout. Soyez vigilants.

Ce sont des petites voitures, des animaux, des quilles, des balles éducatives, un puzzle... il y en a une ribambelle et ils sont dangereux. En septembre, un vaste rappel de tous les jouets en caoutchouc de la marque Rabbabu, fabriqués depuis 2018, était ordonné par la Répression des fraudes. Vendus chez King Jouet ou Joué Club, on les trouvait aussi sur Amazon et dans certaines boutiques de puériculture. En cause : leur trop grande teneur en nitrosamines, des composés chimiques cancérogènes et mutagènes. Une procédure de remboursement a été mise en place, valable jusqu'au 31 décembre 2024. Paradoxalement, ce rappel est une exception : la plupart des jouets dangereux ne sont pas écoulés par la grande distribution et encore moins par les magasins spécialisés. Et ce ne sont quasiment jamais des produits de marques.

La dernière enquête de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression

des fraudes (DGCCRF), dévoilée en septembre dernier, montre que le jouet est toujours le secteur où l'on compte le plus de non-conformités. Sur 2 100 points de vente inspectés (dont 141 sites Internet), 27 % présentaient au moins une anomalie. Certaines de ces non-conformités paraissent bénignes (et encore...) comme l'absence du marquage

Risques de strangulation, d'ingestion ou de suffocation.

CE ou un avertissement en langue étrangère. D'autres sont plus inquiétantes : présence de petits éléments détachables, accès au rembourrage ou aux piles, trop forte intensité

Cette pâte molle Slime qui séduit tant les enfants a une teneur en bore 13 fois supérieure à la limite légale.

lumineuse des LED ou longueur de cordon pouvant entraîner un étranglement...

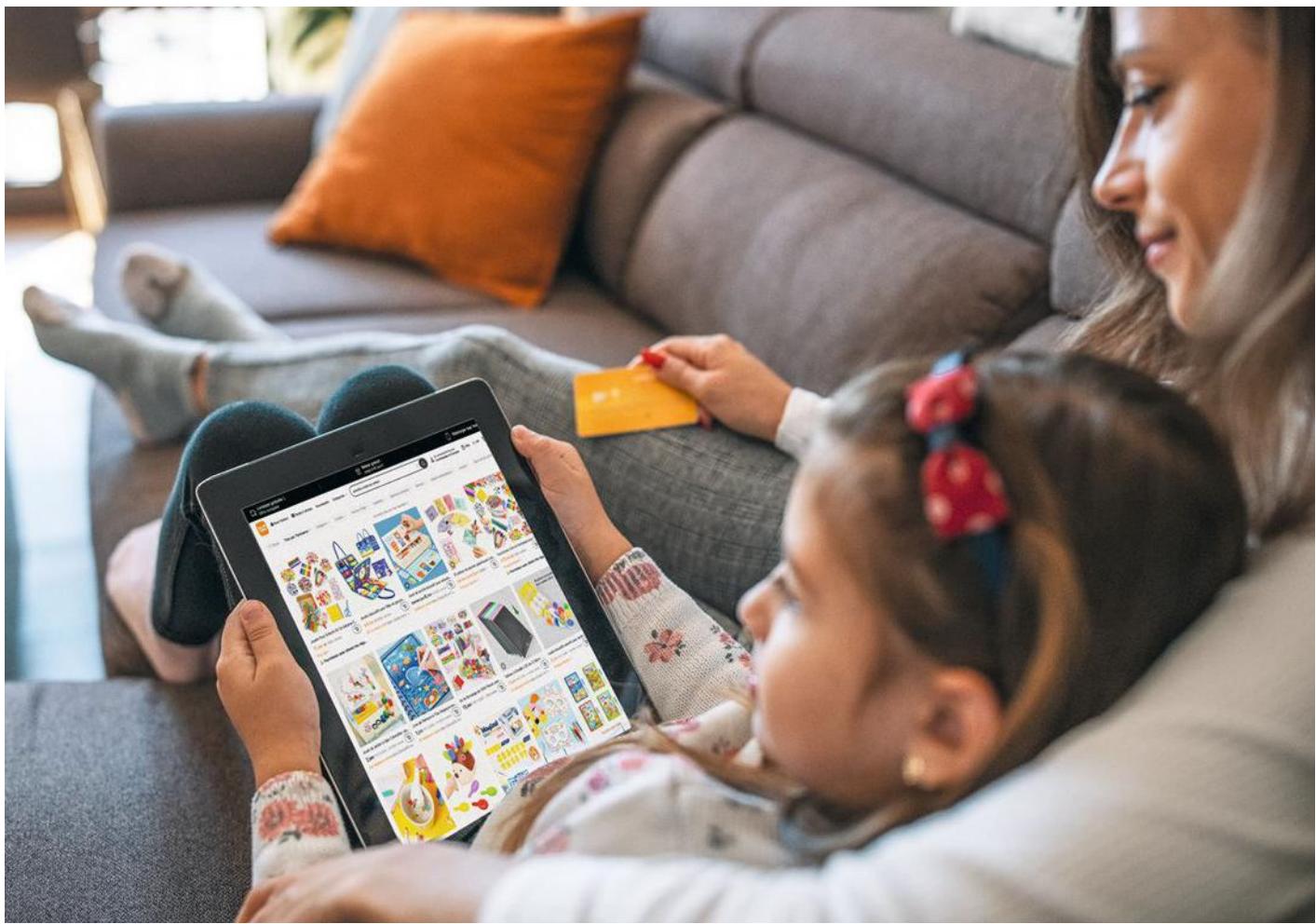
1 OÙ TROUVE-T-ON CES PRODUITS DANGEREUX ?

D'abord, sur Internet. Selon la DGCCRF, plus de quatre jouets sur dix achetés sur les plateformes et testés en laboratoire ont révélé des risques de suffocation, de strangulation, d'ingestion ou d'allergies. Un chiffre qui cache d'énormes disparités. « Sur une des places de marché, aucun produit dangereux n'a été constaté, tandis que sur une autre, près de neuf sur dix posaient problème », lit-on dans le rapport d'enquête de la Répression des fraudes.

Plateformes chinoises

Une expérience récente de la Fédération européenne des industries du jouet permet de mettre des noms et des références derrière les données de l'administration. Cet été, elle a acheté





102 jouets sur des sites de e-commerce comme Temu, Shein, Ali Express, mais aussi sur les places de marché d'Amazon et de Cdiscount. Ils ont été testés par un laboratoire indépendant. Résultat : 80 % se sont révélés dangereux ! Parmi eux, un anneau de dentition dont des pièces se cassent, un jouet contenant un aimant assez puissant pour perforer l'intestin s'il est ingéré, une planche à dessin avec des piles boutons facilement accessibles ou encore une pâte Slime avec une teneur en bore 13 fois supérieure à la limite légale.

En février 2024, la même Fédération avait testé une vingtaine de jouets achetés sur Temu, 19 avaient déjà été reconnus comme dangereux. La plateforme les avait alors ôtés de son

offre. Avant qu'ils réapparaissent sur d'autres sites. Contactées par «60», la plupart des plateformes ont retiré les jouets mis en cause. Temu assure que «tous nos commerçants doivent respecter des normes de sécurité strictes». De leur côté un porte-parole d'Amazon France affirme : « Nous exigeons que tous les produits proposés dans notre boutique soient conformes aux lois et réglementations applicables ». Shein,

Difficile d'arrêter la déferlante de produits à très bas prix.

quant à elle, a lancé une enquête : « Nos vendeurs tiers sont tenus de se conformer aux normes strictes de conformité des produits et au code de conduite de Shein, ainsi qu'aux lois et réglementations locales. »

Les résultats de ces nouveaux tests corroborent pourtant les données des Douanes. Celles-ci ont contrôlé 2,31 millions de jouets en 2023, soit 35 % de plus qu'en 2022. « Parmi eux, plus de 793 000 étaient non conformes, dont 91 100 dangereux », révèle une porte-parole de l'administration. Avec la déferlante des produits asiatiques pas chers, les douaniers n'ont pas la possibilité matérielle d'arrêter

BON À SAVOIR
Qui contacter en cas d'ingestion accidentelle ?
Appelez immédiatement un centre antipoison qui vous donnera la conduite à tenir : www.centres-antipoison.net. En cas d'urgence vitale,appelez le 15 ou le 112.

tous les jouets dangereux à la frontière. Pour éviter des drames, la seule voie est d'alerter les clients tentés d'acheter à très bas prix des cadeaux pour les enfants.

Interrogée par «60», la secrétaire d'État à la consommation, Laurence Garnier, fait part de son inquiétude à l'approche de Noël. « Le marché du jouet va être inondé de produits chinois qui ne respectent pas les normes. Un ours en peluche chinois peut coûter moins cher qu'un ours français, mais son œil est susceptible d'être arraché et ingéré par l'enfant. Nous devons être particulièrement vigilants, les enjeux sont trop importants pour les familles françaises. »

Marchés de Noël

Mais il n'y a pas que sur le web que l'on trouve des jouets dangereux. La DGCCRF a noté des manquements chez « des petits fabricants de jouets artisanaux, certains discounters ainsi que des vendeurs sur les marchés de Noël ». De manière générale, les vendeurs dont le jouet ne constitue pas la spécialité, comme les musées, les parcs d'attractions, la presse jeunesse ou le secteur publicitaire peuvent écouter des produits problé-

matiques. C'est arrivé, par exemple, dans les campings Capfun cet été avec Carabouille, un déguisement pour enfants dont le cordon était trop long. Il pouvait se coincer dans des toboggans, des portes de véhicules ou même des vélos, selon la DGCCRF. Sur les stands des marchés de Noël, en particulier, les agents pointent « l'absence de traçabilité des jouets en vente, avec des factures inexistantes, imprécises, illisibles ou incomplètes ».

Nombre de jouets ne respectent pas les normes.

Fêtes foraines et clubs de sport

En observant les jouets rappelés en 2024, force est de constater que ceux qui sont distribués dans les fêtes foraines peuvent poser problème. Une dizaine de références ont ainsi été retirées, par exemple une pâte Slime licorne susceptible d'entraîner une intoxication, une poupée vendue avec des petites piles séparées, ou encore une carabine dont les projectiles pouvaient provoquer des lésions oculaires.

Les mascottes de certains clubs de sport ne sont pas



toujours très fiables non plus. Des peluches pour bébé trop fragiles ont été trouvées dans les boutiques de l'ASM Clermont Auvergne, du CA Brives (rugby), aux Gothiques d'Amiens (hockey), au Toulouse Football Club et SM Caen (foot). Même les pieds de la mascotte du PSG « Germain le lynx » étaient mal fabriqués, avec un risque d'étouffement.

Trampoline, un saut vers la fracture

« Cet été encore, c'est le premier pourvoyeur de fractures aux urgences pédiatriques, alerte Nicolas Winter, médecin urgentiste à Lille, connu sur les réseaux sociaux comme "Toubib". Si vous voulez casser un os à votre enfant ou qu'il comprenne le sens du mot douleur, prenez un trampoline à la maison ». • Entre 2004 et 2014, derniers chiffres connus, l'enquête permanente sur les accidents de la vie

courante (Epac) avait déjà compté 4 154 accidents de trampoline sur 14 hôpitaux témoins. La plupart des victimes ont moins de 9 ans et utilisent un trampoline à la maison. « Les accidents étaient 18 fois plus fréquents en 2014 qu'en 2004 pour les 5 à 9 ans. » • Une étude du CHU de Rennes montre que 73 % des accidents étaient liés à la présence

de plusieurs enfants sur le trampoline. Dans ce cas, l'enfant blessé est toujours le plus jeune. • Les autorités sanitaires déconseillent le trampoline pour les moins de 6 ans, exigent la supervision par un adulte et rappellent : « Un seul enfant à la fois, et pas de salto ! »



Bazars et soldes

Autres circuits où l'on peut parfois être confronté à des risques, les discounters. Gifi a vendu cette année deux jouets, une chenille et une planche à découper, avec de petits éléments pouvant être ingérés. Une autre chenille vendue par Stokomani présentait le même danger. Un kit de scoubidous vendu par Action contenait des phtalates à un taux supérieur aux normes admises. Citons également la peluche licorne Behappy vendue dans plu-





sieurs bazars et solderies, dont la mousse était facilement accessible. Mais le risque reste faible par rapport aux achats sur le web.

2 LES TYPES DE JOUETS DANGEREUX

Cette année, les techniciens de la DGCCRF ont torturé 673 jouets. Au total, 17 % ont été jugés dangereux, avec des peluches dont le rembourrage est accessible, des piles



pouvant être ingérées par l'enfant, des jouets à roues et des porteurs. Plus de 180 000 produits ont été détruits : des tambourins, des capes d'Halloween, des porte-clefs peluches ou des oursons en plastique et des pistolets lanceurs de balles vendus avec un magazine.

Les plus grands ennemis sont connus

Des accidents domestiques graves voire mortels liés à l'ingestion d'objets de petite taille ont lieu chaque année. L'Agence nationale de sécurité sanitaire a identifié les coupables.

La pile bouton. Avalée, elle peut entraîner en quelques heures des lésions dues à la libération de substances toxiques dans l'œsophage. Selon un rapport de Santé publique France, l'accident de la vie courante le plus fréquent aux urgences pour les moins de 4 ans concerne les corps étrangers, ingérés ou coincés dans un orifice naturel. « Cette hausse semble portée majoritairement par une augmentation des ingestions de piles », indique le rapport.

Les billes ou les perles d'eau : translucides et vivement colorées, elles sont présentes dans certains jouets. En cas d'ingestion, elles continuent de gonfler dans le tube digestif, au risque de causer une occlusion intestinale.

Les billes aimantées : de 3 à 5 mm, elles se trouvent dans des gadgets anti-stress, ou dans des blocs de construction. Ingérées, elles peuvent provoquer des perforations intestinales.

Les jouets imitant des denrées alimentaires. Gare, enfin, aux fruits et légumes factices, sucettes parfumées en pâte Slime, gadgets anti-stress représentant un hamburger ou aux savons-pâtisseries ou magnets en forme de macarons. On a déjà assez de soucis avec les vraies friandises ! •

LIONEL MAUGAIN

3 questions à



CHRISTOPHE DREVET
Directeur général
de la Fédération
française des
industries du jouet
et de la puériculture

Vous représentez les grandes marques de jouets, et avez démontré que sur 102 jouets achetés sur 10 plateformes du e-commerce, 80 % se sont révélés dangereux. Quelles conclusions en tirez-vous ?

C.D. : L'objectif est d'alerter les autorités nationales sur la dangerosité des jouets sans marque, accessibles sur le web. Les normes européennes sur le jouet sont les plus strictes du monde. Mais elles sont contournées par des opérateurs sous prétexte qu'ils sont situés hors de l'Union européenne.

Comment est-il possible d'acheter des jouets dangereux sur Amazon ou Cdiscount ?

C.D. : Lorsque le consommateur achète sur ces plateformes, il ne sait pas toujours qu'il n'a pas affaire à Amazon ou à Cdiscount mais à un de leurs vendeurs tiers. Si celui-ci n'est pas déclaré comme opérateur en Europe, il échappe à nos règles. C'est pourquoi la plateforme devrait être responsable des produits proposés par ce vendeur tiers. C'est la faille du secteur. La révision de la directive sur les jouets en 2025 doit y mettre fin.

Que dites-vous au client tenté par l'achat de jouets si peu chers ?

C.D. : Le jouet n'est pas un produit comme les autres, l'enfant peut l'utiliser de manière inattendue. On peut comprendre la recherche de bons plans en cette période. Mais il s'agit de produits qui ne répondent à aucune norme et qui sont dangereux. La douane ne peut pas tous les arrêter. La seule façon de progresser est de responsabiliser les plateformes et d'informer le consommateur des risques qu'il prend pour ses enfants.

Appareils ménagers La taille du cordon, ça compte aussi !

Enquête

A près plus de vingt ans de bons et loyaux services, le grille-pain de l'autrice de ces lignes a rendu l'âme. L'appareil est simple, son remplacement semble une formalité. Oui, mais... déception au moment de brancher le modèle acheté, son cordon électrique est trop court. Le grille-pain est installé, comme le précédent, sur la table de la cuisine, mais impossible d'atteindre la prise pourtant juste au-dessous ! Nous voilà donc repartie pour trouver un appareil

avec un cordon d'au moins 85 cm.

Dans une boutique, un vendeur évoque une tendance au raccourcissement. Il cite notamment « les fers à repasser dont les cordons mesuraient autrefois plus de 2,50 m alors qu'ils n'en font plus qu'1,30 m aujourd'hui ». La diminution est moins forte sur les grille-pain mais « il n'y a pas de petites économies et quelques centimètres en moins sur des milliers de produits, c'est autant de

Sur des milliers de produits, l'économie est significative.

gagner pour le fabricant », assure-t-il. Quelques années plus tôt, nous avions aussi noté que le cordon de la nouvelle bouilloire était plus court que celui de l'ancienne. Alors, les cor-

dons ont-ils vraiment tendance à raccourcir ?

FOCUS SUR LE PETIT ELECTROMÉNAGER

Il était tentant de plonger dans les archives de «60». Nous avons ciblé le petit électroménager pour ne pas nous épargiller et parce que la longueur des cordons est souvent indiquée pour ces appareils. D'autres familles mériteraient sans aucun doute d'être inspectées, les imprimantes, par exemple, ou les télé-



CAFETIÈRES EXPRESSO	Taille du cordon minimum/maximum	
2005	93 cm	144 cm
2008	98 cm	138 cm
2017	60 cm	123 cm
2024	94 cm	124 cm

visions. Nous vous invitons d'ailleurs à nous faire part de vos propres expériences. Toute histoire d'appareil avec cordon que vous jugerez bon de porter à notre connaissance sera la bienvenue, n'hésitez pas à nous écrire !

Nous publions les résultats



ROBOTS PÂTISSIERS	Taille du cordon minimum/maximum
2016	96 cm
2022	98 cm

pour cinq familles de produits pour lesquelles nous avons pu retrouver des séries longues. Pas de grille-pain ou de bouilloire, mais des cafetières expresso dont les cordons semblent bien avoir raccourci (voir p. 44). Nos chiffres sont à utiliser avec prudence car ils portent sur des échantillons qui évoluent au fil des essais. Même les séries que nous avons pu reconstituer pour quelques cafetières phares, comme la Senseo, la Tassimo ou la Nespresso, sont à prendre avec des pincettes car, sous un même nom, différents modèles peuvent cohabiter. Ces séries confirment toutefois un raccourcissement : la longueur du cordon de la Senseo de Philips, par exemple, était de 110 cm jusqu'en 2010 avant de tomber à 80 cm.

LES CENTRALES VAPEUR SONT LES PLUS IMPACTÉES

La tendance au raccourcissement est également visible pour les centrales vapeur. La longueur maximale du cordon a chuté d'environ 40 cm entre 2007 et 2023. Sur une période plus courte, les robots pâtissiers sont aussi affectés avec une taille maximale réduite de 10 cm. Rien de tel toutefois avec les cordons des planchas, plutôt stables, et avec les rayons d'action des aspirateurs, plutôt plus

longs. Nos résultats laissent imaginer des politiques différentes selon les produits. Cela nous a été confirmé par les quelques fabricants qui ont bien voulu répondre à nos sollicitations.

Les professionnels se sont en effet montrés peu loquaces sur ce sujet. Pas assez glamour, sans doute, mais impossible de croire qu'ils s'en désintéressent, vu l'enjeu que représente le cuivre qui se trouve au cœur des cordons (lire encadré ci-dessous).

Selon Darty, il n'y a pas une « volonté de réduire la taille du cordon mais plutôt de l'adapter aux besoins du client ». L'enseigne, qui vend des produits sous sa marque Proline, assure que



CENTRALES VAPEUR	Taille du cordon minimum / maximum
2007	140 cm
2012	160 cm
2016	168 cm
2023	170 cm



PLANCHAS	Taille du cordon minimum/maximum
2009	90 cm
2024	76 cm

« les clients trouvaient les cordons longs inconfortables ou disgracieux sur le plan de travail et enroulaient souvent leur câble sous le socle ». « Les cuisines équipées depuis au moins dix ans disposent de plus en plus de prises électriques », ajoute Darty. Résultat : « les appareils destinés à être posés sur un plan de travail (grille-pain, bouilloire, cafetière) sont dotés de cordon court, environ 75 cm. Ceux destinés à être pris en main, comme les batteurs ou mixeurs, ont des cordons longs, environ 120 cm. » Darty confirme donc, indirectement, une réduction de la longueur de certains cordons. Cela lui fait-il faire des économies ? Sans doute, mais nous n'en saurons rien, Darty indiquant « ne pas disposer de cette information puisqu'il s'agit d'un sujet de confort d'usage et pas d'économies ».

Le groupe Seb (Calor, Moulinex, Rowenta, Tefal...) est sur la même

Le cuivre, un métal très recherché

Si un appareil électrique ou électronique hors d'usage est déposé sur la voirie, il n'y reste pas longtemps. Des ferrailleurs savent qu'ils peuvent en tirer profit, notamment à cause du cuivre qu'il contient. S'ils ne peuvent pas tout emporter, ils le priveront au moins de son cordon, à base de plastique et

de cuivre. Ce métal est en effet le meilleur conducteur pour l'électricité et il se recycle. Il est « *le métal par excellence de la transition énergétique* », rappelle souvent sur son blog Philippe Chalmin, spécialiste des matières premières, qui explique que « *sa consommation ne va*

cesser d'augmenter sans que la production minière puisse suivre ». Résultat : son cours est déjà très haut, entre 9 000 et 10 000 \$ la tonne (autour de 9 000 €) et « *certains le voient proche des 15 000 \$ avant la fin de la décennie* », indique le spécialiste. Il y a fort à parier que les cordons ne vont pas rallonger.



longueur d'onde. Pour les produits culinaires électriques, il reconnaît « dans le cadre d'un travail de standardisation des cordons » avoir procédé « à certaines réductions de longueur en prenant en compte l'usage de chaque produit ». Il cite le même exemple des mixeurs ou blen-

ders, qui demandent à être manipulés et dont les cordons n'ont pas raccourci. Il n'y a pas, assure le groupe, de tendance à la réduction pour les produits destinés au soin de la personne et de la maison.

LE HAUT DE GAMME EST ÉPARGNÉ

Le fabricant Bosch a évoqué, lui aussi, « les cordons encombrants sur un plan de travail ». Il a donc décidé, en 2015, de réduire à 90 cm le cordon de ses cafetières Tassimo compactes, qui n'ont pas de compartiment range-cordon. Les versions haut de gamme, plus imposantes, ont conservé leur cordon de 100 cm. Signalons toutefois que lorsqu'elle était fabriquée par Braun, à ses débuts, la Tassimo avait un cordon de 144 cm, le plus long de notre essai de 2005. La situation a donc bien changé. Bosch nous a, par ailleurs, indiqué avoir aussi des longueurs différentes pour ces aspirateurs : le rayon d'action est de 8 m pour les aspirateurs compacts, destinés à de petits appartements, et il augmente pour les modèles milieu de gamme et atteint 11 m pour les modèles haut de gamme, destinés aux grandes maisons. Le groupe n'a donc pas raccourci

Les groupes mettent en avant l'impact sur la planète.

Attention à la sécurité

Si un cordon est trop court, ajouter une rallonge semble aller de soi. Mais des précautions s'imposent. « La rallonge est interdite pour le gros électroménager et les électriciens font en général attention d'installer une prise à proximité », indique Olivier Barbirat, technicien électroménager,

formateur dans le réseau Envie, qui collecte, rénove et revend des équipements électriques et électroniques. « Pour le petit électroménager, la rallonge n'est pas proscrite si sa puissance est suffisante. » Car elles n'ont pas toutes la même puissance même si la plupart aujourd'hui vont

jusqu'à 3680 W. C'est surtout avec les multiprises qu'il faut être prudent « car la puissance des appareils branchés s'additionne », souligne Olivier Barbirat. « La prise dans le mur est protégée par les fusibles mais pas la prise qui peut prendre feu », met-il en garde.

tous les câbles mais n'en vise pas moins à ajuster au mieux leur longueur. Il dit « rechercher constamment des possibilités d'économiser davantage de ressources, l'adaptation de la longueur des câbles participant de cette démarche globale » et s'efforcer « d'uniformiser les câbles et leurs longueurs » pour des raisons de coût.

Difficile de reprocher aux fabricants de vouloir réduire des câbles encombrants ou inutilement longs. Tout ce qui peut permettre d'économiser des ressources est bienvenu. Bon pour l'environnement, le processus est bien sûr aussi profitable pour eux. Mais deux risques existent pour les consommateurs : le premier est

d'aller trop loin avec des cordons trop courts. Bosch nous a assurés n'avoir aucune plainte de consommateurs concernant les longueurs actuelles de ses câbles électriques. Mais combien de personnes se sont résignées à utiliser une rallonge ou à avoir un appareil un peu trop « collé » au mur ou à un autre objet ? Utiliser une rallonge aboutit inévitablement à avoir un câble encombrant, car elle mesure bien plus que les dix ou vingt centimètres qui peuvent manquer pour atteindre la prise. Elle peut aussi poser des problèmes de sécurité tout comme les multiprises (lire encadré ci-dessus).

L'INFORMATION FAIT SOUVENT DÉFAUT

Bosch semble aussi être resté assez généreux, avec les 90 cm de sa cafetière Tassimo. Darty, on l'a vu, est à 75 cm pour ses cafetières Proline. Quinze centimètres d'écart qui font une sacrée différence. Mieux vaut le savoir avant d'acheter et c'est le second problème pour les consommateurs : l'information n'est pas assez disponible. En magasin comme sur Internet, nous ne sommes pas parvenus à la trouver pour plusieurs appareils. Pour notre grille-pain, c'est avec un mètre ruban dans le sac que nous avons fini par trouver celui atteignant la prise.●

FANNY GIBERT

ASPIRATEURS TRAÎNEAUX Rayon d'action du cordon minimum/maximum

2005	6,7 m	11,7 m
2010	8 m	12,7 m
2016	7,80 m	11,8 m
2021	8,90 m	11,9 m



Découvrez nos anciens numéros

Une mine d'informations utiles pour consommer juste et en parfaite connaissance de cause

4€80
le numéro



N° 607 (Novembre 2024)

NOS ESSAIS

- Dentifrices blancheur
- Télévisions 43 pouces
- Logements sociaux

N° 604 (Juillet-août 2024)

NOS ESSAIS

- Antimoustiques
- Planchas
- Chipolatas et merguez

N° 601 (Avril 2024)

NOS ESSAIS

- Salades en sachet
- Cantines scolaires
- Machines à gazéifier

N° 606 (Octobre 2024)

NOS ESSAIS

- Banques
- Pesticides dans le vin
- Chauffage d'appoint
- Mutuelles pour la retraite

N° 603 (Juin 2024)

NOS ESSAIS

- Contrats d'électricité
- Bars à ongles
- Eau et filtreurs d'eau

N° 600 (Mars 2024)

NOS ESSAIS

- Sols, PVC, vinyle, lino
- Masques hydratants et anti-âge
- Loire, Beaujolais : les meilleurs vins rouges

N° 605 (Septembre 2024)

NOS ESSAIS

- Voiture électrique
- Patchs, vape, billes, comprimés... pour arrêter la cigarette
- Cafetières à grains

N° 602 (Mai 2024)

NOS ESSAIS

- Produits contre les limaces, pucerons...
- Colorations pour cheveux
- Trottinettes électriques

N° 599 (Février 2024)

NOS ESSAIS

- Riz long grain, basmati, thaï, de Camargue
- Traceurs GPS
- Vélos : chez qui le faire réparer

6€90
le hors-série

Découvrez nos hors-séries



HS 225

(Nov.-Déc. 2024)



HS 1445

(Août-Sept. 2024)



HS 224

(Juillet-Août 2024)



HS 1435

(Mai-Juin 2024)

Retrouvez
tous les numéros
en scannant ce code



BON DE COMMANDE

À compléter et à renvoyer sous enveloppe sans l'affranchir à :

60 Millions de consommateurs - Service Abonnements - Libre réponse 96316 - 59789 Lille Cedex

Je coche les cases des numéros mensuels ou hors-séries que je souhaite recevoir :

Hors-séries	<input type="checkbox"/> HS 225 <input type="checkbox"/> HS 144S <input type="checkbox"/> HS 224 <input type="checkbox"/> HS 143S	6,90 €		
Mensuels	<input type="checkbox"/> N° 607 <input type="checkbox"/> N° 606 <input type="checkbox"/> N° 605 <input type="checkbox"/> N° 604 <input type="checkbox"/> N° 603 <input type="checkbox"/> N° 602 <input type="checkbox"/> N° 601 <input type="checkbox"/> N° 600 <input type="checkbox"/> N° 599	4,80 €		
Frais de port	1€/produit			
TOTAL				

MES COORDONNÉES Mme M.

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

Code postal Ville _____

Téléphone

Email _____

MON RÈGLEMENT

Je choisis de régler par :

Chèque à l'ordre de 60 MILLIONS DE CONSOMMATEURS

Carte bancaire :

N° :

Expire fin :

Date & signature obligatoires

Offre valable pour la France métropolitaine jusqu'au 31/01/2025. La collecte et le traitement de vos données sont réalisés par notre prestataire de gestion des abonnements OPPER, sous la responsabilité de l'institut national de la consommation (INC), éditeur de 60 Millions de consommateurs, situé au Polaris, 76, avenue Pierre Brossolette, CS 10037, 92240 Malakoff, à des fins de gestion de votre commande sur la base de la relation commerciale vous liant. Si vous ne nous fournissez pas l'ensemble des champs mentionnés ci-dessus (hormis téléphone et e-mail), notre prestataire ne pourra pas traiter votre commande. Vos données seront conservées pendant une durée de 3 ans à partir de votre dernier achat, sauf prescriptions légales. Vous pouvez exercer vos droits d'accès, de rectification, de limitation, de portabilité, d'opposition, d'effacement de vos données et définir vos directives post-mortem à l'adresse dpo@inc60.fr. A tout moment, vous pouvez introduire une réclamation auprès de la CNIL. Vos coordonnées (hormis téléphone et e-mail) pourront être envoyées à des organismes extérieurs (presse et recherche de dons). Si vous ne le souhaitez pas, cochez cette case Pour l'achat d'anciens numéros, vous ne disposez pas d'un droit de rétractation.

+ SIMPLE
+ PRATIQUE
+ RAPIDE

Passez votre commande en ligne sur
<https://www.60millions-mag.com>
ou sur l'appli 60 Millions



ARGENT & LOGEMENT

CONSEILS • NOUVEAUTÉS • QUESTIONS DE DROIT
par FRANÇOISE PAOLETTI AVEC LAURENCE OLLIVIER



FAUX CONSEILS

Lutte contre la fraude par téléphone

De nombreux consommateurs se sont fait piéger ces derniers mois par des appels semblant provenir de leur banque... alors que ce n'était pas le cas. Ce phénomène d'usurpation de numéros (appelé aussi arnaque au faux conseiller bancaire) vise à soutirer de l'argent aux clients des banques. Depuis octobre dernier, les opérateurs de téléphonie ont l'obligation légale d'identifier ces manœuvres et de les empêcher. Les professionnels ont donc activé un mécanisme d'authentification des numéros. « *Les appels non conformes sont coupés, afin de lutter contre l'usurpation de numéros professionnels* », indiquent-ils. Mais ce n'est pas si simple... Prudence, donc, face à ce type d'arnaques par téléphone ! Raccrochez et appelez votre banque... ●

CHARGES DE COPROPRIÉTÉ

Les saisies sur comptes bancaires autorisées

Il n'est pas toujours facile d'obliger les copropriétaires défaillants à s'acquitter de leurs obligations financières... Mais depuis la « loi Habitat dégradé » du 9 avril 2024, les syndics peuvent (après une mise en demeure et un délai de 30 jours) obtenir d'un commissaire de justice - ex-huissier - une saisie sur le compte bancaire si l'impayé risque de compromettre des travaux indispensables. L'autorisation du juge pour réaliser une saisie conservatoire n'est donc plus nécessaire, dans ce cas de figure. ●

Des assurances emprunteur ajoutent une « aide à la famille »

Mise en place par les Banques populaires et les Caisses d'épargne, cette garantie supplémentaire incluse dans l'assurance du crédit immobilier vise à soutenir financièrement les parents dont les enfants sont touchés par un accident, une maladie ou un handicap, et qui doivent s'arrêter de travailler temporairement. Elle permet de prendre en charge jusqu'à 50 % de la mensualité du prêt pendant 28 mois maximum. ●

Le service de paiement Wero remplace Paylib

Wero, service de paiement gratuit européen, qui se déploie depuis octobre sur tout le territoire, est destiné à remplacer Paylib d'ici un an, avec l'objectif de concurrencer les Américains Visa et Mastercard. Wero permet aux particuliers de s'échanger de l'argent via l'onglet « virement » de leur application bancaire. À terme, les paiements sur Internet et auprès de commerces de proximité, ainsi que le partage

de dépenses, seront possibles. Les banques disposant déjà de ce service sont celles du groupe BPCE, BNP Paribas, les établissements Crédit mutuel et CIC, Crédit agricole, La Banque postale et la Société générale. Il sera disponible auprès du Crédit mutuel de Bretagne et du Sud-Ouest et de Fortuneo en 2025. ●





par
Françoise
Hébert-Wimart
Juriste à l'INC*

Envoi des colis par La Poste à Noël : attention les dégâts !

➤ Comment sont assurés les objets envoyés par La Poste ?

Très mal. Si vous prévoyez d'adresser vos cadeaux par Colissimo, sachez que vos envois dans l'Hexagone bénéficient d'une indemnisation de 23 € par kilo en cas de perte ou d'avarie. Un montant forfaitaire quelle que soit la valeur contenue dans votre colis. Résultat, pour l'expédition de biens plus coûteux, mieux vaut opter pour d'autres solutions.

➤ Quelles sont les options proposées pour couvrir l'envoi de biens de valeur en cas de perte ou d'avarie ?

L'envoi d'un colis en recommandé vous assure, moyennant un supplément de prix, une indemnisation forfaitaire de 50 € en R1 et de 200 € en R2. Au niveau au-dessus, vous disposez de l'option dite « Ad valorem ». Ici, vous assurez la valeur de votre colis par tranche de 100 €, de 200 € à 1 000 €, sans pouvoir dépasser la valeur réelle du colis. De plus celle-ci doit être attestée, par une facture par exemple. En l'absence de justificatif, c'est l'indemnisation du recommandé R2 qui s'applique. Bon à savoir : d'autres transporteurs, y compris Chronopost, affichent des conditions différentes. Pensez à comparer les offres et à faire jouer la concurrence.

➤ N'existe-t-il pas une solution plus sûre et moins chère ?

Si. Plutôt que d'envoyer par vos propres moyens vos achats de Noël, vous les commandez en ligne et les faites livrer directement au pied du sapin. Ainsi, vous serez beaucoup mieux protégé. Non seulement les frais de port sont généralement compris dans le prix de vente, mais en cas de pépin lors du transport, le vendeur est responsable et devra livrer à nouveau à ses frais. Un moyen d'être couvert à moindre coût en cas de perte, de vol ou de casse. ●

*Institut national de la consommation



LOCATIONS

Les « bas de plafond » à nouveau interdits

Le Conseil d'État a annulé l'autorisation de louer des logements d'une hauteur inférieure à 2,20 mètres, et qui avait été incluse dans le décret du 29 juillet 2024, « règles d'hygiène et de salubrité des locaux d'habitation ». Ce décret assouplissait les critères de location en permettant de louer des logements « atypiques » avec un plafond « d'au moins 1,80 m de haut », ou de moins de 2 mètres de large. Une victoire pour les associations de défense des locataires, saluée par l'association Droit au logement, à qui l'État, en plus de sa condamnation, doit verser 3 500 €. ●

12 000 €

C'est ce que coûtent, en moyenne (selon l'ACPR), les arnaques en ligne au crédit immobilier qui se poursuivent alors qu'une alerte a déjà été lancée début 2024. Les escrocs reproduisent les logos de vraies banques et proposent des crédits à taux alléchants... Seul mot d'ordre : Prudence !



Tableau
de bord

LA COLOCATION, SOLUTION LA PLUS ÉCONOMIQUE POUR SE LOGER

476 € C'est le loyer moyen d'une chambre en colocation en France, charges incluses. Mais derrière cette moyenne, il y a de fortes disparités. Les villes les plus tendues sont Metz, La Rochelle, Lyon

Paris et Rennes, tandis que les marchés les moins chers sont Le Havre, Nîmes, Pau, Poitiers et Saint-Étienne. La colocation reste plus que jamais la solution la plus économique pour se loger : pour un studio en location classique, il faut en moyenne débourser 550 € soit 15 % de plus. Un écart qui tend à se réduire : il était de 22 % en 2023 et de 27 % en 2022. ●

	Province	Île-de-France	Paris	Moyenne
• Loyer moyen avec charges	432 €	593 €	744 €	476 €
• Augmentation sur 1 an	+5,6 %	+6,8 %	+2,9 %	+6,2 %

Source : Observatoire LocService de la colocation 2024

Immobilier Que devient le crédit en cas de divorce ?

Enquête

Il peut se passer bien des choses dans la vie d'un couple qui emprunte pour acheter un bien immobilier. Des heureux événements et parfois des épreuves qui vont rebattre les cartes des prêts en cours. Ce qu'il faut savoir.

La vie à deux n'est pas toujours un long fleuve tranquille. Au départ, on s'aime, on se marie, on fait des enfants, on achète un logement... puis, un jour, ça ne va plus et, dans près d'un cas sur deux, on finit par se quitter. Conséquence ? Quel que soit le régime matrimonial choisi au moment de l'union (communauté légale, séparation de biens...), le divorce s'accompagne d'un partage des biens du couple. Se posent alors la question du devenir du logement familial, propriété conjointe qui est souvent aussi celle du prêt en cours ayant servi à son financement. Face à cette situation, trois scénarios se présentent.

1 SCÉNARIO N°1 : VOUS OPTEZ POUR LA VENTE DU LOGEMENT

Vous ne souhaitez ou n'avez pas les moyens financiers de conserver le logement et vous décidez d'un commun accord de le revendre. « Si un prêt est en cours sur ce bien, jusqu'à sa revente vous devez continuer

Vous devez rembourser le prêt jusqu'à la vente du logement.

à rembourser la banque », explique Charlie Cailloux, conseiller juridique chez De Particulier à particulier (pap.fr). « Le divorce ne met en aucun cas fin au crédit. En tant que coemprunteur – si vous avez emprunté à deux –, vous êtes d'ailleurs solidaires des paiements à effectuer auprès de l'établissement. C'est-à-dire que le prêteur peut se retourner indifféremment contre chacun de vous pour exiger le paiement des échéances », précise-t-il.

C'est seulement lors de la cession du bien que le crédit est soldé. En pratique, le capital restant dû à la banque est versé directement par le notaire après réception des fonds réglés par l'acquéreur.

BOÎTÉ À SAUVE
Le prêt épargne logement (PEL) comme le prêt d'accès au logement social (PAS), accordés sous conditions de ressources, peuvent tous les deux être utilisés pour financer une opération de rachat de soutien dans le cadre d'un divorce ou d'une séparation.

2 SCÉNARIO N°2 : L'UN DES DEUX GARDE LE BIEN

L'un de vous désire conserver le logement. À condition d'en avoir les moyens et de ne pas être en guerre avec votre ex, vous pouvez, d'un côté, lui proposer de racheter sa part. On parle de rachat de « souple » (voir p. 52). Le bien sera alors mis à votre seul nom. Et, de l'autre, vous rapprocher de la banque pour financer l'opération et reprendre le crédit en cours. Il existe alors deux possibilités.

Première option : reprendre le prêt en son nom propre

Si l'un des conjoints veut devenir seul propriétaire, il est nécessaire de déposer une demande de désolidarisation « aussi appelée "délaisson", auprès de votre prêteur », explique Olivier Torjman, directeur de l'agence du courtier Vousfinancer au Perreux (94).

Comprenez qu'il s'agit de passer le prêt souscrit à l'origine par deux emprunteurs solidaires de son paiement, à un seul emprunteur. « Une



opération qui nécessite la signature d'un avenant avec la banque et s'accompagne de la perception de frais qui se situent aux alentours de 800 à 1 000 € », indique-t-il. « C'est le coût du traitement de la demande de désolidarisation, décode Yoanne Bobe, responsable de l'offre crédit à La Banque postale. Celle-ci implique notamment l'étude de la solvabilité du client et d'une nouvelle demande de prêt, afin de s'assurer qu'il est en capacité de supporter seul une telle charge. L'avantage ? Avec cette opération, l'emprunteur conserve exactement les mêmes conditions de prêt. »

En clair, le taux, l'assurance et les garanties restent inchangés. Ce qui, dans un contexte de remontée des taux depuis début 2022, peut être avantageux. Pour mémoire, ils sont passés de 1,06 % au deuxième trimestre 2021 à 3,5 % au troisième trimestre 2024. Cela évite aussi d'avoir à régler des pénalités de remboursement anticipé, des frais de

La banque peut refuser le transfert du prêt à l'un des conjoints.

mainlevée lorsque le prêt est garanti par une hypothèque et de garder la même assurance emprunteur. « Un atout, puisqu'avec les années et l'avancée en âge, la souscription d'un nouveau

contrat d'assurance emprunteur peut s'avérer plus onéreux que celui obtenu au départ », remarque Yoanne Bobe. Une formule *a priori* intéressante mais pas toujours possible. « Premièrement, parce que supporter seul les remboursements acquittés par deux n'est parfois pas envisageable financièrement, signale-t-il. Si cela fait passer votre taux d'endettement au-delà de la barre des 33 à 35 %, cela entraînera sans doute un refus de la banque. Deuxièmement, parce que, même si vous êtes solvable, il s'agit d'une possibilité que peut proposer la banque mais en aucun cas d'un droit. Votre prêteur reste libre de s'opposer à votre demande. »

Seconde option : racheter le prêt du conjoint

Si l'organisme prêteur ne vous donne pas droit à la désolidarisation, vous pouvez vous tourner vers le rachat de prêt. « Cette opération implique d'abord un remboursement par anticipation du crédit en cours sur votre logement par la souscription d'un nouvel emprunt pour financer, d'un côté, le rachat de la part de votre ex (on parle de rachat de souffle) et, de l'autre, la reprise de l'encours existant sur le prêt initial », commente Olivier Torjman.

Concrètement, le nouveau financement correspond à un crédit immobilier classique. Il peut être négocié auprès de votre banque ou, en cas de refus, auprès d'une autre. L'aide d'un courtier en crédit immobilier, familier de ce type de montage peut souvent s'avérer un plus. « En empruntant sur une durée plus longue, décode Charlie Cailloux, vous diminuerez le montant de vos mensualités.

Ce qui peut, au passage, contribuer à faire baisser votre taux d'endettement et rendre recevable votre demande de prêt auprès du banquier. » Revers de la médaille, cette solution est plus onéreuse en raison des conditions de taux actuellement plus élevées et des pénalités de remboursement anticipé, notamment. Elles peuvent représenter jusqu'à 3 % du capital restant dû sans pouvoir dépasser six mois d'intérêts.

Cette seconde option est facilitée lorsque la personne qui souhaite racheter dispose d'un apport personnel ou bénéficie d'une donation familiale.

3 SCÉNARIO N° 3 : VOUS RESTEZ TOUS LES DEUX PROPRIÉTAIRES

« Si vous vous entendez bien malgré la séparation, vous pouvez décider de rester propriétaires à deux du bien (on parle d'indivision), remarque Charlie Cailloux, conseiller juridique. Chacun continuera alors à contribuer au remboursement du crédit immobilier en cours. La formule est parfois utilisée pour conserver un bien locatif et les avantages fiscaux associés. » Car, dans un tel cas, la vente prématurée du bien, avant la fin de la période d'engagement (six ans

minimum, par exemple pour un investissement Pinel), entraîne, premièrement, la perte de la réduction d'impôt et deuxièmement, le remboursement des bonus fiscaux déjà engran-

gés. Dans un tel cas, Maître Marie-Hélène Pero, notaire à Chevreuse (78), recommande « de signer une convention d'indivision, notamment afin de fixer la part de chacun dans le paiement des charges (entretien, frais de copropriété, taxe foncière...) et les modalités de sortie de l'indivision. » ●

LAURENCE OLLIVIER

En pratique Calcul de la soulte Combien devrez-vous à votre ex ?

Le point avec Maître Pero, notaire à Chevreuse dans les Yvelines.

1^{re} étape : La détermination de la valeur de la part qui revient à chacun dans le logement dépend de votre situation de couple.

• **Vous êtes mariés sous un régime de séparation de biens, pacsés ou concubins :** vos quotes-parts respectives figurent dans votre acte de propriété. En principe, elles reflètent le poids de votre contribution financière réelle.

À défaut, une créance pourra être due.

• **Vous êtes mariés sous un régime communautaire ou avez conclu un pacs en indivision :** le bien est supposé vous appartenir à chacun pour moitié.

2^{nde} étape : L'estimation des frais annexes à prévoir.

• **Vous êtes mariés ou pacsés :** le rachat de part à votre ex est considéré comme un partage et, à ce titre, taxé au taux de 1,1 % de l'actif net (valeur du logement - prêt restant dû) auxquels

s'ajoutent des frais d'acte incluant les émoluments du notaire, d'environ 1,4 % sur la valeur du logement.

• **Vous êtes concubins :** le rachat de soulte est assimilé à une vente immobilière classique. Il supporte les mêmes droits de mutation de 5,89 %, hors frais annexes qui peuvent, au total, représenter jusqu'à 9 à 10 % du montant de l'opération.

Exemple

Madame G. a acheté à 50/50 avec son mari un appartement qu'elle souhaite conserver, suite à son divorce.

La valeur de leur résidence principale est estimée à 330 000 €.

Les époux doivent encore 40 000 € à la banque. Soit une valeur d'actif net, une fois les dettes déduites de $330\ 000 - 40\ 000 = 290\ 000$ €.

La part de chaque conjoint s'élève donc à 145 000 €.



C'est le montant de la soulte que doit débourser Madame G. pour racheter la part de son époux.

À cette somme s'ajoutent les 40 000 € dus à la banque.

Son besoin de financement s'élève donc à 185 000 € pour conserver son logement.

Mme G. disposait de 50 000 € d'économies. Elle a pu obtenir un prêt d'un montant de 135 000 €, remboursable sur 25 ans, et ainsi continuer à vivre chez elle avec ses enfants.

Source : Agence Vousfinancer du Perreux (94)

Bien protéger ses proches en cas de décès

Avoir un projet immobilier à deux et emprunter nécessite d'anticiper des situations auxquelles on préfère ne pas penser. Comme par exemple le décès de l'un des deux coemprunteurs. Si l'assurance décès est obligatoire, il faut cependant réfléchir à la quotité de chacun pour mettre le bien à l'abri.

Au moment de la souscription d'un prêt immobilier, la banque vous demande, outre des garanties (cautionnement, hypothèque...), de contracter une assurance dite emprunteur. C'est cette dernière qui intervient pour rembourser le prêt en cas de décès et d'invalidité permanente et définitive. « Elle doit couvrir au minimum 100 % du montant emprunté mais laisse le choix à deux coemprunteurs du pourcentage (on parle de « quotité ») qu'ils souhaitent attribuer à chacun. Il s'agit toutefois d'un minimum », indique Astrid Cousin, porte-parole de Magnolia.fr, courtier spécialisé en assurance emprunteur.

NE PAS HÉSITER À PAYER PLUS

À deux, rien ne vous empêche d'aller jusqu'à 200 %, ce qui revient à vous assurer chacun à 100 % (on dit sur vos deux « têtes »).

La préconisation ? Selon Olivier Torjman, « garantir avec la plus forte quotité (100 %) celui de vous deux qui perçoit les plus gros revenus, avec un minimum conseillé par personne qui, idéalement ne devrait pas descendre en dessous de 60 à 70 % ». Mieux s'assurer coûte plus cher, ce qui peut dissuader certains dont le

budget est déjà serré. Mais c'est un très mauvais calcul ! L'assurance emprunteur, c'est « le » poste sur lequel il ne faut pas lésiner.

Car, en cas de décès, l'assurance intervient pour rembourser l'intégralité du prêt, si le défunt est couvert à 100 %. Mais cela peut être limité à 50 % voire moins, suivant la quotité choisie. Le survivant devra alors continuer à rembourser la moitié du prêt voire plus. Dans cette hypothèse, il risque de ne pas en avoir les moyens et de devoir se résoudre à vendre le logement familial. « En outre, le surcoût de cotisation à régler peut rester limité si vous êtes jeune, non-fumeur et en bonne santé », insiste Astrid Cousin, exemple à l'appui. Elle a calculé que pour un prêt de 250 000 € sur 25 ans, un couple de 34 ans devrait

BON À SAVOIR

Depuis le 1^{er} juin 2022 l'assureur n'a plus le droit de vous demander un questionnaire de santé ou médical si la part assurée par personne est inférieure ou égale à 200 000 € et si le remboursement total de votre prêt est prévu avant vos 60 ans. Les emprunteurs considérés à risque pour raisons de santé n'ont plus de surprimes ou d'exclusions de garanties.

débourser « seulement » 20 € de plus par mois pour relever sa couverture de 50 % à 100 % sur leurs deux têtes.

Leur prime mensuelle passe de 20 à 40 €.

POUR LES COUPLES AVEC DES ENFANTS

Un investissement conseillé pour mettre vos proches à l'abri en cas de coup dur, particulièrement recommandé aux couples avec de jeunes enfants mais aussi à des coemprunteurs vivants en concubinage. En parallèle, signale M^e Marie-Hélène Pero, notaire à Chevreuse, « concubins et pacsés désireux de s'accorder la meilleure protection mutuelle possible prendront également d'autres dispositions afin de permettre au survivant d'hériter voire de continuer à vivre dans le logement. Il existe une large palette d'outils à leur disposition : clause d'attribution préférentielle à insérer dans l'acte d'acquisition, assurance-vie, testament et donations croisées... » ● LAURENCE OLLIVIER



Autoroutes Sans barrières mais avec paiement !

Pratique

En décembre, l'autoroute A13 passe en flux libre : pas de péages et un règlement ultérieur. Attention, oublier de régler vos passages dans les temps vous expose à une majoration, voire une amende.

La Sanef, société qui exploite 1 800 km de réseaux autoroutiers en France, lève définitivement les barrières de péage sur l'A13. Vous n'avez plus à vous arrêter pour emprunter et sortir de l'axe Paris-Normandie. En lieu et place des anciennes gares, des portiques au-dessus des voies détectent les badges de télépéage et lisent les plaques d'immatriculation. Les propriétaires des véhicules ainsi identifiés à l'entrée et à la sortie de leur trajet sont alors facturés. La Sanef a pu se roder sur l'A14, tronçon payant de 21 km reliant Paris à l'A13, passé en « flux libre » en juin 2024.

UN GAIN DE TEMPS ET DE FLUIDITÉ

Les principaux avantages des autoroutes en flux libre sont un gain de temps et une plus grande sécurité. L'absence d'arrêts élimine, en effet, les zones de ralentissement, ce qui implique aussi une légère réduction de la consommation de carburant. « Sur l'A14, il y avait tous les jours des ralentissements aux heures de pointe, dans les deux sens. C'est désormais plus fluide », assure Vincent Fanguet,

directeur de l'exploitation et de l'expérience client de la Sanef. Cela réduit aussi à un unique paiement un trajet qui passait par plusieurs barrières auparavant.

Enfin, les gares de péage ont une emprise au sol bien plus importante que les voies de circulation. En éliminant ces gares, les sociétés d'autoroutes doivent rendre les hec-

tares inutilisés à la nature (28 ha sur l'A13). Autant de transformations qui devraient réjouir les automobilistes.

Pas évident de penser à payer, une fois arrivé à destination.

À condition qu'ils aient bien compris que « libre » n'est pas synonyme de « gratuit », surtout dans le cas d'un passage occasionnel. Plusieurs modalités de paiement sont



proposées (voir encadré ci-contre). Mais si vous ne réglez pas le péage dans les 72 heures après le trajet, vous recevez un avis de paiement avec l'application d'une majoration forfaitaire de 90 €. Si vous payez sous quinze jours, cette majoration est réduite à 10 €. La régularisation doit intervenir dans les deux mois suivant la réception de l'avis. Au-delà de ce délai, vous êtes redevable d'une amende de 375 €.

DES AUTOMOBILISTES MAL INFORMÉS

Lors du passage en flux libre de l'A79 en 2022, de nombreux lecteurs nous avaient écrit pour dénoncer le manque d'informations sur ce système et les amendes reçues. Un mécontentement que la Sanef souhaitait éviter. « Nous avons bien conscience de l'ampleur du changement pour les clients, affirme le directeur d'exploitation. Nous accompagnons ceux qui rencontrent des difficultés, font une réclamation. Lors du passage de l'A14 en flux libre, en juin dernier, nous avons créé un centre dédié. » Le nombre de salariés chargés notamment des réclamations, de l'information et de l'identification du conducteur (lorsque les portiques n'y parviennent pas) passera, en 2025, à 250 personnes contre 120 aujourd'hui.

Une tolérance a été appliquée au début et des délais accordés, selon Vincent Fanguet, de sorte qu'aucun automobiliste n'avait reçu l'amende de 375 € pour non-paiement sur l'A14 quand nous l'avons interviewé, début septembre, soit deux mois et demi après le passage au flux libre... Mais il annonçait que les premières allaient être envoyées sous peu. Il y a donc eu des consommateurs pris au dépourvu par ce nouveau système de péage, comme en témoignent les courriers reçus à la rédaction. Tous font état d'une méconnaissance du dispositif, comme celui de Guillaume D. : « J'ai pris ce péage sans le savoir fin juillet. J'ai reçu les courriers de

Trois moyens pour régler son trajet

Les utilisateurs des autoroutes A14 et A13 ont à leur disposition les moyens de paiement suivants :

- **avec un badge de télépéage.** Pour ceux qui en possèdent un, rien ne change. Le badge est détecté par les portiques et le montant du trajet prélevé automatiquement.

La Sanef conseille de bien mettre son badge en évidence sur le pare-brise. Il doit biper sous les portiques ;

- **par carte bancaire sur le site sanef.com** dans les 72 heures après chaque trajet. Si l'on est un utilisateur régulier, il est possible de créer un compte, d'enregistrer sa

plaque d'immatriculation et sa CB et d'activer éventuellement l'option « paiement automatique » pour être prélevé après chaque passage ;

- **par carte bancaire ou en espèces chez les buralistes du réseau Nirio*.**

*Liste des points de vente sur www.nirio.fr/trouver-point-de-vente

réclamation au mois d'août pendant mes vacances, sans pouvoir les régler donc. Je me retrouve à devoir payer une majoration pour un système qui nous paraît complètement abusif. »

Une lectrice, Élise C., soulève une autre question : « Si je me réfère à mon expérience, une fois arrivée à destination, je ne pense plus au péage et il va m'être très naturel d'oublier de payer. Pour éviter cela, Sanef nous incite à prendre un abonnement de badge télépéage. N'est-ce pas de la vente forcée déguisée ? » Il est vrai que, s'il facilite le paiement, l'abonnement a un coût (environ 2 € le mois où il est utilisé). Il grève donc le tarif d'un passage occasionnel.

Le flux libre est déjà utilisé dans d'autres pays européens.

QUI PAIERA LES FRAIS ENGAGÉS ?

La Sanef annonce dépenser 120 millions d'euros pour le passage en flux libre de ses autoroutes A13 et A14. Qui paiera la note, en définitive ? Un point à surveiller, car il est possible que ce coût soit répercuté sur les tarifs des autoroutes.

En Europe, le flux libre a été introduit dans plusieurs pays. « Le free flow existe en Italie, au Portugal, au Royaume-Uni et en Slovénie. Il est plus largement déployé pour les poids lourds en Allemagne, Autriche, Belgique, République tchèque, Slovaquie et Slovénie, et

bientôt au Danemark et aux Pays-Bas », énumère Malika Seddi, secrétaire générale de l'Association européenne des concessionnaires d'autoroutes et d'ouvrages à péage (Asecap).

UNE MISE EN PLACE PROGRESSIVE

En France, toutes les autoroutes ne semblent pas prêtes à passer en flux libre à court terme. Ainsi, Vinci Autoroutes, en faisant abstraction du mode de paiement le plus simple (Internet), affirme que « contraindre les clients à aller payer leur péage dans des bureaux de tabac dans un délai court après leur voyage constitue une vraie régression et une forte complication en matière d'expérience client ». Quoi qu'il en soit, la société attend d'avoir un plus grand nombre d'abonnés à son offre de télépéage Ulys avant de basculer ses 4 440 km d'autoroutes en flux libre.

Quant à Eiffage (2 300 km d'autoroutes), le groupe indique que, d'ici à 2026, plus de la moitié des entrées de son réseau Area Rhône-Alpes seront sans tickets d'entrée. Selon le même principe que le flux libre, les plaques d'immatriculation sont scannées à l'entrée de l'autoroute. « En revanche, le paiement du péage s'effectuera, de manière traditionnelle, aux sorties d'autoroutes, avec barrière. » Un entre-deux, donc. ●

PASCAL NGUYËN

PER et assurance-vie Une petite dose de risque en plus

Enquête

L'investissement dans des actifs les plus risqués du marché financier devient obligatoire dans les plans d'épargne retraite et les contrats d'assurance-vie sous gestion pilotée. Faut-il s'en inquiéter ?

C'est classique, en fin d'année, de nombreux épargnants se précipitent sur les placements dits « défiscalisants », aptes à abaisser la facture fiscale à régler l'an prochain. Le Plan d'épargne retraite (PER) est l'un d'eux. Or, désormais, l'ouverture d'un PER sous « gestion pilotée » – c'est-à-dire déléguée à un gestionnaire – implique l'insertion de produits non cotés, les plus risqués. L'option « gestion pilotée » étant retenue par défaut, les épargnantes qui ne souhaitent pas d'actifs non cotés doivent s'y opposer. Ils devront alors préciser dans quoi ils souhaitent investir et dans quelles proportions.

UNE VARIÉTÉ DE PRODUITS

Rappelons que les contrats d'assurance-vie et les PER sont des placements long terme composés de plusieurs produits. On y trouve un fonds en euros sécurisé et diverses unités de comptes (UC)

L'option « gestion pilotée » est retenue par défaut.



avec des obligations et des actions cotées en Bourse, de l'immobilier coté (foncières) ou non (SCPI et SCI) et, depuis 2016, des parts de PME non cotées en Bourse. Celles-ci sont partie intégrante d'un secteur appelé « capital-investissement » ou « private equity ». L'insertion de non coté

Quelle part obligatoire de non coté

- Pour la gestion pilotée « prudente », les fonds d'investissement en non coté devront représenter, dans le PER, au moins de 2 à 6 % des versements : 2 % jusqu'à 10 ans avant la date de liquidation envisagée par le titulaire, 4 % jusqu'à 15 ans avant cette date et 6 % jusqu'à 20 ans avant cette date. Pas de contrainte en assurance-vie.

- Pour la gestion « équilibrée », ils oscilleront, dans le PER, entre 3 % (5 ans avant le départ à la retraite) et 8 % (jusqu'à 20 ans avant la date de liquidation du plan). Dans l'assurance-vie, le pourcentage devra atteindre au moins 4 %.
- Pour la gestion « dynamique », ils devront atteindre, dans le PER, au moins 12 % au-delà des

- 20 ans qui séparent l'investissement de la fermeture du PER. Entre 20 ans et 15 ans, elle tombera à 10 %, puis à 7 % entre 15 ans et 10 ans, et à 5 % entre 10 et 5 ans. Dans l'assurance-vie, le pourcentage devra atteindre au moins 8 %.
- Enfin, la gestion « offensive » comptera, dans les PER, de 6 à 15 % de non coté.

dans des produits grand public n'est donc pas nouvelle.

La nouveauté réside, depuis le 24 octobre 2023 (loi n°2023-973 relative à l'industrie verte), dans l'obligation faite aux gestionnaires mandatés pour une gestion pilotée d'intégrer une part de capital-investissement dans ces contrats long terme. Le but des pouvoirs publics est d'apporter plus d'argent frais aux entreprises non cotées, en particulier celles exerçant dans le domaine écologique.

LE RISQUE EST MOINDRE SI LA RETRAITE EST LOIN

Quels sont les principes de la gestion pilotée dite « profilée et à horizon » ? D'abord, de tenir compte de l'appétence pour le risque de l'épargnant en lui proposant un profil de gestion « prudente », « équilibrée », « dynamique » ou « offensive ». Ensuite, de profiter de l'horizon éloigné de la retraite – pour les PER – ou de la sortie envisagée des fonds de son contrat d'assurance-vie, pour prendre plus

Le but est d'apporter de l'argent aux entreprises non cotées.

concernés qu'en juin 2026. Rapelons que le non coté est le secteur le plus risqué du monde financier. Pour deux raisons. Premièrement, les performances des entreprises choisies par les fonds spécialisés sont aléatoires. Certaines « décollent » en termes de rendement, tandis que d'autres déçoivent, engendrant parfois une perte en capital.

VENDRE DES ACTIFS NON COTÉS PEUT ÊTRE ARDU

Parmi les différents secteurs du private equity, le « capital-risque » est le plus dangereux : il vise à financer les débuts de vie de jeunes entreprises innovantes... à l'avenir incertain. D'autres secteurs sont moins risqués, comme le « capital-développement », par exemple, qui a pour objectif de financer des entreprises existant depuis plus de trois ans, bénéficiaires et souhaitant poursuivre leur développement. La bonne stratégie, pour les gestionnaires mandatés, est donc de limiter au maximum les risques de la poche private equity en diversifiant les actifs non cotés au sein même de celle-ci. Le risque est ainsi mutualisé.

Deuxièmement, les performances aléatoires des entreprises financées ne constituent pas le seul risque. Contrairement aux actions échangeables sur un marché organisé (la Bourse), les actifs non cotés ne peuvent pas être vendus à tout moment. Ils doivent trouver acquéreur. Un peu à la façon des SCPI

dans l'immobilier... dont le manque de liquidité en pleine crise immobilière engendre l'impossibilité de vente. Ce risque existe aussi dans le private equity. Il est toutefois faible dans le cadre de l'assurance-vie (pas du PER) puisque l'assureur garan-

tit la liquidité des retraits dans le contrat. À noter que, dans le non coté, plus la conservation des actifs est longue, plus le risque est limité.

En tout état de cause, le pourcentage obligatoire de non coté imposé par les pouvoirs publics est faible (voir encadré p. 56). « Le risque est donc limité, note Cyril Chartier-Kastler, fondateur de Good Value for Money, surtout pour le PER dont les fonds sont censés (sauf exception) être conservés jusqu'à la retraite. Un peu plus de risque pour l'assurance-vie puisque l'épargnant peut retirer ses fonds à tout moment. »

UN RENDEMENT DE 6,2 % PAR AN EN MOYENNE

Sébastien Roca, directeur général de la société d'investissement Cedrus & Partners, renchérit : « Cette insertion dans le non coté devrait même être bénéfique aux épargnants en dynamisant potentiellement – au même titre que les actions – la performance de leurs placements. Sur le long terme, en effet, le private equity peut procurer des rendements intéressants. »

Pas de rêve de surperformance extraordinaire, toutefois : une étude publiée en mai 2024 par France Invest (Association des investisseurs pour la croissance) montre que les fonds investis en non coté, ouverts aux particuliers et lancés entre 2013 et 2023, ont rapporté en moyenne 6,2 % par an (hors frais d'enveloppe). Alors que les fonds actions éligibles aux assurances-vie ont rapporté en moyenne de 4,5 % à 11 % entre 2018 et 2023, d'après France Assureurs. On est loin du rendement général du capital-investissement supérieur à 10 % par an sur dix ans, souvent cité... ●

FRANÇOISE PAOLETTI-BENAZIEZ

de risques au début et moins à la fin de son investissement. En clair, le pourcentage d'actions et de non coté (représenté par des fonds dédiés à ce type d'actifs) est relativement important pendant les premières années, puis l'équilibre s'inverse, le fonds euros devenant très largement majoritaire lorsque l'on s'approche de la date de sortie des fonds investis.

Seuls les contrats sous gestion pilotée sont donc concernés par cette obligation. Les PER souscrits dans le cadre de l'épargne salariale ne seront

Annulation de vol

« Que doit me rembourser la compagnie aérienne ? »



Le cas d'Anne L. : « Je suis partie en vacances en Norvège via un trajet Paris-Bergen-Paris en avion. La veille du retour, je reçois un SMS m'annonçant l'annulation de mon vol. Je suis invitée à cliquer sur un lien pour choisir une solution de réacheminement. Mais rien n'est proposé. Livrée à moi-même, sans aide ni accompagnement, je dois me débrouiller seule pour rentrer à Paris avec ma fille. Je trouve un train de Bergen à Oslo, puis un taxi et un hôtel avant de décoller le lendemain sur un nouveau vol que j'ai acheté. Coût total : 1 168,41 €. Comment me faire rembourser ? »

Coaching



Des voyageurs écrivent régulièrement à «60» pour dénoncer ce type de mésaventures : la compagnie aérienne qui supprime leur vol retour à la dernière minute, les laissant dans l'embarras. Heureusement, dans leur malheur, ils ont la chance de bénéficier du règlement européen 261/2004, qui est plutôt protecteur. Encore faut-il que les compagnies jouent le jeu. Voici la marche à suivre.

1

EXIGEZ LA PRISE EN CHARGE DE VOTRE RÉACHEMINEMENT

Il s'agit d'un droit. Vous en bénéficiiez si le transporteur aérien a son siège dans l'Union européenne (outre les 27 membres de l'Union européenne (UE), le règlement s'applique à la Suisse, la Norvège et l'Islande) ou si votre vol décolle ou atterrit dans un

pays de l'UE. Il prévoit que si, après une annulation de dernière minute, vous êtes en attente d'un vol retour, la compagnie doit vous proposer, au choix, un remboursement ou la prise en charge, à ses frais, de votre réacheminement par un autre vol vers votre destination finale, dans des conditions de transport comparables et dans les meilleurs délais. Et si vous êtes bloqué(e) à l'aéroport dans l'at-

tente d'un vol de remplacement ? Le transporteur doit alors aussi couvrir vos coûts de rafraîchissements et de restauration. Et si votre vol de remplacement n'est pas prévu pour le jour même ? Jusqu'au départ, vous avez également droit à un hébergement à l'hôtel et au transport entre l'aéroport et votre lieu d'hébergement. En principe, c'est même à la compagnie de s'occuper de toutes les démarches.

2

OBTENEZ LE REMBOURSEMENT DE VOS FRAIS

Si votre compagnie de transport aérien ne vous propose aucune

solution de remboursement ou de réacheminement, toutes les dépenses engagées pour rentrer chez vous doivent vous être remboursées. À la condition, toutefois, que la réglementation prévoit expressément leur couverture dans le cadre d'un réacheminement (hôtel, vol retour, frais de transfert, restauration...). Et qu'elles s'avèrent « nécessaires, appropriées et raisonnables ». Pas question, par exemple, de vous faire rembourser une nuit dans un palace.

En pratique, il reste plus que vivement recommandé d'effectuer une capture d'écran du message de la compagnie vous signifiant qu'elle n'a aucune solution à vous proposer. Conservez, bien sûr, un justificatif de chacun de vos frais. Et, à votre retour, transmettez-en des copies à la compagnie avec votre demande de remboursement, soit par courrier recommandé, soit via l'espace dédié sur son site.

3 SOLICITEZ UNE INDEMNISATION FORFAITAIRE

Si vous avez été prévenu tardivement de l'annulation de votre vol (voir encadré ci-dessus), vous pouvez sans doute

À retenir

- Autant que possible, laissez la compagnie s'occuper de votre réacheminement et régler tous les frais pour vous.
- Si aucune solution ne vous est proposée, gardez-en des preuves. Et si vous avancez vos frais de retour, conservez les justificatifs afin d'en demander le remboursement au transporteur.
- N'oubliez pas de réclamer le versement de l'indemnisation forfaitaire lorsqu'elle vous est due.
- En cas de litige, sollicitez l'intervention du médiateur de la consommation ad hoc.

Quelle indemnisation en cas d'annulation ?

Il s'agit d'une compensation forfaitaire dont le montant varie suivant la distance du vol et, en cas de réacheminement, du retard à l'arrivée.

• Elle est de :

- 125 € pour des vols jusqu'à 1500 kilomètres ;
- 400 € pour des vols entre 1500 et 3500 km ;
- 600 € au-delà de 3500 km.

Pour plus de précisions, référez-vous à l'article 7

du règlement 261/2004, consultable en ligne via votre moteur de recherche habituel.

• Aucune indemnisation n'est due si le transporteur prouve

que l'annulation est due à des « circonstances extraordinaires » (éruption volcanique, inondations, fort enneigement...) ou si vous avez été informé de l'annulation :

- au moins 2 semaines

avant le départ ;
- ou de 2 semaines à 7 jours avant le départ si on vous a proposé un autre vol partant au plus tôt 2 heures avant l'heure prévue et arrivant moins de 4 heures plus tard que prévu ;
- ou moins de 7 jours, si le vol de remplacement partait au plus tôt 2 heures avant l'heure prévue et arrivait moins de 2 heures plus tard que prévu.

prétendre, en plus de vos dépenses de réacheminement, à une indemnisation forfaitaire comprise entre 125 € et 600 € maximum.

Pour connaître le montant de votre indemnisation éventuelle, vous pouvez utiliser la fonctionnalité « Flight calculator », disponible sur le site du Centre européen des consommateurs France : www.europe-consommateurs.eu/tourisme-transports/voyage-en-avion/flight-calculator.html.

Bon à savoir : sauf cas de force majeure, si l'annulation de vol vous a causé un préjudice financier et/ou moral, l'indemnisation forfaitaire ne vous prive pas de la possibilité de réclamer des dommages et intérêts à l'amiable ou en justice.

4

INSISTEZ AUPRÈS DE LA COMPAGNIE

Si la compagnie aérienne ne s'exécute pas spontanément, relancez son service clients et/ou consommateurs. C'est seulement en cas de réponse négative ou de non-réponse, passé un délai généralement de deux mois, que vous pourrez saisir le médiateur de la consommation désigné par chaque transporteur.

Il s'agit d'une obligation. Son nom et ses coordonnées figurent sur le site de la compagnie.

Rappelons que pour tout litige d'un montant inférieur à 5 000 €, le passage par un système de médiation ou de conciliation est obligatoire si vous voulez par la suite aller en justice.

5

SAISISSEZ LE TRIBUNAL JUDICIAIRE

En dernier recours, et si toutes vos démarches amiables ont échoué, vous pouvez porter votre différend en justice. Mais la procédure, qui est souvent longue et coûteuse, ne vous offre aucune garantie de succès.

L'aide d'une association de consommateurs (voir liste page 8) peut également être profitable et permettre de trouver une issue positive.

De même que les relances via les réseaux sociaux. Utilisés intelligemment, ces derniers peuvent parfois permettre de dénouer des situations et accélérer le traitement de votre dossier. •

LAURENCE OLLIVIER

Juriste : THOMAS GONÇALVES

→ À lire, la fiche *Voyager en avion : vos droits et recours* sur le site de l'Institut national de la consommation, inc-conso.fr.



Pour vos enfants, vos petits-enfants

4 numéros par an

21€ au lieu de ~~23,60€~~

(prix de vente au numéro : 5,90 €)

LES AVANTAGES DE L'ABONNEMENT

Votre enfant reçoit le magazine chez lui avant sa mise en vente en kiosque.

Vous bénéficiez d'une réduction par rapport au prix de vente au numéro.

Vous avez accès à la version numérique de *60 millions Junior* sur le site 60millions-mag.com.

**Scannez le QR code pour
souscrire un abonnement
directement en ligne**



BULLETIN D'ABONNEMENT

À compléter et à envoyer dans une enveloppe sans l'affranchir
au service Abonnements de 60 Millions de consommateurs - Autorisation 96316 - 59789 LILLE CEDEX 9

OUI, je souhaite souscrire
un abonnement de 1 an à *60 millions Junior*
(4 numéros) au prix de 21€ au lieu de 23,60€
(prix de vente au numéro : 5,90€).

Madame Monsieur

Nom

Prénom

N° rue

Complément d'adresse

Code postal

Ville

Bénéficiaire de l'abonnement

Nom

Prénom

Rue

Complément d'adresse

Code postal

Ville

Date de naissance : *Facultatif*

Je choisis de régler par :

- chèque bancaire à l'ordre de *60 Millions de consommateurs*
- carte bancaire

N° :

Expire fin :



Date et signature obligatoires

Offre valable pour la France métropolitaine jusqu'au 31/01/2025. Le premier numéro de l'abonnement de *60 millions Junior* sera livré au bénéficiaire sous un délai de 15 jours après la réception de votre bulletin d'abonnement. Vous disposez d'un droit de rétractation de 14 jours à compter de la réception du premier numéro. La collecte de vos données personnelles et de celles du bénéficiaire est réalisée par le prestataire de gestion des abonnements sous la responsabilité de l'Institut national de la consommation, éditeur de *60 millions Junior*, à des fins de gestion de l'abonnement. Les données personnelles du bénéficiaire sont exclusivement collectées pour la gestion de l'envoi des numéros. Elles ne seront pas utilisées pour de la prospection commerciale et ne seront cédées à aucun organisme extérieur. Vous avez un droit d'accès, de rectification, de portabilité, de limitation, d'opposition et d'effacement de vos données et vous pouvez définir vos directives post mortem à l'adresse suivante : dpo@inc60.fr. Vos données seront conservées pendant une durée de 3 ans à compter de votre dernier achat. Nous utiliserons vos données pour vous adresser des offres commerciales, sauf opposition en cochant cette case . Vos données pourront être cédées à des organismes extérieurs (presse et collecte de dons) sauf opposition en cochant cette case . Conditions générales d'abonnement et politique de confidentialité disponibles sur www.60millions-mag.com.

**Ne vous
laissez
pas faire**

Banquiers, vous devez rembourser !

Les victimes de l'arnaque aux faux conseillers ne se font pas toujours rembourser par leur banque, qui les accuse de négligence. La jurisprudence ne va pas dans ce sens !

On connaît bien le mode opératoire, désormais. L'escroc se fait passer au téléphone pour un conseiller ou une personne du service anti-fraude de la banque. Il "voit" une tentative d'opération frauduleuse sur votre compte. Il demande des informations confidentielles, par exemple un code reçu par SMS.

Le piège se referme : en croyant échapper à une arnaque, vous effectuez un versement au profit de l'escroc.

Si vous tombez dans le panneau, alertez immédiatement votre banque. Conservez bien les preuves :

numéros de téléphone, messages ou mails reçus, ordre de virement, relevé de paiements, etc. Déposez plainte pour escroquerie et, en parallèle, demandez à la banque le remboursement de ces opérations non autorisées. Car elle doit restituer les sommes sans délai, sauf si elle considère que vous avez fait preuve d'une « négligence grave », qu'elle doit prouver. Plusieurs décisions récentes ont contraint la banque à restituer les sommes.

DEUX ARRÊTS EN FAVEUR DES VICTIMES

Dans un arrêt du 5 janvier 2023 (n° 21/04625), la cour d'appel de Douai a estimé que « même dans l'hypothèse, non démontrée, où M. aurait bien communiqué au fraudeur les codes reçus par SMS, la cour considère que le partage de ceux-ci ne saurait être qualifiée de négligence grave (...) ».

Mieux encore, dans un arrêt du 24 octobre 2024, la Cour de cassation vient de donner raison à la victime d'une arnaque face à BNP Paribas qui refusait de lui restituer les sommes détournées, soit plus de 54 000 €. « Le client qui se fait piéger au téléphone par un faux conseiller bancaire ne peut se voir reprocher

par sa banque d'avoir commis une négligence grave. Il a donc le droit d'être remboursé par sa banque des virements frauduleux », explique-t-elle, suite à cette importante décision de sa chambre commerciale (pourvoi n°23-16.267).

Dans l'affaire étudiée, l'escroc était parvenu à faire apparaître sur le téléphone portable de la victime le numéro d'appel de celui de sa conseillère bancaire. La fausse salariée de la banque avait assuré au client qu'en suivant ses consignes, il effectuait une opération sécurisée. « Dans cette affaire, le faux conseiller a usé de manœuvres destinées à mettre sa victime en confiance et à diminuer sa vigilance ». La Cour rappelle que « c'est à la banque de rapporter la preuve que son client a commis une négligence grave ».

GARDEZ TOUTES LES PREUVES

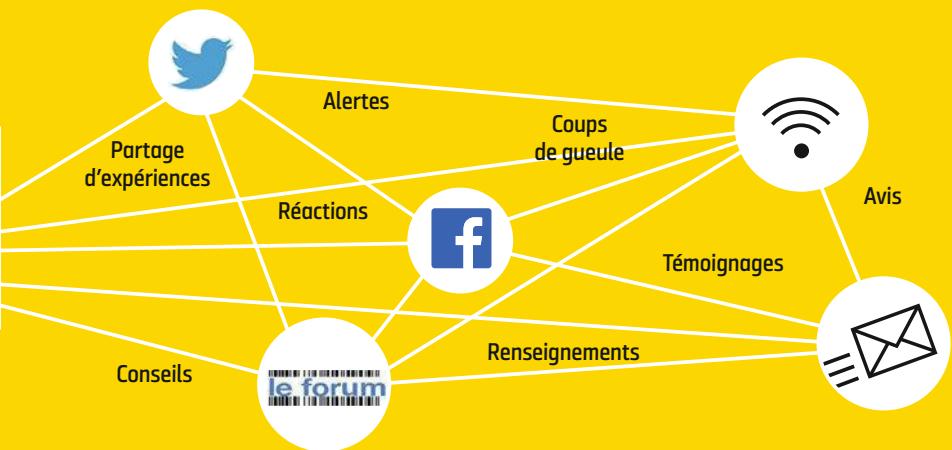
Attention, cependant, répétons-le, il faut garder toutes les preuves. Dans un arrêt du 23 avril 2024, la cour d'appel de Versailles a constaté que le client n'avait pas pu prouver que l'escroc avait utilisé le numéro de la banque, ni qu'il connaissait des informations personnelles, empêchant ainsi tout remboursement de la part de la banque. •

LIONEL MAUGAIN

La référence à utiliser

La banque est tenue de rembourser (art. L133-18 du code monétaire et financier), sauf si l'escroquerie est due à une négligence grave du client (art. L133-23). C'est à elle d'en apporter la preuve. L'article 133-19 stipule que « la responsabilité du payeur n'est pas engagée si l'opération (...) a été effectuée en détournant, à l'insu du payeur, l'instrument de paiement ou les données qui lui sont liées. »

RÉSEAU 60



À 60 millions, on est plus forts !

Cette rubrique est composée de lettres choisies parmi les milliers de messages que nous recevons chaque mois par voie postale, électronique ou via les réseaux sociaux. Notre sélection reflète les problèmes les plus fréquents que vous rencontrez. Pour plus d'informations et de conseils, consultez notre site www.60millions-mag.com ou une association de consommateurs (adresses page 8).

Encore un peu d'additifs ?

Docteur Fadéla Missera/
78 Dampierre-en-Yvelines

La lutte contre le cancer à toutes les sauces !

Je suis stupéfaite de découvrir, dans un magasin Auchan, un énorme stand proposant à la vente des brioches industrielles trop grasses, trop sucrées et truffées d'additifs, soi-disant au profit de la lutte contre le cancer. Pourtant, de nombreuses études scientifiques ont montré les risques associés à une consommation abusive d'aliments ultra transformés, notamment, dans le développement de telles maladies. Quant à l'industrie agroalimentaire, elle est toujours dans le déni et ne voit aucune difficulté à promouvoir de tels produits dans le cadre de la lutte contre le cancer. Nous marchons sur la tête !

La mutuelle va trop loin Sandie M., par courriel

Un questionnaire médical malvenu

Est-il normal qu'au moment de signer un nouveau contrat de mutuelle, il me soit demandé de remplir un questionnaire médical ?



LA RÉPONSE DE «60»

Non, faire remplir un questionnaire de santé pour la souscription d'un contrat de complémentaire santé est interdit par le code de la mutualité. Cela est stipulé dans l'article L112-1 à propos des opérations relatives au remboursement ou à l'indemnisation des frais de santé : «Les mutuelles et unions ne peuvent, en aucun cas, recueillir des informations médicales auprès de leurs membres ou des personnes souhaitant bénéficier d'une couverture, ni fixer les cotisations en fonction de l'état de santé.» Mais, dans votre cas, le questionnaire concerne une garantie optionnelle (indemnités journalières hospitalisation et capital décès invalidité) qui vous est proposée et qui relève du régime de la prévoyance et non de la complémentaire santé. Or, pour celle-ci, le questionnaire de santé est autorisé.





Le prix du sac I. L./60 Courcelles-lès-Gisors

Tarée, la balance ?

J'ai remarqué que la balance des fruits et légumes de mon E.Leclerc n'était pas à zéro, mais indiquait 15 g à vide. J'en ai fait la remarque gentiment à l'employé qui m'a répondu : « Si je la mets à 0, vous devrez payer le sac. » En ont-ils le droit ?



LA RÉPONSE DE 60

Non, absolument pas. La vente de marchandises au poids doit se faire sur la base de la quantité nette, sans le poids de l'emballage, qui ne doit pas être pris en compte dans le calcul du prix. L'absence de tarage est susceptible d'être considérée comme une tromperie sur la quantité, infraction qui relève d'un délit pénal. Le commerçant doit donc faire la tare manuellement à chaque pesée ou, si la balance le permet, mémoriser le poids des différents emballages (feuille de papier, sachet, gobelet, etc.) selon des groupes de produits déterminés. La balance soustrait alors automatiquement la bonne tare selon le produit pesé. Un carnet métrologique doit être tenu à la disposition des agents de l'État chargés du contrôle des instruments de mesure. Le non-respect de ces obligations expose le commerçant à l'interdiction d'utilisation de la balance, éventuellement accompagnée d'une contravention pénale ou d'une amende administrative. Chaque balance de portée inférieure à 30 kg doit être contrôlée tous les deux ans, cette vérification est matérialisée par la pose d'une vignette verte. Un instrument non conforme donne lieu à l'apposition d'une vignette rouge. Ces marques doivent être visibles du client.

Changement de principe Denise D./35 Rennes

Mon syndic est numérique

Mon syndic de copropriété peut-il imposer aux copropriétaires de recevoir par courrier électronique des appels de fonds ou une convocation à l'AG et toute autre communication ? Il fait état de la loi n° 2024-322 du 9 avril 2024. Je l'ai cherchée sans succès.



LA RÉPONSE DE LA JURISTE

La loi du 9 avril 2024 est venue modifier l'article 42-1 de la loi du 10 juillet 1965. Désormais, les notifications et les mises en demeure du syndic peuvent valablement être faites par voie électronique. Auparavant, les notifications et mises en demeure par mail étaient possibles

à condition d'obtenir l'accord des copropriétaires. Le principe a été inversé. Les copropriétaires peuvent, à tout moment et par tout moyen, demander à recevoir les notifications et les mises en demeure par voie postale... ce qui peut être utile en cas de relation conflictuelle, et nécessiter d'avoir la preuve d'un dépôt.

À qui se fier ? Romain Chainard/71 Dracy-Le-Fort

Sous couvert d'être une marque française réputée

J'ai acheté récemment un set de couverts Guy Degrenne Fuse Martelé Inox. Le pays de fabrication n'était indiqué ni sur la boîte ni sur le site. J'ai appelé la société Guy Degrenne à plusieurs reprises, qui a fini par avouer que les couverts étaient fabriqués en Chine. Pour une marque qui met en avant le savoir-faire français et qui applique des prix français, c'est déplorable. Je tenais à vous en faire part.



Un choix... encadré Ysa 28, par courriel

Garantie commerciale famélique

Un garage peut-il proposer des voitures d'occasion avec une garantie de seulement trois mois ? La loi n'impose-t-elle pas une garantie minimale de douze mois ?



LA RÉPONSE DE LA JURISTE

Il n'y a pas d'obligation pour un vendeur professionnel de voitures d'occasion de proposer une garantie commerciale. S'il le fait, la loi n'impose ni durée ni contenu. Un garage peut donc très bien proposer une garantie commerciale de trois mois. En revanche, tout vendeur professionnel est tenu de

respecter les garanties légales : la garantie légale de conformité qui peut être invoquée dans les deux ans qui suivent la livraison du véhicule s'il n'est pas conforme à la description faite ou à l'usage attendu; et la garantie légale des vices cachés qui peut être invoquée dans les deux ans qui suivent la découverte d'un vice qui rend le véhicule impropre à sa destination.

Ça baigne pour certains ! Jean-Pierre T., par courriel

Ai-je bien compris ? !

J'ai lu avec beaucoup d'attention votre enquête sur les vertus des banques (n° 606, octobre 2024). Je compte bien en faire usage dans mes relations avec les services de la mienne. Une information m'a interloqué : vous indiquez que le directeur général de la BNP Paribas perçoit une rémunération de 366 824 € par mois. Le chiffre donne le vertige et je voulais m'assurer qu'il s'agit bien d'une rémunération mensuelle et non pas annuelle.



LA RÉPONSE DE «60»

Les rémunérations que nous présentons sont bien des moyennes mensuelles. Nous y avons eu accès dans les rapports annuels 2023 des banques. Nous avons relevé les « *frais de personnel annuels* » et les avons divisés par le nombre d'équivalents temps plein (ETP) et par 12 mois. Ces frais indiquent le coût

moyen d'un employé de la banque, en salaires et cotisations, voiture de fonction, logement de fonction, Tickets-Restaurant, etc. Côté dirigeant, nous avons repris tous les éléments de sa rémunération 2023 (fixe + variable + actions + retraites + avantages en nature + autres). Nous les avons divisés par son nombre de mois à la tête du groupe en 2023. Jean-Laurent



Bonafé, directeur général de BNP Paribas a perçu 4 401 890 € en 2023 pour douze mois à diriger la BNP, ce qui donne bien 366 824 € par mois. Nous avons, enfin,

calculé le ratio et conclu que le dirigeant de la BNP est 33 fois mieux rémunéré que la moyenne de ses employés. Ce rapport monte même à 45 pour la Société générale.

Peine perdue

P. B., par courriel

EasyJet, vous avez dit easy ?

Je souhaite dénoncer une attitude très peu commerciale d'EasyJet. Nous avons dû payer des frais pour un bagage en cabine qui, pourtant, entrat parfaitement dans les gabarits à disposition. Nous avons déposé plainte auprès de la compagnie. Il nous a fallu cinq allers-retours de correspondance pour qu'ils finissent par nous indiquer qu'ils ne remboursaient pas ce type de frais, et cela quel que soit le fond du problème !



Ne vous laissez pas faire

Alex C./75 Paris

Garantie en absurdie

En avril dernier, j'ai acheté un casque à conduction osseuse de marque Shokz, qui s'est révélé défaillant en juillet. De façon aléatoire, le niveau sonore baisse jusqu'à atteindre son minimum et les boutons On/Off ne fonctionnent plus. Contacté, le service après-vente de la société m'informe que la prise en charge au titre de la garantie ne sera possible qu'après l'envoi d'une vidéo de la panne du casque. Je m'étonne, comment peut-on identifier un problème sonore à l'aide d'une vidéo ? Est-il légal de conditionner l'application d'une garantie de conformité à l'envoi d'une vidéo ?



LA RÉPONSE DE LA JURISTE

Shokz, interrogée par «60», annonce : « *Notre service après-vente fournira le service à l'utilisateur conformément à la politique et au processus général de garantie [...] Il n'est pas nécessaire de fournir des photos ou des vidéos pour prouver la défaillance du produit mais ce serait mieux de l'avoir.* » Cependant, confrontée à la réponse contradictoire qui vous a été faite par son SAV, le fabricant temporise : « *[...] Dans la majorité des cas, les problèmes signalés ne relèvent pas d'une défaillance du produit, mais d'un usage inappropriate.* » Si le vendeur est légitime à demander une preuve du défaut,

sa requête, qui subordonne la garantie de conformité à la preuve du défaut par un moyen inapproprié, pourrait constituer une clause abusive, notamment si celle-ci est inscrite dans les conditions générales de vente (CGV). Cette exigence s'apparente à un refus d'appliquer la garantie de conformité. Vous pouvez effectuer un signalement sur signal.conso.gouv.fr, et envoyer une lettre recommandée au vendeur pour lui rappeler que vous êtes en droit de demander des dommages et intérêts pour sa résistance à appliquer la garantie légale de conformité (article L. 217-8 du code de la consommation) et qu'il encourt une amende civile (article L. 241-5 du code de la consommation).

Un réglage subtil Guy Dusautier/35 Saint-Malo

Audioprothèses, des promesses...

Utilisateur depuis huit ans d'appareils auditifs et côtoyant d'autres personnes équipées, je ne partage pas l'enthousiasme des vendeurs sur leurs performances, bien éloignées des promesses qui m'ont été faites. Une enquête de votre part permettrait peut-être d'avoir de meilleurs résultats ?



LA RÉPONSE DE «60»

L'efficacité d'un appareillage dépend de la qualité de l'audioprothèse, de l'adéquation entre le dispositif choisi et le type de surdité, mais aussi de la qualité des réglages effectués par l'audioprothésiste. Par ailleurs, vous parlez de « promesses ». Il faut effectivement que l'ORL et l'audioprothésiste puissent expliquer clairement le degré de correction possible et attendue au regard de la perte auditive. Car certaines courbes de pertes auditives sont difficilement compensables de

manière satisfaisante et confortable pour la personne. Mais si vous n'êtes pas ou plus satisfait de votre appareillage, parlez-en à votre audioprothésiste. Lorsque vous payez une audioprothèse, cela inclut les réglages et l'entretien sur une période de quatre ans. Par ailleurs, si vous devez changer, n'hésitez pas à profiter de l'essai gratuit de trente jours. Vous pourrez ne signer le devis qu'à condition d'être satisfait de l'appareil et de son réglage. Pour en savoir plus, relisez également notre dossier d'octobre 2022 (n° 584).

« »

T. Duguet/78 Trappes
Le post du mois

Les chouchous de l'Écureuil

Client de la Caisse d'épargne, j'ai voulu mettre ma carte bancaire sur mon smartphone. J'ai contacté ma banque qui m'a dit que seuls les services de Samsung et Apple sont compatibles. Je trouve que cela s'apparente à de la vente forcée vers ces marques de smartphones.

De l'usage des mots Marie L., par courriel

C'est léger, pas allégé

J'ai acheté des crackers de la marque Wasa « léger » en pensant qu'ils contenaient moins de gras ou de sucre. Or la composition comme le nombre de calories sont identiques aux autres crackers de cette marque. La texture est simplement plus fine. Y a-t-il une différence entre les termes « léger » et « allégé » ?



LA RÉPONSE DE «60»

Oui. Le terme « léger » pour les produits alimentaires n'est pas encadré ; il se rapporte seulement à une propriété organoleptique comme, justement, la texture. Alors que l'allégation nutritionnelle « allégé » ou « réduit en » est régie par le règlement européen 1924/2006, en application depuis juillet 2007 en France. Elle permet aux fabricants de choisir de réduire la teneur en sucres,

en matières grasses ou en calories, à condition que cette réduction soit d'au moins 30 % par rapport à un produit similaire. Le pourcentage appliqué doit être indiqué sur l'emballage. Et pour éviter les dérives d'aliments allégés en sucre mais plus caloriques que le produit standard, cette allégation ne peut être faite que si leur valeur énergétique est inférieure ou égale à celle de la version classique.



« »

- Vous recherchez des conseils.
- Vous souhaitez réagir à un article.

- Vous avez subi un préjudice.
- Ça vous choque, ça vous agace.

- Vous êtes victime d'une arnaque.
- Vous voulez lancer une alerte.

60 millions
de consommateurs

Devenez consom'acteur : racontez-vous, écrivez-nous !

redactionweb@inc60.fr ou INC, 76, avenue Pierre Brossolette, CS10037, 92240 Malakoff



LA FLÈCHE DE MADAME 60

Chaque mois, Madame 60 évoque sa vie, ses humeurs, pointe les situations absurdes et n'hésite pas à cibler les responsables de ses galères de consommatrice.

Trafic perturbant

J'ai reçu un wagon de messages portant sur notre vénérable SNCF qui, à l'âge de 86 ans, semble être devenue une vieille dame acariâtre un peu zinzin. Commençons par l'actualité, les prix des billets. Éric déplore une hausse pour la période de Noël. Hausse est un faible mot. « L'année dernière, le même trajet direct Nantes-Lille, réservé dès l'ouverture des ventes, était à 69 €. Cette année, il est à 118 €, soit 71 % de plus. » C'est simple, tous les directs du 26 au 29 décembre affichaient le tarif de 118 €. « Je voyage depuis plus de vingt ans sur ce trajet pour voir la famille, jamais les prix n'ont été aussi exorbitants », hallucine Éric à qui je souhaite de ne pas rater ses fêtes dans le Nord, vu ce qu'il a dû débourser...

Océane, elle, détaille son voyage avec un bébé de 9 mois, un mari, quatre bagages et une poussette. Elle avait préalablement payé un supplément de 30 € pour ses bagages. Le jour du départ, des agents vérifient les cartes d'embarquement avant l'accès au quai. « Nous sommes trop nombreux, raconte Océane. Si bien qu'à cinq minutes du départ, les agents laissent les voyageurs accéder au train. Nous devons courir avec le bébé et tout l'attirail. Nous réussissons à monter et là, plus aucune place pour mettre les bagages. » Océane et son mari vont passer les 2 h 30 du trajet avec les bagages sur les genoux, le bébé et la poussette dans le couloir. Un chef de bord passe, Océane explique la situation, aucune réponse de sa part. Après l'arrivée, elle demande le remboursement des 30 € auprès du service client. Réponse : « Nous ne donnerons pas une suite favorable à votre demande. Cordialement. » Non, Océane, elle n'a pas envie d'être cordiale. Annette non plus.

Elle, elle a perdu un proche ; elle réserve un aller-retour Cognac-Lille pour aller aux obsèques. Quelques heures

avant le départ, elle reçoit un SMS lui annonçant l'annulation du trajet aller... Non seulement la SNCF ne l'a pas indemnisée du TER qu'elle avait payé pour compléter le parcours, mais en plus elle lui a retenu 19 € de frais d'annulation pour le TGV du retour !

Adrien a pris un train Intercités qui a accusé un retard de 35 minutes à l'arrivée (captures d'écran à l'appui). « La SNCF m'a proposé une compensation sur mon espace client mais, lorsque j'ai cliqué, le lien était indisponible, raconte-t-il. J'ai donc contacté le 3635 qui m'a dit de passer par un autre formulaire. Dernier mot de la SNCF : votre train a eu 26 minutes de retard... En dessous de 30 minutes, pas de remboursement. »

« À nous de vous faire préférer le train » semble bien lointain !

La fille de Sonia s'est vue infliger une amende lors d'un trajet TGV inOui car elle n'avait pas sa carte d'identité en papier. Elle était pourtant en règle : elle avait son e-billet, sa carte de réduction format papier et sa carte d'identité recto-verso en photo sur son téléphone. Rien à faire, elle a dû payer le supplément correspondant au trajet tarif plein, ainsi qu'une amende de 75 € pour non-présentation de pièce d'identité.

Voilà qui colle finalement bien au slogan de la SNCF depuis vingt ans : « Donner au train des idées d'avance » ! Des idées pour tarifer l'usager dans tous les sens, en l'occurrence... Le précédent : « À nous de vous faire préférer le train », date de 1995 et paraît bien appartenir au passé. Bonnes fêtes les titis ! ●

Par courrier : 60 Millions de consommateurs, Madame 60, Le Polaris, 76 avenue Pierre Brossolette, CS10037, 92240 Malakoff. Par courriel : redactionweb@inc60.fr

60 SECONDES POUR RETENIR L'ESSENTIEL

Le mauvais geste

36 millions de lentilles de contact sont jetées chaque année par les Français, souvent dans les toilettes ou dans les lavabos. Alors qu'elles relâchent des microparticules de plastique. p. 23



Le truc en plus

Déshydratés, les champignons gardent leurs arômes mais perdent leurs nutriments, alors que lyophilisés, ils conservent les deux avec, en bonus, une meilleure texture après cuisson. p. 18



Le détail qui compte

Racheter un crédit immobilier à son ex-époux, juste après le divorce, ne change ni le taux du crédit initial ni ses conditions. p. 50



La montée en puissance

Face au champagne, les crémants s'imposent ... Plus qu'un phénomène de mode, c'est surtout son rapport qualité-prix qui fait mouche. p. 9



La mention spéciale

17,2/20

Hisense BSA6634PG Généreux en accessoires et pourvu de 14 modes de cuisson, en plus des fonctions Airfry, vapeur et décongélation, ce four encastrable frise le sans-faute pour 650 €. p. 34



L'alerte

80 % des jouets en vente sur Internet présentent des dangers pour les jeunes enfants. Notamment ceux proposés par les plateformes chinoises. p. 40

La mise en garde

Pour des raisons variées, la longueur des cordons d'alimentation tend à se réduire au fil du temps, notamment sur le petit électro-ménager. p. 44

Le chiffre marquant

375 €

C'est le montant de l'amende forfaitaire qu'il faudra payer si l'on oublie de régler dans les deux mois son péage en flux libre. p. 54

L'esbroufe

Des compléments alimentaires qui permettent de limiter voire d'annuler les effets liés à l'excès de sucre ou d'alcool ? C'est mensonger et c'est dangereux ! p. 28

Prochain numéro le 26 décembre

Ne manquez pas notre hors-série

NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2024
N°225

CHIENS ET CHATS > HORS-SÉRIE

60 millions de consommateurs

CHIENS & CHATS

Les conseils d'experts et les bons produits

Tests

Les mutuelles animaux au panier !
Croquettes pour chat
Les meilleures pour sa santé

- Collier anti-aboiement, fontaine, gamelle anti-glouton... : utiles ou gadgets ?
- Bien choisir sa litière
- Accident, voisinage : comment régler les litiges

www.60millions-mag.com

6,90 € INSTITUT NATIONAL DE LA CONSOMMATION

Actuellement en kiosque et en version numérique
sur <https://boutique.60millions-mag.com> et sur l'appli mobile 60

