

Accessibilité aux boîtes aux lettres

De plus en plus de particuliers s'étonnent de voir de nombreuses personnes arriver jusqu'à leur boîte aux lettres, même si elle est à l'intérieur d'un immeuble, et qui plus est ouvrir leur boîte pour y déposer colis et publicités. Tant que c'est La Poste, on a une relative confiance, mais qui sont les autres? Et peut-on continuer à y mettre clés, argent, documents...?

L'article L3 du Code des postes et des communications électronique ouvre le service postal à tout opérateur qui demande et obtient l'autorisation de l'ARCEP (Autorité de régulation des communications électroniques et des postes). Depuis le 1/1/2011, le monopole de La Poste a totalement disparu.

L'article L5-10 de ce même code précise : » Afin d'être en mesure d'assurer la distribution d'envois postaux, le prestataire du service universel et les titulaires de l'autorisation prévue à l'article L. 3 ont accès, selon des modalités identiques et définies par décret en Conseil d'Etat, pris après avis de l'Autorité de régulation des communications électroniques et des postes, aux boîtes aux lettres particulières».

Donc, tout titulaire d'une autorisation de distribution a le même droit d'accès aux boîtes aux lettres que le facteur, bien que le

décret prévu en Conseil d'Etat n'ait jamais été pris...!

Par analogie, il en est de même pour tout distributeur concurrent de La Poste, qu'il distribue des colis, de la publicité ou des journaux.

Mais qu'en est-il de l'ouverture de la boîte aux lettres normalisée qui permet de distribuer, mieux et plus vite, tous ces objets?

Loi et jurisprudence sont muettes sur la question. La nature ayant horreur du vide, chacun s'est vite adapté et a acquis le passe du facteur permettant d'ouvrir les boîtes individuelles. Tous les moyens ont été bons : vol des clés du facteur, complicité avec le facteur ou plus simplement Internet (on trouve la clé T10 à 14€86!).

Donc ne soyez pas étonné de voir un tas de monde ouvrir chaque jour votre boîte!

Mais en droit, l'intérieur d'une boîte aux lettres de particulier est assimilé à sa propriété privée. Si on peut concevoir que la possibilité d'y mettre colis et plis encombrants est bien pratique, la multiplicité des possesseurs de passes doit nous inciter à la vigilance.

Quelle parade?

- Tout d'abord ne plus rien mettre dans votre boîte, ne l'utiliser QUE pour le courrier reçu.
- Si votre habitation est antérieure au 12/7/1979 (date du permis de construire), vous pouvez revenir à une boîte non normalisée, avec une fermeture sûre ne s'ouvrant pas avec le passe T10.
- Si votre habitation est postérieure, le Droit dit d'un côté que l'intérieur

Avertissement : les absorbeurs d'humidité

Les délocalisations ont souvent lieu vers des pays où les exigences réglementaires sont moindres. Ainsi, si vous trouvez dans un emballage (petit meuble en kit, coussins, sac à main, chaussures...) un sachet marqué « desiccant » (avec cette orthographe, ou avec, en plus, des idéogrammes asiatiques), jetez-le (en l'absence de filière de récupération) sans trop le manipuler, puis aérez votre achat ; nous avons en tête le "problème CONFORAMA" (fauteuils), mais aussi certains cas de chaussures, bottes, etc. qui ont provoqué des allergies cutanées sérieuses. Un instant de réflexion : les objets fabriqués dans des pays lointains voyagent dans des conteneurs, sur mer, avec un très fort taux d'humidité ambiante. L'ennemi incontournable, c'est la population nombreuse des moisissures, toutes prêtes à attaquer tout ce qui est organique (cuir, tissus, bois...).

Le produit 'miracle', c'est le diméthylfumarate, qui a cependant l'inconvénient d'être très irritant et allergisant (d'abord pour les employés locaux, d'ailleurs) ; et les mises en garde ne sont pas toujours présentes. En revanche, si vous trouvez un sachet marqué 'desiccant' et 'silica gel', vous ne courez aucun risque, à condition de ne pas avaler les granules de ce sachet. C'est le même produit (gel de silice absorbant d'humidité) qui est contenu dans les bouchons de nombreux produits pharmaceutiques (effervescent en particulier), sous un opercule de carton. Une astuce : un ou deux de ces bouchons, gardés intacts, peuvent sans aucun problème accompagner, dans une boîte en fer, vos biscuits sucrés ou salés entamés, en conservant leur caractère croustillant. A renouveler périodiquement, car le particulier 'de base' n'est pas équipé pour régénérer le produit.

de votre boîte est privé, et, de l'autre, que vous avez obligation d'y mettre une serrure dont chacun peut trouver très facilement la clé... Nous ne saurions vous conseiller d'enfreindre la 2ème règle pour répondre à la 1ère en mettant votre propre serrure, non normalisée....

Les Additifs alimentaires

(Courte promenade dans la jungle des E...)

E407, E962, nous avons tous vu ces mentions, en toutes petites lettres, sur les produits élaborés par l'industrie agro-alimentaire, et dont nous nous servons tous les jours. Il est hors de question, sauf si l'on est un phénomène de mémoire, de les retenir tous : ils vont de E100 à E1520, et ont des noms de produits encore bien plus exotiques. Mais on peut tenter de faire le point...

Nous avons lu pour vous l'ouvrage, clair et concis : « les additifs alimentaires, un mal nécessaire ? », du Docteur Jean-Claude Houdret (Editions Médicis, 2005), sur lequel se fonda cet article.

L'auteur rappelle que, depuis la plus haute antiquité, les hommes ont essayé, par toutes sortes de moyens, de conserver les produits de l'agriculture (si possible jusqu'à la prochaine récolte), de la chasse et de la pêche (jusqu'à une prochaine bonne fortune) ; ils ont aussi essayé de donner meilleur goût à des aliments commençant à avoir une odeur ou un goût de 'pas très frais' : l'usage du jus de citron sur le poisson est très ancien... et c'est encore un additif utilisé de nos jours (acide citrique = E330).

Quelques remarques utiles :

- il s'agit ici d'une réglementation européenne ; un produit élaboré hors de l'Europe, mais que nous trouvons dans notre commerce ne portera pas ces mentions ;
- les E + N° tendent à disparaître pour la mention en toute lettre de l'additif... ce qui n'est pas plus clair, sauf pour un biochimiste de bon niveau ;
- un produit 'bio' peut, bien entendu, contenir des additifs, mais certains lui seront interdits ;
- un produit 'non bio' peut être « sans colorant ni conservateur »... et le fabricant ne manque pas de l'inscrire sur l'emballage ; mais, et ceci est valable pour tous les produits, les additifs utilisés antérieurement, au cours de la production des ingrédients du produit, ne seront jamais mentionnés.

Nous ne pouvons, dans le cadre de cet article, explorer toutes les familles d'additifs : nous donnerons simplement quelques exemples.

Colorants : le plus gênant semble être la Tartazine (E 102), car elle est susceptible de provoquer des allergies croisées avec l'aspirine ; E 123 (autorisé seulement pour les apéritifs) est interdit aux U.S.A. ; E 128 est interdit en Australie, mais utilisé en France pour charcuteries et viandes ;

Conservateurs : la série E 210 à E 219 (acide benzoïque et benzoates) est allergisante et potentiellement cancérigène ; ces produits ont une large utilisation : E 210 à E 213 dans les confitures allégées, boissons non alcooliques, sauces... E 214 à E 219 dans les produits à base de viandes et poissons, ainsi que dans les produits apéritifs (chips reconstituées), les confiseries et les produits cosmétiques ;

Acidifiants : ils sont moins inquiétants, sauf E 284 et E 285, autorisés seulement pour... le caviar, mais omniprésents dans les cosmétiques (usage externe) ;

Antioxydants : additifs de grand intérêt pour l'industrie agroalimentaire ! Ils évitent les changements de coloration et le rancissement de tout ce qui comporte des corps gras. Le plus utilisé (E 300 = acide ascorbique) est heureusement doté d'innocuité, comme ses dérivés (ascorbates E 301 à E 304) ; en revanche, E 315 & 316 (viandes, poissons et charcuteries) ainsi que E 320 & 321 (nombreux aliments dont 'amuse gueules' et pâtisseries), synthétiques, posent problème (freineraient l'effet de la vitamine C ou pourraient élever le taux de cholestérol ; E 338 à E 341, bien que d'origine naturelle, perturberaient l'absorption du fer, du calcium ou du magnésium) ;

Epaississants, hydratants et gélifiants (E 400 à 425) forment une famille assez « calme », et c'est heureux car ils ont unanimement employés (confitures, crèmes desserts, glaces, sauces, etc...) ; seuls E 418, E 420 et E 421 présentent un effet laxatif ; le dernier (E 421 = manitol) ayant aussi un effet sucrant, est utilisé dans divers produits de régimes ('light' en particulier) ;

Les émulsifiants E 431 à E 496 sont présents partout, car ils donnent du volume et empêchent aux préparations de coller, de

s'agglomérer. Méfiance, pour les personnes sensibles aux allergènes, avec les polysorbates (E 432 à 436), de très large utilisation, ainsi qu'avec E 476 & 477 (matières grasses à tartiner, chocolats...) ;

Exhausteurs de goût : ce sont vraiment les produits destinés à exciter les papilles, à changer les goûts naturels ! Insistons sur l'acide glutamique et les glutamates (E 620 à 625), omniprésents dans la cuisine exotique, et qui peuvent être violemment allergisants ; E 626 à 629 (acide guanylique et guanylates), favorisant l'appétit, sont aussi suspects ;

Les édulcorants enfin, sucres artificiels, contiennent une vedette, l'aspartame (E 951), qui a fait beaucoup parler dernièrement (articles et émissions TV) ; il est allergisant, mais surtout toxique pour certaines personnes, heureusement rares. Il est la grande vedette des produits 'light' (il ne supporte toutefois pas la chaleur, mais vous ne faites pas chauffer votre soda favori) ; ses voisins sont plus inquiétants : E 952 (cyclamates), E 954 (saccharine et saccharinates) et E 955 (sucralose), objets d'une mise en garde dans certains pays. Le succès récent d'un édulcorant naturel (Stévia) pourrait faire diminuer l'usage de ces produits 'hypersucrants', si toutefois la production de cette plante arrive à suivre la demande.

Ne nous livrons pas à des extrémités verbales, comme certains magazines qui sont allés jusqu'à titrer « manger tue »... Mais rappelons qu'il faut garder raison, que le recours aux alléchantes préparations industrielles ne doit jamais être systématique, même si l'on peut 'craquer' de temps en temps, et que la sensibilité de notre système digestif devient de plus en plus grande avec l'âge. Les qualités des préparations 'maison', quand on peut choisir de trouver le temps de les réaliser, seront toujours supérieures, et, heureusement, les traditions françaises restent solides.

Nous vous communiquons l'adresse d'un site Internet remarquable à l'adresse suivante <http://www.les-additifs-alimentaires.com> qui permet d'avoir une multitude d'informations complémentaires notamment sur les allergies possibles. Nous sommes en effet limités par le nombre de pages !