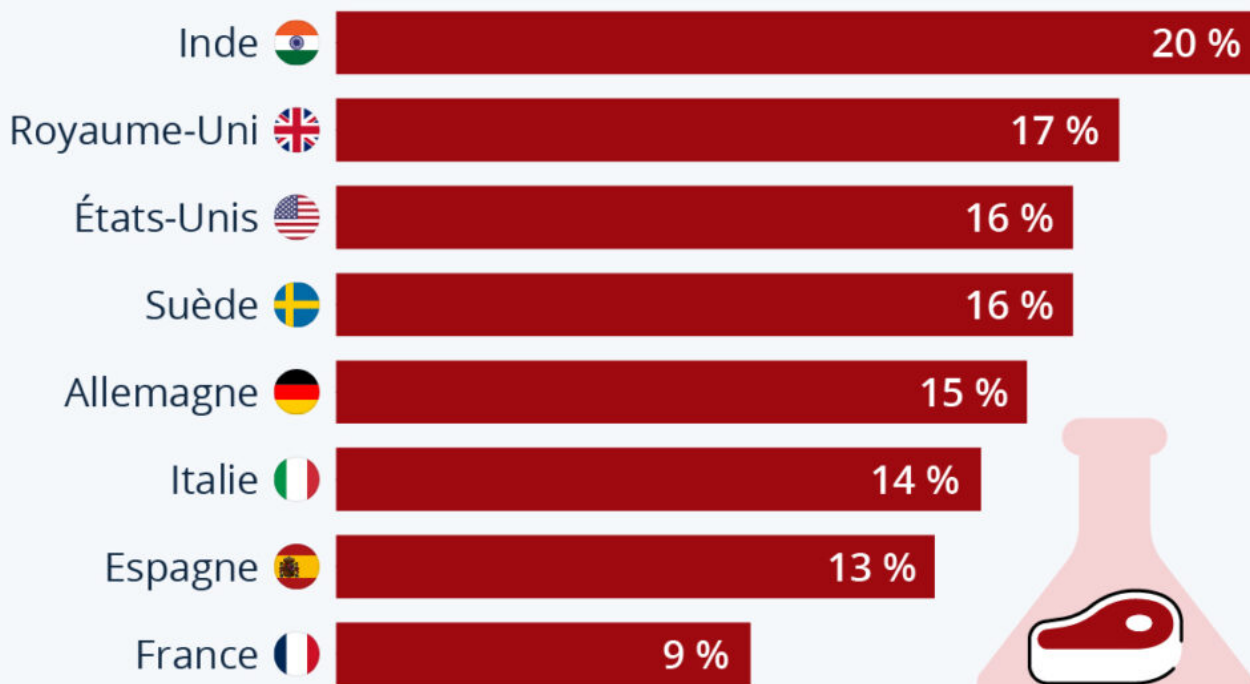


La viande cultivée en laboratoire ne fait pas l'unanimité

La viande cultivée en laboratoire ne fait pas l'unanimité

Part des répondants dans une sélection de pays se disant prêts à manger de la viande cultivée en laboratoire



Base : 2 000-10 000 adultes (18-64 ans) par pays interrogés en ligne en 2023.

Source : Statista Consumer Insights



Ecrit par le 5 juillet 2026

Seriez-vous prêt à manger de la viande cultivée en laboratoire ? Cette question, posée récemment aux personnes ayant pris part aux enquêtes menées par Statista dans le cadre des Consumer Insights, semble diviser. La viande de laboratoire, également appelée viande de culture ou viande cellulaire, est produite à partir de cellules animales, souvent prélevées par biopsie. Celles-ci sont placées dans des milieux de culture, afin de développer de la viande en dehors de l'animal. En théorie, la viande de culture pourrait ainsi offrir une option aux amateurs de viande qui se soucient du bien-être animal, ou encore de l'impact de l'industrie de la viande sur notre planète, car sa production ne nécessite ni l'élevage ni l'abattage d'êtres vivants.

Cependant, comme le montre notre infographie, l'idée de manger de la viande cultivée en laboratoire convainc pour le moment assez peu. En effet, si une personne sur cinq interrogées en Inde se disait prête à essayer ce nouvel aliment, sans grande surprise, ils n'étaient que 9 % en France. Aux États-Unis, l'un des deux seuls pays, avec Singapour, où cette viande est actuellement commercialisée, 16 % des répondants se disaient ouverts à l'idée d'en consommer. Il est cependant peu probable que la viande cellulaire arrive bientôt dans les assiettes européennes, puisqu'aucune demande d'autorisation n'a encore été déposée pour le marché européen.

De Valentine Fourreau pour Statista

Les alternatives véganes ne font pas l'unanimité

Ecrit par le 5 juillet 2026

Les alternatives véganes ne font pas l'unanimité

Part des répondants ayant consommé les substituts végétariens/végétaliens suivants au cours des 3 derniers mois

● Royaume-Uni ● Allemagne ● France



Base : 1 000 adultes (18-90 ans) interrogés en ligne par pays en juin 2023.

Source : Statista Consumer Insights



statista

Les alternatives végétariennes et véganes à la viande sont encore bien loin de faire l'unanimité en France. C'est en tout cas ce qui ressort d'une étude menée l'été dernier par Statista dans le cadre des Consumer Insights. Les consommateurs français semblent ainsi moins curieux de ces substituts à la viande que leurs voisins allemands et britanniques : alors que près d'un quart des participants à l'enquête outre-Manche disaient avoir consommé au moins une fois un « burger » végétarien ou

Écrit par le 5 juillet 2026

végétalien au cours des trois derniers mois, nos compatriotes n'étaient que 12 %, soit à peine plus d'un sur dix. L'alternative à la viande la moins populaire en France était le « bacon » végétarien, aussi connu sous le nom de « fakon », que seulement 7 % des répondants dans le pays disaient avoir mangé au cours des trois derniers mois, tandis que, de manière plutôt surprenante, près d'un Français sur cinq (19 %) disait avoir consommé récemment une alternative à la charcuterie.

Malgré tout, 59 % des personnes interrogées en France disaient n'avoir consommé aucune alternative végétarienne ou végane à la viande sur la période étudiée, soit un peu plus que chez nos voisins allemands ou anglais.

De Valentine Fourreau pour Statista

La Banque Alimentaire de Vaucluse organise des ateliers de cuisine en faveur de la solidarité et la gourmandise

Ecrit par le 5 juillet 2026



L'entité vaclusienne affiliée à la Fédération des Banques Alimentaires (FFBA) agit depuis plusieurs années contre la précarité alimentaire, a organisé le lundi 15 avril des ateliers cuisine au sein de ses locaux, placés sous le signe de la convivialité et du partage. Cette initiative a été organisée en faveur des personnes en situation de précarité alimentaire.

Acteur majeur de la lutte contre la précarité alimentaire dans le Vaucluse, la [Banque Alimentaire](#) a déjà distribué près de 2 100 000 repas en 2023 par le biais de ses 70 associations partenaires, notamment des CCAS, CHRS et autres épiceries sociales. Toujours dans le même esprit, la BA 84 a organisé une nouvelle initiative visant à encourager une alimentation saine et équilibrée pour les personnes en situation de précarité alimentaire avec des ateliers de cuisine qui ont eu lieu le lundi 15 avril.

C'est la première édition de cette action qui va être renouvelée le lundi 13 mai et le lundi 10 juin 2024. Ces ateliers de cuisine ont été conçus également afin de favoriser le lien social entre les bénéficiaires et les partenaires de la Banque Alimentaire tout en privilégiant la consommation des produits locaux. Ils ont été coorganisés avec [l'association Cultures du Gout](#), basée au Pontet et les associations [RHESO Orange ADJ](#) et [ECOREV Vaison la Romaine Epicerie Sociale](#).

Ecrit par le 5 juillet 2026

C'est d'ailleurs Antoine, chef de l'association Cultures du Gout, qui a animé ces ateliers en proposant des solutions et des conseils au groupe de travail, venu apprendre à concevoir des plats qualitatifs à partir de produits issus du terroir et surprenants. Les participants ont pu préparer une entrée, un plat et un dessert, le tout dans un esprit convivial et de partage. Ces sessions ont également permis une sensibilisation à l'utilisation optimale des produits périssables et méconnus visant à réduire le gaspillage alimentaire.

Cavaillon : avec Mutatec, des mouches pour nourrir les animaux et demain, les hommes



Que faire des 536kg de déchets organiques produits par personne et par an ? Comment répondre aux besoins en protéines pour nourrir aujourd'hui les animaux et demain les hommes ? A ces deux questions, un insecte peut apporter une réponse. Fort de ce constat et de sa solution, l'entreprise [Mutatec](#), s'est lancée dans la production de farines riches en protéines

Ecrit par le 5 juillet 2026

en utilisant des déchets agro-alimentaires. CQFD.

Crée en 2015, par [Jérôme Costil](#), ingénieur agronome et [Christophe Trespeuch](#), vétérinaire, l'entreprise [Mutatec](#) a mis au point, un processus de production de protéines qui utilise des déchets alimentaires d'origine végétale (fruits et légumes). Chaque année, un européen produit par an, en moyenne, 536kg de déchets organiques (source Eurostat). Le potentiel est gigantesque. Ce procédé n'utilise pas de terres agricoles et ne prélève pas de ressources animales ou végétales. Il s'inspire du cycle de la nature et « industrialise » ce que font les insectes naturellement. Ce modèle d'économie circulaire pourrait bien faire école. Si aujourd'hui, les farines produites servent à l'alimentation des animaux et à la confection d'engrais, leur utilisation pour l'homme donnerait une nouvelle dimension au projet. Un enjeu majeur quand on sait que les surfaces agricoles de la planète ne sauront répondre aux besoins en protéines et à leurs évolutions croissantes. Les prévisionnistes avancent un accroissement de la demande de l'ordre de 40% à l'horizon 2030.



[Jérôme Costil](#), ingénieur agronome et [Christophe Trespeuch](#), vétérinaire, créateur de l'entreprise [Mutatec](#).

Au cœur du système : la mouche soldat noir

Le processus, mis au point par Jérôme Costil et Christophe Trespeuch, utilise de simples mouches, mais pas n'importe quelle mouche : l'*Hermitia Illucens*. Appelée aussi 'soldat noir' en raison de ses capacités à se nourrir de n'importe quelle matière organique, elle est particulièrement prolifique. Et il n'est pas nécessaire de la nourrir et son élevage ne consomme aucune énergie. En six semaines, un kilo d'œufs se transforme en six tonnes de larves. Ces larves, particulièrement voraces, se nourrissent des déchets. Elles sont ensuite transformées en farine. Une vraie alternative à l'utilisation de farines animales, qui

Ecrit par le 5 juillet 2026

servent dans certains cas et contre toute logique, à nourrir d'autres animaux qui servent ensuite à la nourriture des hommes... Cas des poissons d'élevage notamment. On peut faire plus simple et plus écologique.



Ecrit par le 5 juillet 2026



Ecrit par le 5 juillet 2026

« On s'est inspiré de la nature et on a choisi un insecte dont les caractéristiques répondaient aux besoins » dit Christophe Trespeuch. « Et, elle n'est pas nuisible pour l'homme ou l'environnement » précise-t-il. Le procédé est assez rapide, quelques semaines pour un cycle complet, là où il faut plusieurs mois avec la technique du compostage.

L'élevage et la reproduction des insectes n'utilisent qu'une très faible quantité d'eau et ne produisent pas de déchets

Après avoir démarré son activité en 2015, à Châteaurenard, l'entreprise est aujourd'hui installée à Cavaillon, à proximité des fruiticulteurs et maraîchers qui l'alimentent en déchets organiques. Mutatec a une capacité de traitement de 30 000 tonnes de déchets par an. L'entreprise emploie une vingtaine de salariés. Si l'élevage des insectes n'utilise aucune terre arable, il est également très économe en eau et ne produit aucun déchet. Qui dit mieux, serait-on tenté de dire ?



L'équipe de Mutatec.

L'expérience acquise par Mutatec a donné naissance à un autre site de production installé en Équateur. La société qui a bénéficié du soutien de l'ADEME et de fonds européens a également en projet l'installation d'autres « fermes à insectes » sur le territoire national. Un projet vitrine qui dispose de tous les atouts pour se développer.

Ecrit par le 5 juillet 2026

Le Grand Avignon célèbre l'environnement avec la 2e édition de 'Faites écho'



Les vendredi 29 et samedi 30 mars, le **Grand Avignon** organise sa fête de l'environnement 'Faites écho' pour la seconde année consécutive. L'année dernière, plus de 3 000 personnes ont profité des diverses animations proposées pour l'occasion. Concerts, défis sportifs, ateliers, conférences, et bien d'autres choses sont prévues au programme cette année au centre de loisirs de la Barthelasse.

Cette année, le Grand Avignon compte bien réunir ses habitants durant deux jours autour de diverses thématiques que comprend l'environnement telles que l'alimentation durable, la biodiversité, les énergies renouvelables, la prévention des risques majeurs, la mobilité, de l'eau, ou encore l'économie circulaire.

L'objectif de 'Faites écho' est de s'informer et créer le monde de demain, respectueux de l'environnement

Ecrit par le 5 juillet 2026

et adapté au dérèglement climatique, à travers trois axes :

- La découverte, à travers un parcours informatif, récréatif et associatif entre plus de 90 exposants.
- L'échange, à travers des café débats, conférences, et ateliers.
- Le partage, avec plus de 50 animations gratuites.



© Grand Avignon

Une sensibilisation auprès des jeunes

La journée du vendredi 29 mars sera principalement dédiée aux scolaires. Le centre de loisirs de la Barthelasse accueillera plus de 1 500 enfants des groupes scolaires des classes primaires d'Avignon, Saze, Pujaut, Vedène, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Roquemaure et Le Pontet, ainsi que 250 lycéens d'Avignon pour une découverte riche et ludique des nouvelles pratiques environnementales.

Ils pourront assister à divers ateliers sur les écogestes numériques, les sciences physiques, les métiers, la création de cartes en papier ensemencé, ou encore la découverte des plantes et des légumes. Ils profiteront aussi d'un parcours découverte avec des balades natures et des visites de jardins. Le sport sera aussi à l'honneur, ainsi que la cuisine. Jeux, escape games et théâtre seront de la partie pour rendre cette journée de sensibilisation et d'apprentissage ludique et amusante.

Ecrit par le 5 juillet 2026



©Grand Avignon

Le programme tout public du vendredi 29 mars

Si les scolaires seront à l'honneur une bonne partie de la journée du vendredi 29 mars, le reste du public ne sera pas oublié. La remise des récompenses du Défi Jeunes du Grand Avignon aura lieu à 18h sur la Scène centrale du centre de loisirs. Les lauréats du concours destiné aux jeunes des communes de l'Agglomération recevront un soutien de cette dernière pour le développement de leurs projets novateurs en faveur de l'environnement.

Un apéro-réseau sur la transition sera organisé par les associations Éco-Lab et Lucioles à 18h aux sein des Espaces Café-débat. A 19h, la Scène centrale accueillera Mamadou Dembelé, influenceur spécialisé dans l'écologie, qui échangera avec le public sur les acteurs et les solutions de la transition écologique.

Ecrit par le 5 juillet 2026



Ecrit par le 5 juillet 2026



©Grand Avignon

Le programme du samedi 30 mars

L'événement 'Faites écho' se poursuivra le samedi 30 mars. La journée débutera à 11h au Théâtre de verdure avec le spectacle *Après moi le déluge*, proposé par la compagnie Avec des Géraniums, qui raconte les aventures d'un doux naïf à la recherche d'un monde meilleur. A 11h et 14h30, l'Espélido proposera quatre challenges de draisiennes à l'Espace animations. A 15h30 le Théâtre de verdure accueillera le spectacle *Souvenir du monde d'après*, un récit au passé avec le public du siècle où l'humanité s'est sauvée d'elle-même : le XXIème !

Cyril Dion, poète, directeur de collection chez Actes Sud, réalisateur et cocréateur de la société de production Newtopia, donnera rendez-vous au public à l'Espace conférence à 15h pour un café-débat et à 16h pour la conférence 'Biodiversité, la nature porteuse de solutions'. Diverses conférences auront lieu toute la journée sur les arbres, l'eau, l'énergie ou encore la biodiversité.

La journée, qui sera rythmée par des jeux, des ateliers, un marché de producteurs et artisans, des expositions et des balades, s'achèvera sur un concert de jazz proposé par Lady Soul Project à 19h30.

Ecrit par le 5 juillet 2026

Pour consulter le programme en détail, [cliquez ici](#).

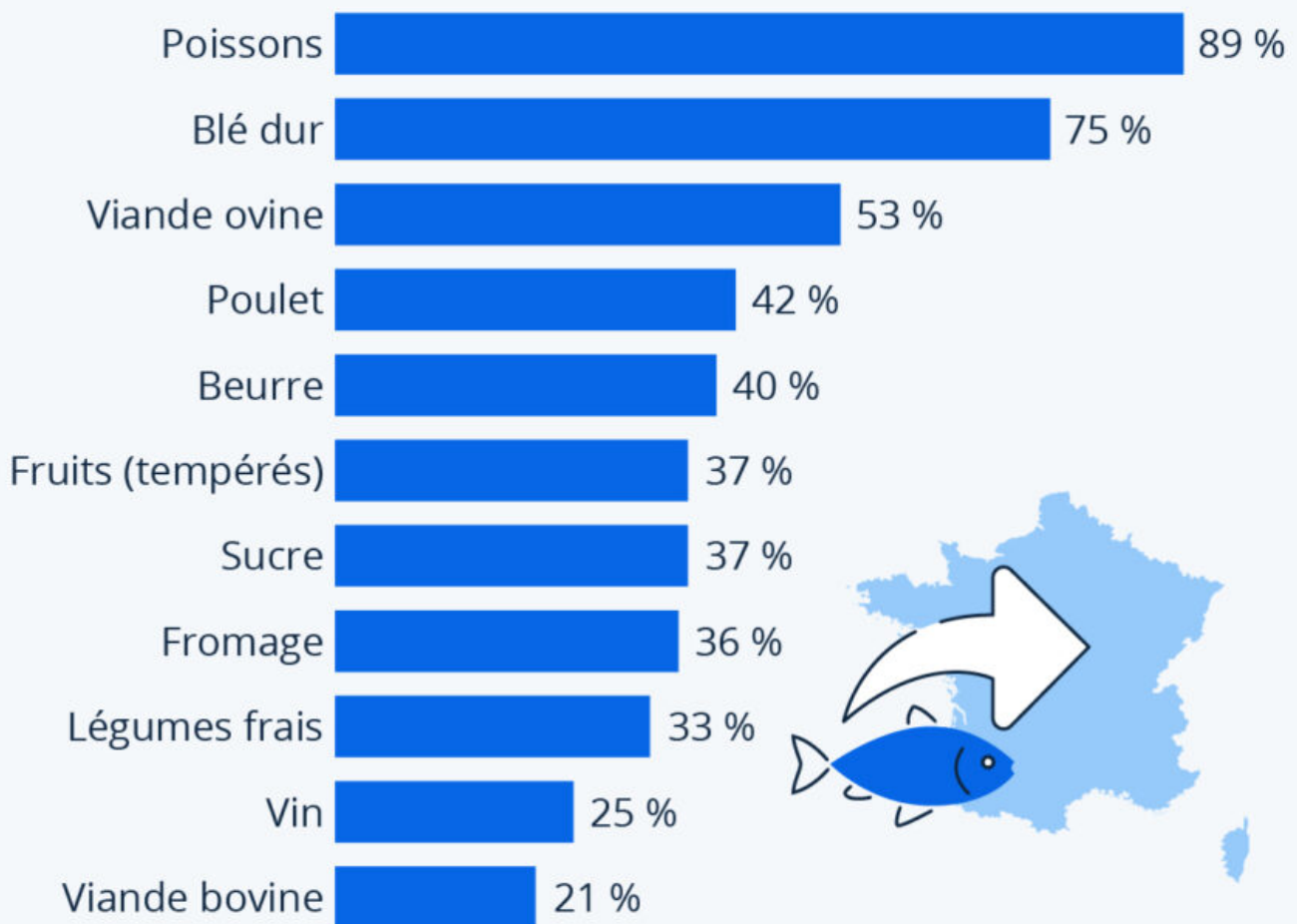
Vendredi 29 mars de 16h30 à 21h. Samedi 30 mars de 9h à 22h. Centre de loisirs de la Barthelasse. Allée Antoine Pinay. Avignon.

Quels produits agricoles sont les plus importés en France ?

Ecrit par le 5 juillet 2026

La France importe une large part de son alimentation

Dépendance moyenne de la France aux importations d'une sélection de produits alimentaires entre 2018 et 2020



Source : FranceAgriMer



statista

Ecrit par le 5 juillet 2026

Dans son plus récent rapport, publié en janvier, le Haut Conseil pour le climat relève que la France importe 20 % de son alimentation. En valeur, les importations alimentaires du pays ont doublé depuis 2000. Alors que la pandémie de Covid-19 et l'invasion de l'Ukraine ont mis en lumière certaines fragilités dans le système alimentaire français, notre dépendance aux importations reste particulièrement importante pour certains produits, comme le montre notre infographie, basée sur les plus récentes données de [FranceAgriMer](#).

C'est tout particulièrement le cas pour le [poisson](#), puisque la quasi-totalité de ce qui est consommé en France vient de l'étranger. Trois quarts du blé dur, ingrédient principal des pâtes, de la semoule ou du boulgour, proviennent quant à eux de l'importation. La question des importations de produits alimentaires a récemment été remise au cœur du débat : les agriculteurs français reprochent en effet aux pouvoirs publics d'autoriser une « concurrence déloyale » avec les producteurs étrangers, dont les produits sont soumis à des règles moins strictes que ceux produits sur le territoire.

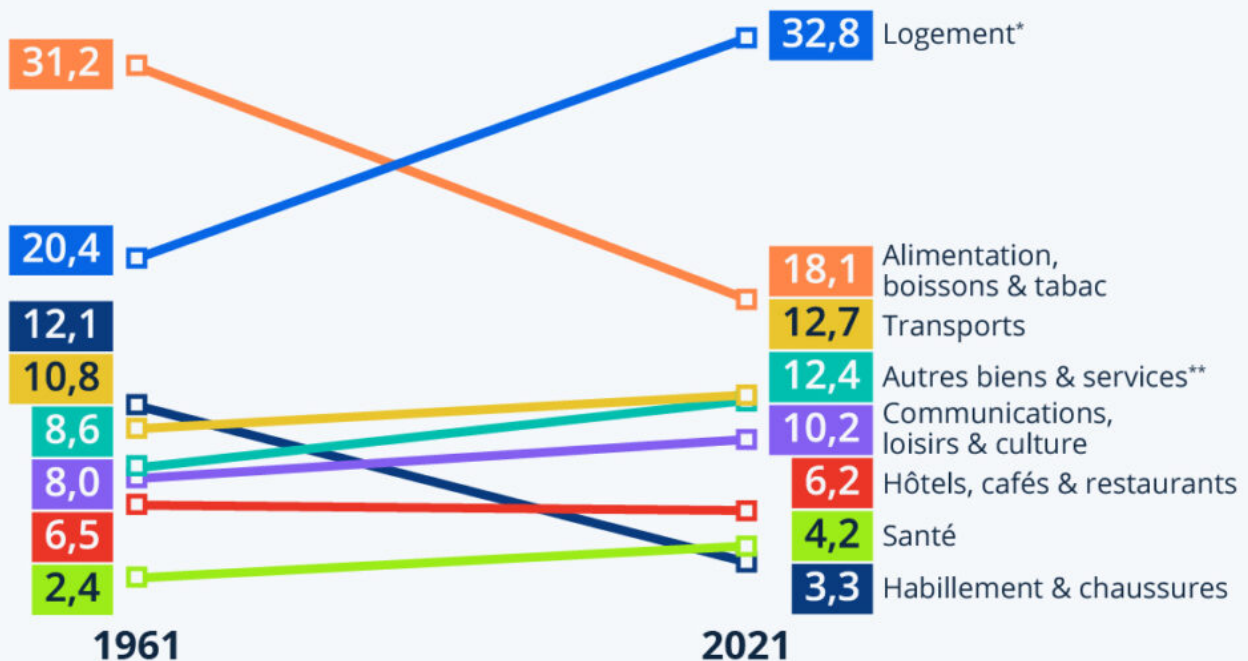
De Valentine Fourreau pour Statista

La transformation des dépenses de consommation en France

Écrit par le 5 juillet 2026

La transformation des dépenses de consommation

Évolution des dépenses de consommation des ménages français par type depuis les années 1960, en % du total



* Inclut chauffage, éclairage et équipement domestique. ** Inclut éducation.

Source : Insee



statista

Lors du Salon de l'agriculture la semaine dernière, le chef de l'État Emmanuel Macron avait démenti une citation qui lui avait été attribuée par le journal La Marseillaise : « Les [smicards](#) préfèrent des abonnements VOD à une alimentation plus saine », assurant n'avoir jamais employé « une formule comme celle-ci ». Mais il avait ajouté : « Le problème que nous avons dans notre pays aujourd'hui, c'est que la part du revenu que les Français allouent à l'alimentation, en trente ans, elle a baissé. C'est-à-dire

Écrit par le 5 juillet 2026

que les gens, ils dépensent plus d'argent pour le logement, pour les abonnements téléphoniques, pour des voyages, pour la télévision. Le mode de vie a changé. » Une polémique qui a notamment valu au président français des accusations de « mépris de classe. »

Comme le révèlent les données de l'[Insee](#), la part de l'[alimentation](#) dans le budget de consommation moyen des Français a en effet nettement diminué au cours des dernières décennies. La part des dépenses d'alimentation, boissons et tabac est ainsi passée de 31 % du budget au début des années 1960, à 18 % de nos jours. Néanmoins, elle reste le deuxième poste de dépenses devant les transports (près de 13 %). Ce n'est pas le seul type de dépenses à avoir drastiquement baissé : l'[habillement et les chaussures](#), qui comptaient pour 12 % du budget moyen à l'époque, n'en représentent plus qu'environ 3 % de nos jours.

Parallèlement, comme le met en avant notre graphique, ce sont [surtout les dépenses liées au logement](#) — incluant chauffage, éclairage et équipement — qui ont pris le plus de poids dans le budget, avec une part qui est passée d'environ 20 % à 33 % des dépenses moyennes de consommation sur la période étudiée. En comparaison, le poste de dépenses des transports (+1,9 point de pourcentage), celui des communications, loisirs et culture (+2,2 points), celui de la santé (+1,8 point), ainsi que celui des autres biens et services (+3,8 points), affichent une hausse moyenne dans le budget nettement moins importante depuis les années 1960.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

Combien de variétés de fromage sont produites en Europe ?

Ecrit par le 5 juillet 2026

Il s'agit des appellations fromagères européennes, les IGP (Indication géographique protégée) et AOP (Appellation d'origine protégée), qui ont été créées au début des années 1990 pour faire reconnaître les caractéristiques des produits à l'échelle de l'Union européenne. Les IGP et AOP définissent les spécialités fromagères selon un ensemble de savoir-faire et de caractéristiques organoleptiques, tout en garantissant un lien avec une origine géographique de production. Ainsi, d'après le recensement de la [Commission européenne](#) (auquel nous avons ajouté les AOP suisses), il y a actuellement près de 300 variétés de fromage officiellement reconnues dans l'Union européenne (271 appellations en février 2024).

Comme le montre notre carte, la [France](#) est le pays qui compte le plus d'appellations fromagères, avec un total de 56 enregistrées ce mois-ci, la dernière étant la Tome fraîche de l'Aubrac, dont l'IGP a été reconnue en octobre dernier. L'Hexagone devance de justesse l'Italie et ses 55 appellations, suivent ensuite l'Espagne (31), la Grèce (23) et le Royaume-Uni (17). Si l'on tient compte de la superficie de son territoire, la [Suisse](#), avec ses 11 fromages AOP, présente également une production particulièrement variée. Trois pays, la France, l'Italie et l'Espagne, représentent ensemble un peu plus de la moitié des appellations fromagères actuellement enregistrées en Europe.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

Le Département de Vaucluse offre des paniers solidaires aux étudiants

Ecrit par le 5 juillet 2026



Dans le cadre de l'élaboration de son Projet alimentaire départemental (PAD), le [Département de Vaucluse](#) lutte contre la précarité alimentaire étudiante. Ce mercredi 7 février, il a distribué gratuitement pas moins de 480 paniers de fruits et légumes aux jeunes.

Les étudiants sont souvent cibles de malnutrition, par manque de moyen financier. Le budget moyen quotidien des étudiants pour manger est d'environ 12 euros. 49% d'entre eux sautent un repas au moins une fois par mois et 26% au moins une fois par semaine. Selon une étude menée par la Fédération des associations générales étudiantes (Fage) parue le 10 janvier, 19% des étudiants ne mangent pas à leur faim. Près de 4 étudiants sur 10 ont l'impression de ne pas avoir une alimentation saine et équilibrée.

C'est pourquoi le Département a prévu 480 paniers, pour un montant total de 1000€, composés de 1 kg de pommes de terre, 500 g d'oignon, 1 kg de légumes, et 1 kg de fruits. Les paniers sont distribués gratuitement aux étudiants qui viennent faire leurs courses dans l'une des deux épiceries solidaires étudiantes. Cette action a été testée sur un mois, afin de pouvoir aider 120 étudiants par semaine, et prendra fin ce vendredi 9 février. Si les résultats sont concluants, elle pourrait être reconduite et réalisée une fois par semaine jusqu'à la fin de l'année 2024 (hors juillet et août).

Une démarche collective et locale

Ecrit par le 5 juillet 2026

Pour que cette action soit mise en place et porte ses fruits, le Département de Vaucluse s'est entouré de plusieurs acteurs locaux. Premièrement, les produits sont achetés via la plateforme départementale [Agrilocal84](#) aux [Jardins de la Méditerranée](#), situés à l'[Écomin d'Avignon](#), qui récupèrent les invendus agricoles des exploitations et grossistes vauclusiens, gardois et bucco-rhodaniens et les reconditionnent pour l'aide alimentaire.

Les paniers sont confectionnés par l'[AGORAé](#) de l'association Inter'asso Avignon, l'épicerie sociale mobile l'[Abri-cotier](#), et des agents du Département à l'Écomin d'Avignon qui a mis gratuitement à disposition un local prévu à cet effet. Chaque semaine, 90 paniers sont livrés par vélo cargo par l'entreprise avignonnaise [La Roue tourne](#) à l'Agoraé, et 30 sont récupérés par l'épicerie itinérante l'Abri-cotier. De plus, [Inter'asso Avignon](#), fédération territoriale des associations étudiantes d'Avignon, organise avec [Solaal Sud](#) des réunions avec une diététicienne pour apprendre aux jeunes à utiliser les fruits et légumes au sein de l'épicerie.

V.A.