

Ecrit par le 5 juillet 2026

## « Ethique dans les élevages et alimentation saine » : regard croisé entre un vétérinaire et un chef étoilé



**Ce mardi 18 avril, la CCI de Vaucluse organise une conférence sur le thème « éthique dans les élevages et alimentation saine » en présence de Patrick Pageat, vétérinaire et chercheur et de Xavier Mathieu, Chef étoilé du Phébus et SPA.**

A l'heure du manger sain, Patrick Pageat, docteur vétérinaire spécialiste en médecine vétérinaire comportementale, fondateur et directeur scientifique de l'[IRSEA](#) à Apt abordera la question de l'éthique dans les élevages. Sa vision sera croisée avec celle de Xavier Mathieu, Chef étoilé et propriétaire de l'hôtel 5 étoiles le Phébus dans lequel se trouve son restaurant « La Table de Xavier Mathieu ».

Les sujets abordés lors de la conférence, qui se tiendra dans l'amphithéâtre du Campus de la CCI, seront les suivants : liens entre la qualité du produit et la qualité de vie animale, ancrage territorial des races de viandes et choix d'approvisionnements et circuits courts.

Cette conférence, qui s'inscrit dans le cadre des « rencontres du campus », est destinée aux restaurateurs, aux apprenants de l'Ecole Hôtelière d'Avignon et de Sud Formation Santé ainsi qu'à toute personne s'intéressant aux enjeux sociétaux que pose ce sujet.

Écrit par le 5 juillet 2026

Mardi 18 avril de 16h à 17h30 au campus de la CCI de Vaucluse, allée des Fenaisons, Avignon.  
Inscription gratuite et obligatoire en cliquant [ici](#).

J.R.

## Face à l'inflation alimentaire, 7 Français sur 10 ont modifié leurs habitudes de consommation



**Alors que les prix des produits alimentaires ont bondi en février de 14,5 % sur un an,**

Ecrit par le 5 juillet 2026

## **L'Observatoire Cetelem et Harris Interactive viennent de publier une étude\* sur 'L'Alimentation à l'heure des arbitrages' et à la façon dont les Français font face à l'inflation alimentaire en modifiant leur consommation.**

### **Des habitudes alimentaires stables malgré les pénuries**

Associées jusqu'alors à un passé révolu, les pénuries alimentaires se sont à nouveau invitées dans le quotidien des Français, notamment après le déclenchement de la guerre en Ukraine il y a un an, mais également du fait d'évènements climatiques. Ainsi, ils sont plus de 3 sur 4 (77%) à affirmer avoir été confrontés eux-mêmes à des pénuries, un phénomène qui semble avoir touché tout particulièrement les familles (84%). L'huile et la moutarde sont les principaux produits pour lesquels les Français ont dû faire face à une pénurie en 2022, devant les pâtes, la farine et les œufs.

En réaction à ces ruptures de stock, 51% des Français ont cherché à remplacer le produit manquant tandis que d'autres (41%) ont attendu qu'il soit de nouveau disponible. Par ailleurs, lorsqu'ils ont cherché des produits de remplacement, la majorité des consommateurs (54%) les ont souvent trouvés plus chers que le produit d'origine.

Ces stratégies n'ont duré qu'un temps puisque presque 7 Français sur 10 (69%) indiquent être revenus à leurs anciennes habitudes de consommation une fois le retour du produit en rayon.

« Pour des raisons budgétaires, près de 7 Français sur 10 (69%) révèlent avoir déjà renoncé à faire certaines de leurs courses alimentaires au cours des 12 derniers mois. »

### **Une sobriété de mise face aux contraintes budgétaires**

La quasi-totalité des Français affirment avoir ressenti une augmentation des prix de l'alimentation. L'inflation n'aura donc épargné personne avec une majorité qui l'estime à un niveau compris entre 10% et 19% (53%) ; 25% des personnes aux revenus les plus modestes et 23% des familles la considèrent encore plus élevée, supérieure à 20%.

Pour des raisons budgétaires, près de 7 Français sur 10 (69%) révèlent avoir déjà renoncé à faire certaines de leurs courses alimentaires au cours des 12 derniers mois, dont 30% qui indiquent que cela a pu concerner des produits qu'ils jugent comme essentiels. Un renoncement plus prononcé chez les jeunes (83%, dont 42% concernant des produits essentiels).

Pour lutter contre l'inflation, la réaction la plus courante, pour 51% des Français, a été de remplacer le produit devenu trop cher à leurs yeux par un équivalent d'une marque moins coûteuse. Ils sont un quart (24%) à avoir malgré tout continué d'acheter leur produit habituel, même s'il était devenu plus cher ; un comportement plus fréquent chez les personnes aux revenus élevés (37%) que chez celles aux revenus moyens (23%) ou faibles (19%).

De manière plus générale, les Français considèrent apporter une plus grande attention aux prix (86%), faire attention à ne pas gaspiller (86%) mais également avoir changé leurs réflexes alimentaires (manger moins, voire un peu moins équilibré pour un peu plus d'un tiers d'entre eux). En outre, le low-cost, qui n'est plus perçu comme un achat dévalorisant, a vu ses marques plébiscitées par 52% des Français, et ils

Ecrit par le 5 juillet 2026

sont 61% à s'être davantage tournés vers les marques distributeurs.

### **Pour les Français, l'inflation va durer**

Les habitudes de consommation adoptées par les Français face à l'inflation leur semblent destinées à s'inscrire dans le temps. En effet, chez ceux qui ont opéré des changements dans leur consommation de produits de marque, la plupart envisagent ces changements comme pérennes (67%). Les femmes les inscrivent plus souvent que les hommes dans la durée (76% contre 56% des hommes), de même chez les personnes aux faibles revenus (70% contre 57% chez ceux ayant des revenus élevés).

« Les Français semblent opter pour un modèle alimentaire plus sobre à un niveau collectif comme individuel. »

Pour près de 3 Français sur 4 (74%), les prix de l'alimentation vont continuer à augmenter dans les 12 prochains mois. Les bouleversements récemment vécus seront amenés selon eux à être plus fréquents à l'avenir, qu'il s'agisse de pénuries (69%) ou de fortes variations de prix (79%).

Face à ce constat, les Français semblent opter pour un modèle alimentaire plus sobre à un niveau collectif comme individuel. Au niveau collectif, la plupart d'entre eux estiment qu'il faut miser davantage sur une plus grande indépendance de la France dans sa production alimentaire (73%) pour lutter contre les dérèglements de l'économie, et ce, quitte à ce que les produits vendus soient plus chers. Cet avis est particulièrement partagé par les plus âgés (80% chez les 50 ans et plus).

Quant au niveau individuel, les Français mettent tout particulièrement l'accent sur la limitation du gaspillage alimentaire (39%). Une mesure privilégiée, comme le sont aussi le fait d'effectuer plus de stocks (29%), de cuisiner davantage » maison » (28%), ou de privilégier des marques moins chères pour ses achats alimentaires (22%).

*\*Méthodologie : Enquête réalisée par Harris Interactive en ligne du 8 au 10 février 2023. Échantillon de 1000 personnes représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus. Méthode des quotas et redressement appliqués aux variables suivantes : sexe, âge, catégorie socioprofessionnelle et région de l'interviewé(e).*

---

## **Le Grand Avignon présente son nouveau**

Ecrit par le 5 juillet 2026

# rendez-vous autour de l'alimentation et du vin



**'Bien bon !' C'est le nouvel événement que va proposer le Grand Avignon à la fin de l'été. Durant une semaine, des dégustations, des rencontres et des animations autour de la gastronomie auront lieu dans les 16 communes de l'agglomération.**

Les rendez-vous gourmands 'Bien Bon !' du Grand Avignon auront lieu du 11 au 17 septembre prochains. Lors de cette première édition seront réunis des producteurs, des vignerons, ou encore des chefs que les visiteurs pourront rencontrer dans des lieux insolites. Cet événement a pour objectif de mettre en valeur le côté naturel du territoire à travers l'alimentation et le vin.

L'occasion idéale de découvrir ou redécouvrir les pépites gourmandes dont le territoire regorge. 'Bien Bon !' sera également l'occasion pour les professionnels de réfléchir à l'alimentation et la viticulture de demain. Plus de détails concernant cette semaine gourmande seront révélés dans les semaines à venir.

Pour rappel, le Grand Avignon comptabilise 12 000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400

Ecrit par le 5 juillet 2026

exploitations et près de 1500 commerces de bouche. L'agglomération a à cœur de faire du bien-manger une des priorités de son action politique et économique, tout en impliquant davantage ses habitants.



V.A.

## « Cancer et Alimentation » : quel est l'impact

Ecrit par le 5 juillet 2026

## de nos habitudes alimentaires sur notre santé ?



**Organisée par la [CCI Vaucluse](#) et l'[Institut du Cancer Avignon-Provence](#), une conférence destinée au grand public sur le thème « Cancer et Alimentation » se tiendra mardi 28 février de 18h à 19h30 dans l'amphithéâtre du campus de la CCI.**

Le cancer n'est pas une maladie liée à une seule cause, mais est multifactoriel et l'alimentation a été identifiée comme un des facteurs de notre environnement susceptible d'augmenter le risque. « Les études sont de plus en plus précises sur ce sujet, ce n'est pas l'alimentation qui est source de cancer, mais elle est peut-être un facteur de sur-risque de cancer quand elle n'est pas équilibrée », explique le Dr [Daniel Serin](#), vice-président de Sainte-Catherine, institut du cancer Avignon-Provence.

Au programme de cette conférence destinée au grand public : regards croisés de trois médecins et d'un

Écrit par le 5 juillet 2026

chef étoilé sur nos modes de consommation alimentaires et les sur-risques de cancer.

- Dr Daniel Serin, vice-président de Sainte-Catherine, Institut du cancer Avignon-Provence : *pourquoi le nombre de cancers augmente dans le monde entier et en France ?*
- Dr [Samy Khouri](#), médecin nutritionniste à Sainte-Catherine, Institut du cancer Avignon-Provence : *les modifications qualitatives et quantitatives de notre alimentation, facteurs de sur-risque des cancers ?*
- Dr [Clémence Toullec](#), oncologue digestif à Sainte-Catherine, Institut du cancer Avignon-Provence : *la prise en charge nutritionnelle en cours de traitement des cancers et dans l'après cancer.*
- [Christophe Bacquié](#), Chef étoilé \*\*\* : *les vertus de la cuisine méditerranéenne.*

CANCER & ALIMENTATION  
CONFÉRENCE **28 FÉVRIER** 18H

AVEC  
DR DANIEL SERIN • DR SAMY KHOURI • DR CLÉMENCE TOULLEC  
DE L'INSTITUT DU CANCER AVIGNON-PROVENCE SAINTE-CATHERINE

& LE CHEF ÉTOILÉ CHRISTOPHE BACQUIÉ

CAMPUSCCI  
AVIGNON

CCI VAUCLUSE

INSTITUT DU CANCER  
Avignon-Provence

Mardi 28 février de 18h à 19h30 à l'amphithéâtre du campus de la CCI de Vaucluse, allée des Fenaisons, à Avignon. Pour participer à cette conférence, remplissez ce [formulaire](#).

J.R.

Ecrit par le 5 juillet 2026

## **CoDES 84 : une formation pour restaurer la confiance par les mets et les mots**



**Le CoDES 84 propose une formation pour les professionnels et bénévoles au contact de populations en situation de précarité et de vulnérabilité alimentaire, les 14, 15 et 16 février 2023.**

Le CoDES 84 est engagé depuis 2003 dans un programme de formation et d'accompagnement auprès de professionnels ou bénévoles au contact de populations en situation de précarité et de vulnérabilité alimentaire.

Cette formation a pour but de les aider à accompagner leurs publics et répondre à leurs questions sur l'alimentation et l'activité physique, de les soutenir dans le développement d'activités d'éducation nutritionnelle et de développement des compétences psychosociales, de les guider dans la recherche d'outils.

En amont et/ou à l'issue de la formation les participant.es s'engagent à initier dans leur structure une action en lien avec la formation, en bénéficiant d'un accompagnement du CoDES sur plusieurs séances.

Ecrit par le 5 juillet 2026

Formation les 14, 15 et 16 février 2023 - 57 av. Pierre Séward, Avignon.  
Inscription au 04 90 81 02 41 ou par mail [accueil@codes84.fr](mailto:accueil@codes84.fr).

---

# Inflation : quels produits alimentaires ont le plus augmenté ?

Ecrit par le 5 juillet 2026

# Alimentation : zoom sur la flambée des prix

Évolution du prix moyen des denrées alimentaires  
sélectionnées en France entre octobre 2021 et 2022

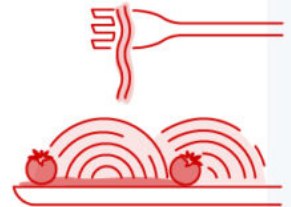
## Petit-déjeuner

Baguette	+6,1 %
Beurre	+18,8 %
Céréales petit-déj.	+11,8 %
Café, thé & cacao	+11,9 %
Fruits frais	+8,0 %



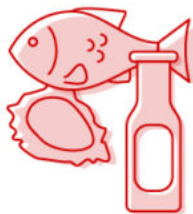
## Spaghettis bolognese

Pâtes alimentaires	+21,2 %
Tomates	+35,5 %
Oignons	+4,2 %
Viande	+12,5 %



## Poissons & Fruits de mer

Poissons frais	+13,8 %
Fruits de mer frais	+7,5 %
Sauces et condiments	+13,0 %



## Raclette

Pommes de terre	+7,8 %
Fromage	+14,8 %
Charcuterie *	+11,2 %
Crudités **	+34,1 %



\* Viande séchée, salée ou fumée    \*\* Légumes frais (hors tubercules)

Sources : Insee, calculs Statista



statista

En France, l'[inflation annuelle](#) a dépassé les 10 % dans les supermarchés cet automne. D'après les données du suivi de l'[Insee](#), la hausse des prix de l'alimentation s'est nettement accélérée au mois d'octobre : +12,0 % sur un an, après +9,9 % en septembre.

Comme le détaille notre infographie, l'inflation est plus ou moins importante selon les types de produits :

Ecrit par le 5 juillet 2026

les plus touchés étant les surgelés et les produits frais, davantage impactés par le coût de l'énergie. En octobre, le prix des légumes frais (hors tubercules) était en hausse de 34 % sur un an, et celui du poisson frais et du beurre de respectivement 19 % et 14 %. Hors produits frais, les aliments à base de [blé](#) - pâtes, couscous, céréales de petit déjeuner, etc. - ont également enregistré une hausse importante cette année.

L'un des principaux facteurs contribuant à l'inflation des produits alimentaires est le coût des matières premières énergétiques. Les cultures sous serre, plutôt énergivores, sont ainsi particulièrement impactées par la flambée du [gaz](#). Cela s'observe par exemple avec les tomates, dont 90 % de la production est réalisée sous serre en France, et qui ont vu leur prix augmenter de plus de 35 % par rapport à l'année dernière.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

*Un état des lieux de la situation en mars 2022 est également consultable [ici](#).*

---

## 2 000 jeunes Vauclusiens recevront des paniers alimentaires d'ici Noël

Ecrit par le 5 juillet 2026



**Dans le cadre de l'élaboration de son Projet Alimentaire Territorial (PAT), le Département de Vaucluse va distribuer gratuitement des paniers composés de produits agricoles 100% locaux à des jeunes Vauclusiens de 16 à 25 ans en précarité.**

« La crise sanitaire et l'inflation que nous connaissons actuellement ont accentué la fragilité des publics en grande précarité alimentaire », constate le Conseil départemental de Vaucluse.

Afin de lutter contre cela le département va offrir 130 paniers par semaine, jusqu'à la fin du mois de décembre, pour aider au total plus de 2 000 jeunes Vauclusiens.

Une fois par semaine, la distribution des paniers s'organise au sein des quatre Missions locales pour l'emploi et l'insertion du Vaucluse et de leurs antennes. Onze points de livraison ont été définis : Apt, Cavaillon, L'Isle-sur-la-Sorgue, Pertuis, Avignon, Valréas, Bollène, Orange, Vaison, Carpentras et Monteux.

### **Soutien à l'agriculture locale**

Cette opération, initiée en octobre 2020, vise à offrir une aide d'urgence aux 16-25 ans en difficulté, engagés dans un parcours d'insertion via leur structure d'accompagnement. L'objectif est aussi de faire connaître et de rendre accessibles des produits locaux de qualité à des publics qui ne les auraient peut-être pas naturellement consommés. Enfin, c'est également l'occasion de soutenir les agriculteurs vauclusiens et de promouvoir l'agriculture locale.

Les fruits et les légumes, choisis en fonction des saisons et de leur disponibilité, sont fournis par les

Ecrit par le 5 juillet 2026

agriculteurs du réseau 'En direct de nos fermes'. Ces professionnels ont été sélectionnés via [la plateforme départementale d'achat Agrilocal84](#). En tout, 22 agriculteurs vauclusiens participent à l'opération.

Au total, 4 000 paniers, dont la valeur moyenne est de 16€, vont être distribués lors de cette opération représentant un budget de 68 000€ pour le Conseil départemental.

### **Aider à mieux consommer**

Par ailleurs, les Missions locales accompagnent les paniers offerts de recettes facilement réalisables. Des actions collectives spécifiques sont également mises en place. Elles sont destinées à promouvoir le « bien manger de façon équilibré », à inciter à consommer davantage de produits agricoles locaux et de qualité et à faire découvrir le monde agricole, ses métiers et ses formations.

L.G.



## **Alimentation : zoom sur quelques tendances**

Ecrit par le 5 juillet 2026

# de consommation

Ecrit par le 5 juillet 2026

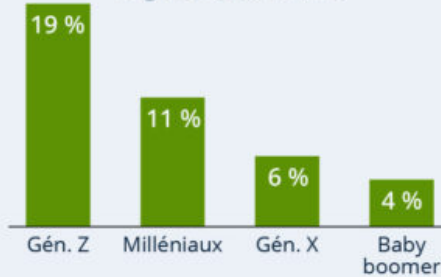
## Zoom sur quelques tendances de consommation alimentaire

Part des Français qui consomment régulièrement ces produits et qui suivent ces régimes en 2022, par génération

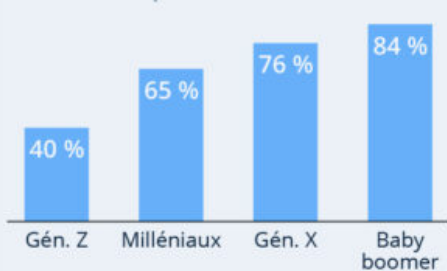
Consommation régulière de vin



Régime sans viande \*



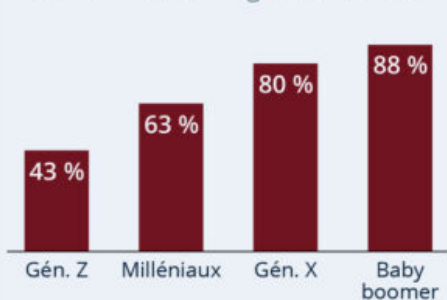
Consommation régulière de produits laitiers



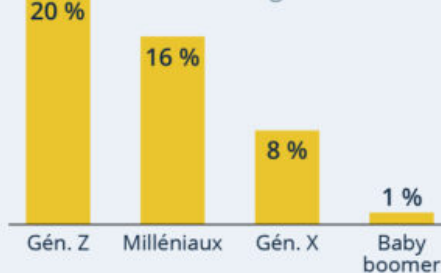
Régime sans gluten et/ou sans lactose



Consommation régulière de café



Consommation régulière de boissons énergisantes



Base : 1 000 à 2 000 Français (18-64 ans) interrogés en ligne de juillet 2021 à juin 2022.

\* Pescatarien, végétarien ou végétal.

Source : Statista Global Consumer Survey



Ecrit par le 5 juillet 2026

Environ deux tiers des Français consomment régulièrement des produits laitiers, selon la dernière enquête du [Global Consumer Survey](#). Mais cette tendance est à la baisse chez les plus jeunes : seuls 40 % des représentants de la génération Z (18-27 ans) consomment du lait, yaourt ou [fromage](#) de façon régulière. Comme le montre notre infographie, une nette évolution des [habitudes alimentaires](#) est également visible pour d'autres produits, comme la viande, le café ou le vin.

Pour la viande, par exemple, près de 20 % des jeunes de la génération Z déclarent s'en passer complètement. En comparaison, la part de ceux qui suivent un régime pescatarien, végétarien ou végan s'élève à 11 % chez les milléniaux (28-42 ans) et autour de 5 % pour les catégories d'âge suivantes (génération X et baby boomers).

Même trajectoire à la baisse pour le café : 68 % des Français en consomment régulièrement (dont plus de 80 % au-delà de 42 ans), mais seulement 43 % des 18-27 ans. Une partie des consommateurs de cette classe d'âge semble avoir remplacé le café par les boissons énergisantes : 20 % des 18-27 ans en boivent de manière régulière, contre une moyenne de 12 % pour l'ensemble de la population interrogée.

Autre tendance : les Français [consomment de moins en moins d'alcool](#), et notamment de vin. Alors que près d'un baby boomer sur deux en boit régulièrement (46 %), ce chiffre est de 39 % pour la génération X, puis tombe à 28 % pour les milléniaux et 18 % pour les jeunes adultes de la génération Z.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

---

## Festival Alimenterre : le film documentaire « une terre sans abeille » diffusé vendredi à Velleron

Ecrit par le 5 juillet 2026



**A l'occasion de la 16<sup>e</sup> édition du festival « [Alimenterre](#) », le film documentaire « une terre sans abeille » sera diffusé vendredi 21 octobre, à 20h, à la salle du Vieil hôpital à Velleron. La projection sera suivie d'un débat en présence d'apiculteurs.**

La 16<sup>e</sup> édition du festival « [Alimenterre](#) » a commencé le samedi 15 octobre, veille de la journée mondiale de l'alimentation, et prendra fin le mercredi 30 novembre. A cette occasion, des milliers d'événements sont proposés partout en France et en Europe. L'objectif : sensibiliser l'opinion publique et les responsables politiques aux causes de la faim et aux moyens de la combattre.

Dans ce cadre, les magasins [Biocoop](#) du Vaucluse, partenaire du festival depuis 2013, organisent plusieurs projections-débats autour d'une sélection de films documentaires, dont « une terre sans abeille ». D'une durée de 55 minutes, ce film, sorti en 2021, retrace les solutions envisagées à travers l'Europe, l'Amérique et l'Asie pour répondre à la problématique de disparition des abeilles.

Cette projection gratuite, qui aura lieu vendredi 21 octobre à 20h à la salle du Vieil hôpital à Velleron, est organisée par le magasin [Biocoop Le Thor](#) et l'association [D3P84](#), défense et promotion du patrimoine paysan. En novembre, ce sera le film documentaire « Tapis Vert, l'homme qui arrêta le désert » qui sera diffusé, lors de la fête de la biodiversité.

### **Programme**

« **Une terre sans abeille** », d'Elsa Putelat et Nicolas Dupuis, sortie en 2021 - durée : 55 minutes.

Ecrit par le 5 juillet 2026

Vendredi 21 octobre à 20h à la salle du Vieil hôpital à Velleron (gratuit). La projection sera suivie d'un débat avec des apiculteurs.

« **Tapis Vert, l'homme qui arrêta le désert** », de Claver Yameogo, sortie en 2021 - durée 9 minutes.  
Samedi 19 et dimanche 20 novembre à la salle des fêtes du Thor (gratuit). Des séances de sensibilisation pour les enfants seront organisées.

### **Festival « Alimenterre »**

Alors que de plus en plus de citoyens prennent conscience des dérives du système alimentaire mondialisé, le festival « Alimenterre » part à la rencontre de celles et ceux qui s'engagent pour une alimentation durable et solidaire, ici et dans le monde : citoyens, élus, agriculteurs, entrepreneurs, militants associatifs, enseignants, etc.

Ecrit par le 5 juillet 2026

**FESTIVAL**  
**ALIMENTTERRE**  
CFSI Notre avenir se joue dans nos assiettes

15 OCTOBRE - 30 NOVEMBRE

L'association D3P et le magasin Biocoop du Thor vous convient à une soirée autour de la diffusion du film :  
**Une terre sans abeille ?**  
Suivi d'un débat en présence d'apiculteurs  
Le vendredi 21 octobre 2022 à 20h  
salle du Vieil hôpital à Velleron

COORDONNÉ PAR LE COMITÉ FRANÇAIS POUR LA SOLIDARITÉ INTERNATIONALE [alimenterre.org](http://alimenterre.org) [festivalALIMENTERRE](https://www.facebook.com/festivalALIMENTERRE) [cfsiasso](https://twitter.com/cfsiasso)  
AVEC LE SOUTIEN DE : [AFD](https://www.afd.fr) [biocoop](https://www.biocoop.fr) [Ceresse](https://www.ceresse.com) [LEA NATURE](https://www.lea-nature.com) [yhu](https://www.yhu.fr)  
EN PARTENARIAT AVEC : [Alternatives Economiques](https://www.alternatives-economiques.fr) [ASSOCIATION DU VIVANT](https://www.associationduvivart.com) [FESTIVAL SOLIDARITÉS](https://www.festival-solidarites.com) [PCAR](https://www.pcar.fr)

La 16<sup>e</sup> édition du festival « [Alimenterre](https://www.alimenterre.org) » a commencé le samedi 15 octobre et prendra fin le mercredi 30 novembre. © DR

J.R.