

Notre AG s'est déroulée le 22 mars, en présence de la directrice de la DGCCRF et du représentant de la mairie de Bourg en Bresse. Chacun a pu s'exprimer sur son rôle et son implication dans la vie associative et plus particulièrement sur la défense du consommateur.

Rapport moral, rapport d'activités et rapport financier, tous ont été approuvés à l'unanimité.

Lors du renouvellement des administrateurs, 3 nouveaux ont intégré le groupe de 8 déjà existant, et notre nouvelle présidente est Christine Dumergue.

## Représentant des usagers ( RU) dans un établissement de santé à proximité de votre domicile

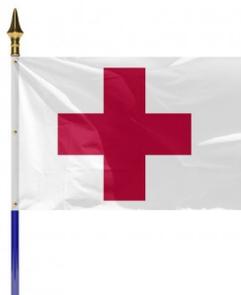
### pourquoi pas vous ?

#### Pourquoi ?

- pour contribuer à améliorer la vie quotidienne des patients et de leurs proches.
- pour veiller au respect des droits des usagers ( accès aux soins, droit à l'information, respect de la confidentialité...)

**Qui ? Vous**, adhérent de l'UFC Que Choisir, disposant d'un peu de temps, intéressé par la santé, une formation est assurée.

Renseignez vous vite au 04 74 22 58 94 ou sur notre site <https://ain.ufcquechoisir.fr> , le renouvellement des mandats arrive en juin 2025.



## Le nouveau nutriscore

Le nouveau nutriscore arrive sur nos produits alimentaires depuis cette mi mars avec un encart « nouveau calcul ». Avec ce nouveau calcul toujours basé sur la valeur nutritionnelle mais qui tient mieux compte du sel, du sucre, des corps gras et des additifs, 30 à 40 % des produits alimentaires vont voir leur nutriscore changer.

**Mieux notés** : les huiles ayant peu d'acides gras saturés ou riches en oméga3, les poissons gras, les féculents complets ou farine riche en fibres...

**Moins bien notés** : tous les produits salés ou sucrés, les boissons avec édulcorants, les viandes rouges, les plats préparés, les pizzas industriels...

**Un risque** : voir l'affichage du nutriscore disparaître sur bien des produits, il n'est toujours pas obligatoire en France et les entreprises risquent de choisir l'abandon plutôt qu'un nutriscore dégradé en C, D ou E. Les entreprises ont un délai de 2 ans pour modifier au besoin le nutriscore de leurs produits.

Restez vigilant !

## L'indice de durabilité

L'indice de durabilité remplace progressivement l'indice de réparabilité. Plus complet il intègre des critères de robustesse, de fiabilité et il évalue l'impact environnemental du bien. Son calcul est très complexe, deux familles de critères sont retenues actuellement pour son calcul. La première reprend les données de calcul de la réparabilité ( documentation, disponibilité et prix des pièces détachées, facilité de démontage et remontage...). La deuxième concerne la fiabilité dont la résistance à l'usure, la facilité d'entretien et de maintenance...

Le détail des calculs doit être mis à disposition des consommateurs par le vendeur. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2025, cet indice s'applique aux téléviseurs et à partir d'avril il doit être présent sur les lave linges. 2025 il doit être présent sur les lave-linges.

**Deux sigles à bien différencier.** Heureusement ils sont rarement inscrits sous ces formes sur les produits alimentaires périssables.

**La DLC** = Date Limite de Consommation apparaît plutôt sous la forme « **à consommer jusqu'au ...** ». Elle concerne les produits alimentaires présentant un risque microbien pouvant entraîner un problème sanitaire. La durée de consommation est fixée par les professionnels sous leur responsabilité. L'UFC Que Choisir a démontré que cette DLC est souvent courte pour influencer les consommateurs à gaspiller.

**La DDM** = Date de Durabilité Minimale était, avant 2011, connue sous le sigle DLUO, date limite d'utilisation optimale. Pour les produits peu périssables, elle apparaît sur les contenants avec la phrase « **à consommer de préférence avant le..** ». Elle concerne les produits secs, stérilisés, déshydratés... Consommer ces produits après la DDM ne présente aucun danger sanitaire mais le produit peut avoir perdu une partie de ses qualités gustatives ou nutritionnelles.

## Les SUNIONS vous connaissez ?

Ils vont bientôt faire leur apparition dans les magasins commercialisant des légumes frais vers les oignons car ce sont des oignons. Mais, au miracle, ils ne piquent pas les yeux ni à l'épluchage, ni à la découpe, ni à la cuisson et ce n'est pas un OGM. Ils proviennent d'un simple croisement entre diverses variétés. Certes les sunions ne font pas pleurer mais leur coût 4 fois plus cher que les oignons ordinaires, a de quoi faire pleurer !

## Achats sur les réseaux sociaux

De plus en plus d'influenceurs exercent sur les réseaux sociaux pour vous inciter à acheter un produit ou pour placer votre épargne. Les réseaux sociaux ne sont pas des sites commerciaux, il n'y a pas encore de législation pour réglementer ces transactions. Certains en profitent.

Des juges à Montpellier ont reconnu un achat de meubles sur Instagram comme une vente à distance bénéficiant du droit de rétractation.