

Consommateurs

*Bonnes
vacances*



CORSE

**Quelques
conseils pour
un séjour
réussi**



2005

La Corse est une région à forte identité culturelle, ce qui lui confère une authenticité que chacun doit préserver.

Prenez le temps de la découvrir et de l'apprécier.

Sommaire

Acheter	1
Se loger	2 à 4
Se déplacer dans l'île	6 - 7
Se restaurer	8 - 9
À la découverte des produits corses	10 à 13
L'artisanat	14
Respectons l'environnement	15
La mer, la montagne...	16 - 17
... la montagne	18
Formalités douanières	19
En cas de litige	20
Numéros utiles	21
Carte des sites et espaces naturels	

Conservez ce mini guide avec vous.

Il est le fruit de l'expérience de terrain avec les consommateurs.

Enrichissez-le en nous envoyant vos remarques et observations.

Acheter

Les prix

En France, les prix des biens et des services **sont libres**.

Ils sont indiqués **toutes taxes comprises**. L'affichage des prix est obligatoire.

Comparez, car aucun recours n'est possible si vous trouvez moins cher ailleurs.

Arrhes et acompte

Un acompte entraîne un engagement ferme, c'est-à-dire l'obligation d'acheter ou de louer.

Les arrhes: vous pouvez vous désengager en perdant la somme versée. Mais, si le commerçant se dédit, il doit vous verser le double des arrhes.

L'achat

L'achat est normalement définitif: sauf exception, il n'est pas possible de changer d'avis.

La devise: la monnaie en circulation est l'euro (€).

Au moment de payer

Vous pouvez payer en espèces jusqu'à 3000 €.

Un commerçant est en droit de refuser les chèques ou ne les accepter qu'au-dessus d'un certain plafond, mais **il doit en informer clairement la clientèle**.

Le commerçant peut exiger la présentation d'une ou deux pièces d'identité pour tout règlement par chèque ou carte bancaire.

Dès lors qu'il affiche le logo CB, **il ne peut refuser le paiement par carte**, par contre il peut fixer un montant minimum de règlement.

Pour plus de sûreté, renseignez-vous toujours avant d'acheter ou de consommer sur les moyens de paiements acceptés par le commerçant.

Se loger

Quel que soit le type d'hébergement choisi, avant toute réservation, renseignez-vous précisément et par écrit sur le prix, le lieu, les conditions générales et les possibilités d'annulation.

Faites attention à la somme versée à l'avance. S'agit-il d'arrhes ou d'acomptes (voir page 1) ?

Attention, une agence immobilière ne peut demander à la réservation plus de 25 % du prix de la location et pas plus de six mois à l'avance.

La location saisonnière

Avant de signer, demandez au loueur de vous adresser un contrat de location et le descriptif précis des lieux.

Ces documents sont obligatoires.

À l'arrivée

Même si la location correspond à la description qui vous en a été faite, établissez un état des lieux en présence du loueur, dressez une liste précise des objets et le relevé des compteurs.

Si le logement ne correspond pas au descriptif, à titre de précaution, réunissez des preuves: photos, témoignage... Tentez un arrangement amiable (exemple: diminution du prix).

Si aucune solution n'est possible, faites faire un constat d'huissier, demandez le remboursement et contactez une association de consommateurs ou la DDCCRF (voir page 22).

En fin de séjour

Établissez avec le propriétaire un nouvel état des lieux précis afin d'éviter tout litige, notamment si vous avez versé un dépôt de garantie.

Gîtes d'étape

Si vous faites des randonnées en montagne, sachez qu'il existe des gîtes d'étape.

Une liste complète des hébergements est disponible au parc naturel régional (voir page 15).

Hôtels

- Les prix doivent être affichés à la fois à l'extérieur de l'hôtel, à la réception et dans la chambre.

- Toute discrimination sur l'âge, le sexe, le handicap, la race ou les enfants est interdite.

Par contre, l'hôtelier peut refuser les animaux.

- Attention, le prix des communications téléphoniques est librement fixé par l'établissement. Les tarifs doivent être affichés à proximité immédiate du téléphone.

- Au moment de payer, la note est obligatoire.

En cas de vol: l'hôtelier est présumé responsable des objets qui sont volés dans l'hôtel ou dans le parking de l'hôtel (les écrits excluant la responsabilité de l'hôtelier sont sans valeur), mais attention cette responsabilité est limitée et ne couvre pas votre imprudence.

Un conseil: déposez les objets de valeur dans le coffre de l'hôtel.

Se déplacer dans l'île

En voiture

Pensez au célèbre tour de Corse automobile, le *rallye aux 10 000 virages*: la plupart des routes sont étroites et sinueuses. La distance se mesure en temps et non en kilomètres: en dehors des axes principaux, on ne peut guère dépasser une moyenne de 50 km/h.

Munissez-vous d'une carte détaillée. Si un habitué de la route vous suit, n'accélérez pas, laissez-le doubler, vous en serez remercié.

Soyez prudents: au détour d'un virage, vous pouvez vous trouver face à un camping-car, un vélo, un piéton ou même face à des animaux en divagation: vache, cochon, troupeau de chèvres.

Attention: ne vous laissez pas attendrir par les cochons semi-sauvages qui réclament à manger aux touristes: ce sont des animaux imprévisibles et puissants. Ils peuvent être dangereux, surtout pour les enfants.

Stationnement: même à l'ombre, ne laissez jamais un enfant ou un animal dans un véhicule. La température devient très vite suffocante.

Louer une voiture

Pour une location sans souci

- Prenez d'abord connaissance des tarifs pratiqués.
- Lisez bien le contrat avant de le signer.
- Vérifiez les assurances:
 - qui peut conduire?
 - quel est le montant de la franchise?
 - les accessoires du véhicule sont-ils couverts?
- Contrôlez toujours l'état intérieur et extérieur du véhicule avant de le prendre. Si nécessaire, faites des réserves écrites.

En train

Quatre liaisons quotidiennes entre Bastia et Ajaccio. Il faut changer à Ponte-Leccia pour se rendre à Calvi.

Des trajets en autocar permettent de relier les villes et la plupart des villages de l'intérieur.

Se restaurer

Dans les restaurants, les cafés...

Avant d'entrer

Les prix doivent être affichés à l'extérieur pendant toute la durée du service. Vérifiez pour les menus s'il y a des restrictions particulières (ex: servis uniquement en semaine ou au déjeuner) et si les boissons sont comprises.

À table

Le couvert est inclus dans le prix; il comprend le pain, l'eau ordinaire, la vaisselle, les épices...

Le service **est toujours compris**. Une note doit vous être remise en fin de repas.

Un client satisfait peut laisser un pourboire mais rien ne l'y oblige.

Les plats servis doivent correspondre à ceux indiqués sur le menu, sinon il y a tromperie.

Par exemple: un produit congelé ne doit pas être présenté comme un produit frais.

Sachez que depuis 2003 les établissements de restauration (sur place ou à emporter) sont tenus d'indiquer sur leur carte, ou tout autre support accessible au consommateur, l'origine (le nom du pays) des viandes bovines qu'ils servent.

Bienvenue à tous les clients

Sauf motifs légitimes (état d'ébriété ou heure de fermeture...) **le restaurateur ne peut refuser aucun client**.

Par contre, il est libre d'interdire les animaux.

Cafés et restaurants peuvent également refuser l'accès de leurs toilettes à ceux qui ne consomment pas.

Les fermes-auberges

Ce sont des lieux de restauration aménagés sur des exploitations agricoles.

En utilisant le terme ferme-auberge, l'agriculteur s'engage à servir des produits provenant essentiellement de l'exploitation.

Signes officiels de qualité des produits alimentaires

AOC

Appellation d'origine contrôlée, Garantit l'origine d'un produit: c'est l'expression d'un terroir.



Le Label Rouge

Garantit une qualité supérieure.



Le logo Agriculture Biologique

Garantit l'absence d'utilisation de produits chimiques de synthèse.



À la découverte des produits corses

La Corse offre aux visiteurs une grande variété de produits authentiques.

Les produits qui ont une AOC

Les vins

La Corse compte neuf appellations d'origine contrôlée, récompensant l'authenticité et l'excellence des vigneron de l'île. Les vins blancs, rouges, rosés et muscats sont issus pour l'essentiel de trois cépages insulaires originaux: le vermentinu, le sciacarellu et le niellucciu.

Le miel corse



« Mele di corsica » se compose de six variétés différentes représentant l'ensemble de la flore sauvage. Les emballages portent ce logo.

Le brocciu

Fromage fabriqué exclusivement en Corse avec du petit lait frais et du lait de chèvre et/ou de brebis.

Un des ingrédients principaux de la gastronomie corse.

Sachez que sauf exception (bergerie en montagne et production isolée, congélation pour les plats cuisinés), il n'y a pas de brocciu en été.

L'huile d'olive

Les dénominations « *huile d'olive vierge* » et « *vierge extra* » ne peuvent être utilisées que pour des huiles obtenues **exclusivement à partir d'olives**, et cela uniquement par procédé mécanique.

L'olivier, arbre symbole de la méditerranée, *l'arbre de vie*, est très présent en Corse.

Le fruit utilisé très mûr donne une huile très savoureuse d'une grande douceur : cette particularité est la base de l'AOC, qui a été délivrée en 2004 (**Oliu di Corsica**).

D'autres produits sont engagés dans un processus de reconnaissance par des signes de qualité: la farine de châtaigne et la clémentine qui a un signe de reconnaissance géographique (indication géographique de provenance Clémentine).

Les périodes d'élaboration et de transformation des produits traditionnels:

- **miel**: de mai à novembre ;
- **fromage**: de mi-novembre à juin ;
- **châtaigne**: de novembre à mars ;
- **brocciu**: de novembre à juin ;
- **huile d'olive** de janvier à avril ;
- **charcuterie**: de novembre à mars ;
- **agrumes et kiwis**: de novembre à janvier.

La charcuterie

Très renommée, la charcuterie corse doit notamment sa qualité au savoir-faire ancestral.

Seule de la charcuterie fabriquée en Corse peut être appelée charcuterie corse.

À goûter en priorité mais très difficile à trouver: la charcuterie traditionnelle, élaborée directement par des producteurs fermiers qui élèvent eux-mêmes leurs porcs et préparent leur charcuterie dans le respect des sai-





sons d'abattage et des règles de salage ou de fumage.

Les principales spécialités sont notamment:

- **figatellu**: saucisse de foie ;
- **coppa**: échine de porc salée et séchée ;
- **lonzu**: filet de porc salé et séché ;
- **panzetta**: poitrine salée et séchée ;
- **prisuttu**: jambon sec.

Les fromages fermiers

La réputation des fromages corses n'est plus à faire.

De chèvre ou de brebis, leur diversité importante satisfera tous les goûts.

Un bon fromage fermier reste incontournable dans le repas corse traditionnel.

Les fromages du terroir corse se divisent en cinq types résultant d'un mode de fabrication spécifique:

- **bastilicacciu** (pâte molle à croûte naturelle) ;
- **calinzanu** ;
- **niolincu** ;
- **venachese** (pâte molle à croûte lavée) ;
- **sartinesi** (pâte pressée non cuite).

La farine de châtaigne

L'importance du châtaignier, ou *l'arbre à pain*, dans l'économie corse est bien connue.

La farine de châtaigne, autrefois base de l'alimentation, remplace la farine de blé dans beaucoup de préparations traditionnelles: on en fait du pain, de la pulenda et des pâtisseries.



Les pâtisseries

Très connus et d'une grande variété: les canistrelli, mais il existe beaucoup d'autres spécialités, traditionnellement fabriquées à l'occasion des fêtes et aujourd'hui plus répandues.

Notamment très caractéristiques: les pâtisseries à base de fromage (*brocciu* voir page 10) et à base de farine de châtaigne.

Les autres vins, liqueurs et boissons

En dehors des AOC, il existe des vins admis à bénéficier d'une indication géographique: vins de pays de l'île de beauté.

Liqueurs, boissons alcoolisées, apéritifs et bières: choix importants à base d'arômes et de parfums divers:

- **cédrat** ;
- **myrte** ;
- **châtaigne** ;
- **arbose**...

Vous trouverez aussi une eau minérale gazeuse et des eaux de source provenant du cœur de nos montagnes.

Parmi les nombreux autres produits du terroir corse, n'oubliez pas de goûter aussi:

- le veau corse, élevé en liberté ;
- les fruits et agrumes: clémentines, mandarines, cédrats, kiwis, noisettes, avocats...
- les confitures et confiseries, au cédrat, à la myrte, à la châtaigne, à l'arbose...
- les poissons et langoustes, les oursins **suivant la saison** (voir page 17) ;
- les moules et huîtres des étangs de Diana et d'Urbino.



L'artisanat

Travail du bois (olivier, châtaignier, bruyère arbousier...), vannerie, bijoux (corail, pierres...), coutellerie, poterie, tissage de laine corse, cuir...

L'artisanat est très développé en Corse.

N'hésitez pas à pousser la porte des ateliers. Vous serez surpris par la qualité et la diversité des produits artisanaux corses.

Les foires

De mi-février à Renno, foire dédiée à la charcuterie, à décembre à Bocognano où l'on fête la châtaigne, en passant par la foire du Niolu au mois de septembre, vous trouverez de nombreuses foires gastronomiques et artisanales tout au long de l'année.

Suivant les dates de votre séjour, renseignez-vous auprès des offices de tourisme ou du Crépac (voir page 23) pour ne pas manquer l'un de ces rendez-vous qui vous permettront de découvrir la vie rurale insulaire, ses produits et son artisanat.

Respectons l'environnement

L'île de beauté : une nature exceptionnelle, ayons toujours le souci de la préserver. Les déchets ne doivent pas être abandonnés n'importe où. Laissez les lieux en bon état.

Le feu : n'allumez jamais de feu. Pensez toujours qu'un petit geste anodin peut très vite provoquer un incendie : c'est le cas d'un simple mégot de cigarette jeté sur le bord de la route.

L'eau est source de vie. Ne faites rien qui puisse la polluer. Toilette et lessive sont strictement interdites en rivière.

Faune et flore : la Corse abrite un grand nombre d'espèces végétales ou animales, rares et menacées de disparition, qu'il est nécessaire de protéger.

Surtout ne faites aucun prélèvement dans la faune et la flore.

Contentez-vous du plaisir de l'observation.

Le Parc naturel régional de Corse (les deux tiers de l'île), dont l'une des missions est la préservation et la valorisation du patrimoine naturel, culturel et paysager, a mis en place un réseau de 1500 km de sentiers à la carte pour découvrir en toute saison tous les contrastes et les couleurs de l'île.

**Pour tout renseignement
contacter le Parc au
04 95 51 79 00**

La mer, la montagne...

La Corse, montagne dans la mer, offre la possibilité de pratiquer toutes sortes de loisirs de plein air. Mais en montagne, comme à la mer

Prudence.

Avant de partir, prenez connaissance de la météo car le temps change très vite :

par téléphone 08 92 68 02 20

Minitel : 3615 météo * 0,46 € TTC/mn

Quelle que soit l'activité, baignade, randonnée, plongée, escalade, **ayez un équipement adapté** et si vous pratiquez pour la première fois cette activité, n'hésitez pas à faire appel à un professionnel pour vous encadrer.

- Ne dépassez pas vos capacités physiques.
- N'oubliez pas : mieux vaut être assuré pour tous les dommages que vous pouvez causer à vous-même ou à autrui. Vérifiez votre contrat d'assurance. Dans le doute, souscrivez une assurance complémentaire.

En cas d'accident grave : 18

**Peloton de gendarmerie
de haute montagne :
04 95 61 13 95**

Secours par portable : 112

**Pour tout accident en mer :
16-16 par portable**

En bord de mer

Respectez la signalisation : certains endroits sont dangereux et beaucoup de plages ne sont pas surveillées.

Pour les plages surveillées retenez :

- ▶ Baignade autorisée
- ▶ Baignade dangereuse
- ▶ Baignade interdite

Surveillez vos enfants un enfant se noie rapidement dans très peu d'eau. Attention lors de l'utilisation de bouées et jouets flottants.

La chasse sous marine : uniquement en apnée !

Il faut 16 ans minimum et faire une déclaration (ou licence FFESSM) auprès des affaires maritimes.

Signalez toujours votre présence par une bouée.

Les affaires maritimes vous fourniront aussi la liste des lieux et des espèces protégés, comme le mérrou, la cigale de mer ou les langoustes. Sachez qu'on ne peut pas pêcher les oursins entre le 1^{er} avril et le 30 novembre car ils sont en période de reproduction.

Véhicule nautique à moteur

Pour conduire (bateau, scooter ou moto des mers), un permis est obligatoire au-dessus de 6 CV, **même pour une location**. S'éloigner en utilisant obligatoirement les chenaux réservés jusqu'à 300 m du rivage.

Pour en savoir plus sur les eaux de baignade, la réglementation et la sécurité, n'hésitez pas à contacter les directions des affaires sanitaires et sociales et les directions des affaires maritimes. Mais aussi la mairie de la commune où vous vous trouvez.

... la montagne

À la rivière

Soyez toujours prudent, l'eau peut monter rapidement en raison d'orages en montagne.

Respectez aussi la signalisation EDF indiquant les interdictions à l'aval des barrages.

À la montagne

La montagne corse est belle et accueillante mais il faut être prévoyant. Le climat peut varier assez rapidement au cours d'une même journée surtout en fin d'après-midi. Prévoir des vêtements chauds et de pluie.

- Renseignez-vous sur les conditions locales, demandez l'avis des professionnels ou des guides.
- Évitez de partir seul.
- Prévenez de votre itinéraire et de l'heure de retour...

Attention aux risques d'incendies. Des arrêtés préfectoraux peuvent interdire ponctuellement l'accès de certains itinéraires et sentiers.

Les formalités douanières

Le saviez-vous ?

Les services des douanes participent activement à divers aspects de la protection de la Corse.

En faisant partie de la chaîne de protection de l'environnement de l'île

Si vous allez visiter les sites naturels protégés de l'île (bouches de Bonifacio et îles Lavezzi, Agriates, Scandola, ...) vous constaterez que votre billet de bateau porte la mention « Taxe sur les passagers maritimes (ou TPM) incluse ». Sachez que cette taxe, perçue par les douanes, contribue au financement du nettoyage et de l'aménagement de ces sites. Le montant de cette taxe est de 7 % du prix hors taxes, dans la limite de 1,52 € par passager.

En participant à la sauvegarde des espèces insulaires menacées

À travers le contrôle de l'application des dispositions de la convention de Washington qui a classé un certain nombre des espèces de la faune et de la flore corses (dont certaines sont uniques au monde) en fonction des menaces d'extinction qui pèsent sur elles.

En protégeant le patrimoine culturel de la Corse

À travers le contrôle de la sortie du territoire national des objets d'art, de collection ou d'antiquité et la lutte contre les pillages des épaves maritimes qui présentent un intérêt pour la préservation ou l'enrichissement du patrimoine.

En cas de litige

Essayez d'abord de trouver un arrangement à l'amiable avec le professionnel. En cas d'échec, saisissez une **association de consommateurs**.

Si la réglementation n'a pas été respectée (par exemple en cas de publicité mensongère), contactez la direction départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DDCCRF) afin de déposer une réclamation.

Les directions de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

DDCCRF

Haute-Corse

résidence Terrasses
du Fango
Bastia
Tél. 04 95 34 88 00

DDCCRF

Corse-du-Sud

19, cours Général
Leclerc
Ajaccio
Tél. 04 95 51 61 20

Les associations de consommateurs

CORSE-DU-SUD

UFC

15, rue Fesch
Ajaccio
Tél. 04 95 22 69 83

CNL

15, rue Fesch
Ajaccio
Tél. 04 95 20 23 30

HAUTE-CORSE

AFOC

Ancien Hôpital de
Toga
BP 48
Bastia
Tél. 04 95 32 67 11

ADEIC 2B

route nationale 198
Aléria

Numéros utiles

Adresses et numéros utiles

L'INFO POINT

EUROPE

1, rue Ottavi
Ajaccio
Tél. 04 95 21 62 65

CREPAC

Tél. 04 95 23 51 81
ou
crepac-
ajaccio@wanadoo.fr

Numéros d'urgence

POLICE	17	SAMU	15
POMPIERS	18	SECOURS	
		par portable	112

Secours en mer 16-16 par portable

Sites et espaces naturels



- Parc naturel régional
- GR20
- Limite départementale
- Réserve naturelle
- Site classé
- Site inscrit
- Tour génoise (site inscrit)
- Terrain acquis ou en cours d'acquisition par le Conservatoire du littoral



Carte Insee

Centre technique régional
de la consommation
de Corse

CTRC
15, rue Fesch
20000 Ajaccio
Tél : 04 95 22 24 39
Fax : 04 95 22 60 94
CTRC.CORSE@wanadoo.fr

Ministère de l'Économie,
des Finances et de l'Industrie
Centre d'information et
de communication de Corse

5, rue du Comte Marboeuf
20090 Ajaccio
Tél : 04 95 23 72 62
Fax : 04 95 23 72 66
cicomcorse@cicom.finances.gouv.fr