

Association 1901 à but non lucratif, affiliée à la Fédération Nationale d'UFC-Que Choisir et à l'Union Régionale Auvergne Rhône-Alpes

**2024**, un été bien particulier : une première pour les français : deux mois sans gouvernement. Les jeux olympiques et paralympiques ont soulevé un enthousiasme rarement atteint et permis, pendant quelques semaines, d'oublier les problèmes économiques, sociaux, environnementaux... De violents orages nous ont rappelé le réchauffement climatique et toutes ses conséquences.

Les prix se sont stabilisés mais les entreprises de production et de distribution ont trouvé d'autres moyens pour nous faire payer toujours plus. L'UFC Que Choisir et d'autres associations ont dénoncé un certain nombre de ces nouvelles démarches commerciales aux noms anglais.

- La réduflation (ou skrinkflation) pratique commerciale qui consiste à réduire la quantité de produit vendu à un prix maintenu voire augmenté. Les bouteilles d'eau qui sont passées de 1,50l à 1,25l, les plaquettes de beurre de 200gr au lieu de 250... Depuis le 1<sup>er</sup> juillet, une loi oblige les distributeurs à alerter les consommateurs par une affichette indiquant le changement de poids ou de volume, mais le mal était fait.

- La cheapflation encore une pratique de production bien répandue, certains ingrédients chers sont remplacés dans la recette par des substituts alimentaires ou non, bien moins onéreux et bien sûr le prix de vente reste identique s'il n'augmente pas.

- La skimpflation, le service diminue pour augmenter le prix d'un autre produit. Par exemple, la perturbation d'une chaîne d'approvisionnement pour vendre un autre bien et l'apparition de linéaires vides.

- Le greenwashing : cette méthode marketing consiste à communiquer auprès des consommateurs avec des arguments écologiques qui justifient des prix plus élevés. Les exemples sont très nombreux : bouteilles d'eau 100 % recyclées, apparition de faux labels écologistes, des injonctions tels que « ingrédients naturels, produit durable, produit écologique, 99% d'origine végétale... », des visuels bien verts avec des arbres...

L'UFC Que Choisir et les autres associations de consommateurs veillent, informent et dénoncent mais le lobbying des entreprises agroalimentaires est puissant et les lois mal appliquées. Consommateurs vous devez rester vigilants.

## L'association

Pendant ces mois d'été, notre activité a été bien réduite. Les consommateurs ont préféré s'enthousiasmer pour les jeux olympiques ou vivre pleinement leurs vacances en oubliant les problèmes du quotidien, nous les comprenons. Avec la rentrée des classes, nous nous sommes agités : participation au forum des associations d'Oyonnax, de Neuville sur Ain et de Bourg en Bresse. Nous serons aussi présents au salon de l'Habitat de Bourg en Bresse du 4 au 7 octobre. A ce salon nous interviendrons sur les problématiques liées à l'acquisition d'une cuisine, d'une pompe à chaleur, de panneaux solaires ou de la rénovation énergétique. Et bien entendu, nous vous sollicitons pour venir nous aider au stand, dire votre engagement à nos côtés, parler de votre expérience avec l'UFC Que Choisir de l'Ain ou simplement être présent...

Nos permanences ont repris du service et les rendez-vous affluent. Nos émissions sur RadioB continuent le 3<sup>e</sup> mardi du mois mais vous pouvez les écouter en replay sur notre site [ain.ufcquechoisir.fr](http://ain.ufcquechoisir.fr) et vous aurez la surprise d'entendre une nouvelle voix...

## Véhicules d'occasion : Que de litiges !

Le marché des voitures d'occasion est toujours très important, trois fois plus que celui des véhicules neufs. Et les litiges sont aussi très nombreux et variés (le plus fréquent : la fraude aux compteurs).

Par exemple M. V. a choisi un véhicule sur les annonces du Bon Coin, il prend contact. La voiture est mise en vente par un garagiste, 140 000km, 6000€ en bon état, « zéro frais ». M.V. se rend sur place, examine rapidement le véhicule, fait confiance et paye. Quelques jours après son achat, première panne, première réparation 630€ puis s'enchaînent 5 autres pannes et réparations sur 4 mois. M.V. souhaite annuler la vente mais le garagiste refuse. M.V. rejoint l'UFC Que Choisir de l'Ain pour être conseillé.

La vente a eu lieu sans historique malgré les demandes de M.V., le procès verbal du contrôle technique est vierge. Ce litige est toujours en cours, le garagiste refuse de reconnaître la présence de vices cachés.

### Nos conseil pour un achat de véhicule d'occasion:

Ne pas se fier au contrôle technique qui n'établit qu'un constat sur la sécurité du véhicule et sur sa pollution. Pas d'état de la boîte à vitesse, de l'embrayage, de l'usure des plaquettes, du confort...

Il faut voir et essayer le véhicule avant de verser le moindre euro. Il faut fuir tout vendeur qui vous presse de verser un acompte pour vous réserver sa petite merveille si convoitée, et tout vendeur qui ne vous reçoit pas chez lui.

Méfiez vous des prix très attractifs. La très bonne affaire n'existe pas sur le net.

Vérifiez l'ensemble des documents remis, les noms figurants sur ces documents doivent être identiques. Le vendeur doit être le propriétaire (pour éviter d'acquiescer une voiture volée).

Examinez attentivement le véhicule pour juger de son kilométrage. Exigez du vendeur un accès à la plateforme gratuite « histovec » qui permet de connaître à partir du certificat d'immatriculation les faits marquants du parcours de tout véhicule immatriculé depuis 2009 : date de 1<sup>ère</sup> mise en circulation, les accidents graves subis, les kilométrages relevés lors des contrôles techniques. Fuyez tout vendeur qui vous refuse cet accès, quelque en soit le motif.

Exiger des documents de vente conformes à la réglementation: une facture ou un bon de commande avec l'identification du véhicule (marque, type, modèle, mois et année de la première mise en circulation, le kilométrage), les factures des réparations et révisions, les comptes rendus des contrôles techniques. N'envoyez jamais une copie non sécurisée de votre carte d'identité.

Bref, soyez très méfiant, vous aurez toujours un grand choix de véhicules d'occasion.

## Les aliments fermentés : les super aliments de demain ?

La fermentation est un moyen de conservation des aliments très ancien. La fermentation dégrade les sucres et libère des acides ou de l'alcool qui entravent le développement d'organismes pathogènes. Les exemples ne manquent pas : les fromages, le vin, le pain au levain, la bière, le vinaigre, la choucroute, le Kéfir ...

Tous les continents ont adopté ce processus de conservation avec des spécialités qui envahissent nos rayons, le kimchi (chou fermenté), le kombucha (thé fermenté), le miso, natto, tempeh (soja différemment fermenté), les pickles (légumes au vinaigre)...

En produisant de nouvelles molécules, la fermentation modifie les propriétés nutritives des aliments. Les aliments fermentés sont plus faciles à digérer car ils contiennent un grand nombre de micro-organismes favorables à notre microbiote. Ils sont plus riches en vitamines notamment en vitamines C, K, PP, B, en minéraux et en fibres. Leur goût est aussi bien différent du goût de l'aliment de base et dépend des ferments utilisés pour accélérer la fermentation, pensez aux fromages par rapport au lait, aux vins par rapport aux raisins, à la choucroute par rapport au chou...

Actuellement un grand nombre d'entreprises agro-alimentaires innovent dans les produits alimentaires fermentés. Ces produits bénéficient d'une image de produits plus naturels, plus sains, moins transformés et leurs saveurs sont plus marquées.

Des entreprises se spécialisent dans le créneau de la création de nouveaux ferments pour les revendre à des industriels de l'agro-alimentaire. Des protéines sont élaborées à partir de la fermentation de produits de base. Ces protéines issues de la fermentation ont des propriétés très diverses et étonnantes : imperméabilité, résistance, souplesse, conservation... Il existe des milliards de micro-organismes sensés pouvoir être utilisés dans la fermentation avec des résultats inattendus. Un centre de recherche vient d'être créé en France pour trouver les ferments du futur, il s'agit d'identifier le maximum de micro-organismes (bactéries ou champignons microscopiques), de voir ensuite les effets de leurs combinaisons, avec la volonté de produire en réduisant les impacts environnementaux.

L'intérêt principal est de produire avec des matières premières peu coûteuses et de vendre des aliments enrichis en protéines très chers. Et cela marche, le succès des skyr en témoigne, vendus en rayon 2 à 7 fois plus cher qu'un yaourt classique 0%. La fabrication d'un skyr diffère peu de celle d'un yaourt. Du lait, quelques ferments de plus et un temps de fermentation plus long permettent d'obtenir un enrichissement en protéines (10g par 100g de skyr au lieu de 5 g pour le yaourt classique 0% de matière grasse), le prix ne semble pas justifié, ni l'engouement pour ces produits. Les petits suisses contiennent 9g de protéines par 100g certes ils sont gras, mais le fromage blanc 0% contient 7 g de protéines par 100g. Un autre goût peut être...



Un certain nombre de ces produits enrichis en protéines sont orientés vers le sport et présentés comme des compléments alimentaires. Ils sont alors moins réglementés que les produits destinés à l'alimentation humaine. Ces produits comme les spécialités Hipo élaborées et vendues par Danone, contiennent des additifs, épaississants, édulcorants et sont de véritables produits «transformés» même si leur image marketing vante leur aspect nature et leurs bienfaits santé.

Les produits fermentés et enrichis en protéines ne doivent pas être consommés régulièrement. Les besoins en protéines (0,8g par kg de poids corporel) sont en général largement couverts par notre alimentation. Seules les personnes âgées, les grands sportifs, les végétariens ont un intérêt réel à en consommer.

## Les incidents bancaires un risque à éviter

Qu'il est tentant d'utiliser sa carte bleue sans compter, de faire des chèques sans provision ou de renoncer à rembourser un prêt. C'est tentant mais pas sans risque, les banques ou les organismes de crédit veillent. Un jour ils vous demandent de régulariser vos impayés pour éviter d'être fiché. Une, deux, trois relances et toujours la sourde oreille. Une dernière lettre recommandée avec accusé de réception vous informe de votre inscription au fichier central des chèques (FCC) ou au fichier national des incidents de remboursement des crédits aux particuliers (FICP). Dès lors vous n'avez que 30 jours calendaires pour régulariser l'ensemble de vos dettes avant d'être fiché.

C'est la Banque de France qui gère ces deux fichiers auxquels s'ajoute un troisième, le fichier national des chèques irréguliers (FNCI) qui recense toutes les informations relatives aux interdits bancaires (chèques volés ou perdus, comptes inscrits aux incidents bancaires...). Les commerçants ont accès uniquement au FNCI : ce fichier ne fait pas apparaître le nom du titulaire du compte.



**L'inscription à un fichier des incidents bancaires concerne tous les comptes d'une même personne**, quelque soit la banque ainsi que les comptes du co-titulaire en cas de compte joint.

L'inscription peut durer de 5 à 7 ans.

L'utilisation du compte (des comptes) sera limitée à l'encaissement des salaires, pas de carte bancaire ni de carnet de chèques pour payer, les règlements de factures seront réalisés par chèque de banque, les retraits d'argent seront obligatoirement faits au guichet...

Obtenir un prêt devient très difficile, les prêteurs ont l'obligation de consulter les fichiers des incidents bancaires avant d'attribuer un crédit.

Pour régulariser, il faut honorer tous les chèques émis sans provision et/ou tous les remboursements de crédit en attente. Ce sont les banques ou les organismes de crédit qui doivent informer la Banque de France que la situation est régularisée mais c'est au titulaire du compte fiché de notifier par écrit à ses banques qu'il a régularisé sa situation. Tout cela prend du temps.

**Nos conseils :**

- Anticiper ses problèmes financiers en tenant un budget prévisionnel (recettes-dépenses)

- Dès le premier incident de paiement, prendre contact avec son conseiller bancaire ou l'organisme de prêts pour négocier un délai de paiement ou un échelonnement des remboursements.

- Ne pas croire tout arranger en changeant de banque ou en donnant de fausses informations.

- Eviter d'avoir recours à la procédure de surendettement. Cette procédure gratuite est mise en place par la Banque de France. Le dossier à faire en ligne ou avec l'aide d'organismes sociaux est examiné pour voir s'il est recevable. S'il est recevable, les créanciers sont informés ainsi que les établissements bancaires et la CAF. Les comptes sont fichés dès le dépôt du dossier. S'ensuit un certain nombre de contraintes avant et après le passage en commission de surendettement.

La Banque de France au niveau départemental a mis en place des services pour informer, orienter et accompagner les personnes rencontrant des difficultés financières. Vous pouvez vous renseigner sur son site [www.banque-france.fr](http://www.banque-france.fr) ou par téléphone.

Notre association UFC Que Choisir de l'Ain a un bénévole qui représente à titre consultatif les consommateurs à la commission de surendettement. Celle-ci se réunit régulièrement pour examiner les dossiers de surendettement (1108 dossiers déposés en 2023, dans l'Ain).