



# UFC - QUE CHOISIR

7 avenue Foch  
78120 Rambouillet  
Tel : 01 34 85 97 03

Association locale de  
**Rambouillet**  
et sa région

Lettre d'information n° 3

Site internet : <http://www.ufcquechoisir-rambouillet.org>

## L'éditorial du Président

Et voici notre lettre n°3 et déjà le dernier mois de l'année. Bientôt l'hiver le froid et ce gaz qui ne cesse d'augmenter, une moyenne de 3,9% en octobre suivi de 2,31% au 1er novembre.

Prix du Gaz, faites baisser la facture :  
UFC Que Choisir lance une nouvelle campagne « Gaz moins cher ensemble »  
Pourquoi lancer à nouveau cette campagne :

Fort du succès de la première campagne, 71 000 usagers ont fait une économie moyenne de 200€ sur leur consommation de Gaz, UFC veut dynamiser la concurrence sur le marché en créant un vrai pouvoir de marché des consommateurs. L'objet de la campagne « Gaz moins cher ensemble » est double : des prix attractifs et des contrats plus surs. En faisant émerger une offre attractive et en provoquant un changement collectif de fournisseur, la campagne « Gaz moins cher ensemble » veut que la concurrence joue véritablement au bénéfice des consommateurs.

Aller sur le site <http://www.quechoisir.org/> pour plus de détail et inscrivez-vous. (Fin des inscriptions le 19 janvier 2015).



Notre site internet (<http://www.ufcquechoisir-rambouillet.org>) qui a vu défiler plus de 10 000 visiteurs depuis avril dernier, s'enrichit d'un espace exclusif réservé aux adhérents de notre association locale.

Vous y trouverez des informations multiples et variées, des guides, le dernier en date est le guide de Noël avec trente pages consacrées à cet "événement" et aux fêtes de fin d'année. Bonne lecture.

Nous avons également créé un espace témoignage où nous souhaitons insérer des problématiques propres à Rambouillet et sa proche région et augmenter les échanges avec nos adhérents.

Nos bénévoles n'ont pas démerité cette année avec une grosse remise en question sur le traitement des litiges et un nouveau logiciel de gestion, la création du site internet, la publication de notre lettre trimestrielle, l'ouverture d'une nouvelle permanence à la Queue Lez Yvelines ; qu'ils en soient remerciés.

Ensemble nous serons plus forts, rejoignez notre mouvement en adhérant et pourquoi pas devenez bénévoles.

Bonnes fêtes de fin d'année et à bientôt,  
Cordialement. J.P. JOKIEL



C'est sur le thème de "la transmission de patrimoine" qu'une conférence est en préparation par notre association. Nous vous en précisons les détails sur notre site internet et par courriel pour nos adhérents, afin que vous puissiez organiser votre présence, si vous en retenez le sujet.

## LA MALTRAITANCE

Ce qu'il faut savoir simplement en ces quelques lignes volontairement redondantes.

Cela concerne les personnes âgées, les personnes handicapées, et nous en voyons les aspects révélateurs externes comme, l'escroquerie, la négligence, l'humiliation, les violences, les insultes, ou encore l'enfermement.

La maltraitance est une réalité, il faut en parler ; que vous soyez victimes ou témoins, un réflexe s'impose désormais, appeler le 3977 pour y trouver des professionnels qui écoutent, soutiennent, et orientent.

La maltraitance dont les personnes âgées et les personnes handicapées peuvent être victimes est un phénomène complexe.

La notion de maltraitance renvoie une diversité de situations allant de la négligence à la violence. Elle correspond le plus souvent à une succession de petits actes qui, réunis créent les conditions de l'isolement et de la souffrance des personnes.

Quelques exemples de maltraitance par brutalité, sévices, infantilisation, humiliation, abus de confiance, défaut de soins, privation ou violation des droits.

Chacun d'entre nous peut y être confronté dans son environnement familial, privé ou professionnel. La maltraitance

peut exister à domicile ou en établissement. Elle doit être combattue avec détermination pour protéger toutes celles ou ceux, en situation de fragilité, qui ne peuvent se défendre.

De cet entrefilet, une seule chose à retenir, le n° d'appel, le 3977 ; c'est un numéro unique national pour un traitement local des situations ; il vous est ouvert du lundi au vendredi de 9h à 19h au tarif d'un simple appel local depuis un téléphone fixe. Et si vous l'aviez oublié ou égaré, tapez « maltraitance numéro d'appel » sur votre moteur de recherche favori.

3977 : ce numéro est destiné aux personnes âgées et aux personnes handicapées victimes de maltraitements, aux témoins de situations de maltraitements, à leur entourage privé ou professionnel, aux personnes prenant soin d'une personne âgée ou handicapée et ayant des difficultés dans le cadre de l'aide apportée.

A ce numéro, le 3977, vous pourrez trouver si vous le souhaitez un suivi de chaque situation, alors, une prise en charge de proximité pourra être réalisée par les acteurs locaux.

Vous trouverez par ailleurs sur notre site, ou directement, les actes du tout récent 7ème colloque FREGIF :  
« ABUS DE FAIBLESSE – Protection Juridique : mode d'emploi »  
[http://www.fregif.org/docs/colloque-fregif/2014\\_livrecomvf-1293.pdf](http://www.fregif.org/docs/colloque-fregif/2014_livrecomvf-1293.pdf), que nous avons aimablement été autorisés à reproduire.

Source: Ministère de solidarité et de la cohésion sociale

## COMMENT ACHETER UN JOUET SÛR À NOËL ?

Comment acheter un jouet sûr à Noël ?

Les fêtes approchent, et avant d'offrir un jouet, parents et grands-parents doivent faire preuve de vigilance, car les jouets ne sont pas des produits comme les autres.

Une lecture approfondie des étiquettes informe des matériaux utilisés dans la fabrication, bois, matières plastiques, colorants et produits chimiques divers qui sont loin d'être inoffensifs.

Voici quelques recommandations pour réaliser le meilleur achat possible :

- préférer la présence de la marque NF qui garantit que des contrôles ont été faits par des laboratoires agréés et indépendants
- acheter toujours des jouets adaptés à l'âge de l'enfant, surtout pour les moins de 36 mois
- éviter les jouets qui ont des éléments facilement détachables noeuds, boutons, clochettes
- faire subir de mauvais traitements aux peluches pour vérifier les coutures et tirer les poils
- porter une attention particulière aux jouets à piles, celles-ci doivent être inaccessibles par l'enfant et être en bon état pour ne pas provoquer de brûlures
- lire attentivement le mode d'emploi et la notice de montage qui doivent être rédigés en français
- renoncer aux jouets parfumés qui contiennent trop de substances allergisantes
- réduire les risques en achetant de préférence des marques connues, car elles sont mieux contrôlées



## QUELQUES INFORMATIONS SUR LE FOIE GRAS

Le foie gras de canard ou d'oie est souvent présent sur les tables de fêtes. Les trois quarts des ventes sont faites en décembre. Il est reconnu comme patrimoine culturel et gastronomique. Il est essentiellement produit dans le sud-ouest de la France à partir d'animaux gavés au maïs 3 fois par jour pendant une quinzaine de jours avant d'être abattus.

On distingue 3 grandes appellations :

- Le foie gras entier : comme son nom l'indique, il est composé exclusivement du foie entier d'un seul animal. C'est le haut de gamme et c'est aussi le plus cher.
- Le foie gras : il s'agit de préparation composée de morceaux de lobes agglomérés et provenant de plusieurs bêtes.
- Le bloc de foie gras : c'est une émulsion à base de foies gras hachés et d'eau puis reconstitué dans un moule.



Au sein de chaque appellation, les foies gras se répartissent en fonction de leur mode de cuisson qui a des conséquences sur la conservation :

- Le foie gras frais : il a subi une cuisson légère entre 55°C et 58°C, doit être conservé au réfrigérateur et consommé dans la semaine qui suit l'achat.
- Le foie gras mi-cuit : généralement présenté en bocal ou en terrine, il est stérilisé à basse température (autour de 85°C) et peut se garder au frais pendant 6 mois.

Le foie gras en conserve : vendu en boîte métallique ou en conserve de verre, il est stérilisé à 110°C et peut être stocké dans un endroit frais jusqu'à 4 années. Il est même conseillé de le laisser vieillir pendant 6 mois pour une meilleure onctuosité.

L'UFC-Que choisir a réalisé des tests pour apprécier les qualités des produits vendus en grandes surfaces ; la qualité demeure correcte dans l'ensemble mais le goût est assez uniforme. En fonction des enseignes et des présentations, les prix varient du simple au triple.

Alors pourquoi ne pas se lancer dans la réalisation de sa propre terrine en achetant un foie cru ? cela revient moins cher et c'est assez facile. Les foies crus sont classés selon leur qualité, en tout-venant, premier choix ou extra, mais ces indications ne figurent pas toujours sur les étiquettes. De plus, il ne doit pas être trop gros ni trop petit. Le poids idéal est de 500g pour un canard et de 700g pour une oie. Toujours faire attention à la DLC (date limite de consommation).

Dernière remarque : le foie gras est-il menacé ? Certains pays, comme l'Autriche, l'Allemagne, la Californie ou l'Inde ont interdit le gavage, au titre de cruauté envers les animaux. Des techniques d'engraissement ont été tentées mais aucune n'a eu le résultat escompté.

Le marché se fragilise.

Bon réveillon !

Chaque année, plus de 800 personnes perdent la vie dans les feux d'habitation et l'on dénombre 5000 victimes d'intoxication au monoxyde de carbone...Tous les équipements de chauffage, souvent mal utilisés ou insuffisamment entretenus peuvent être à l'origine de départs de feu mais aussi provoquer des intoxications.

- La réglementation en matière d'entretien des installations de chauffage et de production d'eau chaude est sans équivoque : depuis 1978, il est obligatoire de faire vérifier sa chaudière tous les ans. Cette obligation légale est placée sous la responsabilité de "l'habitant utilisateur" qu'il soit propriétaire ou locataire. (Réglementation Sanitaire Départemental - JO du 13/09/78).

- La réglementation applicable au ramonage de votre cheminée figure au sein du règlement sanitaire départemental de la commune où vous habitez. Ce document prévoit au minimum que les conduits de fumée des cheminées en fonctionnement doivent être ramonés deux fois par an, dont une fois pendant la période de chauffe. Le ramonage doit être réalisé par une entreprise qualifiée. Lorsque l'opération est accomplie, le ramoneur doit remettre un certificat de ramonage à l'occupant ou au propriétaire. Ce document atteste que le ramonage a bien été effectué. Il doit être gardé précieusement jusqu'au prochain ramonage. Il pourra notamment vous être utile vis-à-vis de votre assureur en cas de sinistre dû à un incendie dans votre habitation.

- Tout lieu d'habitation devra être équipé d'un détecteur de fumée au plus tard le 8 mars 2015. Le détecteur de fumée doit être muni du marquage CE et être conforme à la norme européenne harmonisée NF EN 14604. Nous vous mettons en garde à l'approche de cette date ou quelques "opportunistes" ne manqueront pas de vous proposer des détecteurs de fumée à des prix « astronomiques » alors que l'on en trouve à moins de 30€.

## CONSO PRATIQUE :

Bien acheter en ligne : L'entrée en vigueur de la loi Hamon a modifié certaines dispositions liées au cybercommerce, principalement pour mieux informer le client, accroître le formalisme en cas de retard de livraison, un remboursement plus rapide et mieux encadré, un délai de retraction étendu, un dédommagement en cas de retard, la fin des cases précochées, mais également une lutte accrue contre les défaillances des entreprises.

Depuis novembre, de nouveaux systèmes de sécurité sont obligatoires sur les voitures neuves : systèmes de surveillance de pression des pneus, ESP, indicateur de changement de rapport, témoin de ceinture non bouclée pour le conducteur, fixations isofix à l'arrière et étiquetage informatif pour les sièges bébé, ainsi que le renforcement des sièges arrière et de leurs dossiers (protection bagages).

UFC-Que choisir Rambouillet - Directeur de publication : JP Jokiel

Permanences à Rambouillet, les 2è et 4è samedis du mois - à La Queue Lez Yvelines, salle Bonnette, le 3è samedi du mois

Bulletin trimestriel N° 3 - Décembre 2014