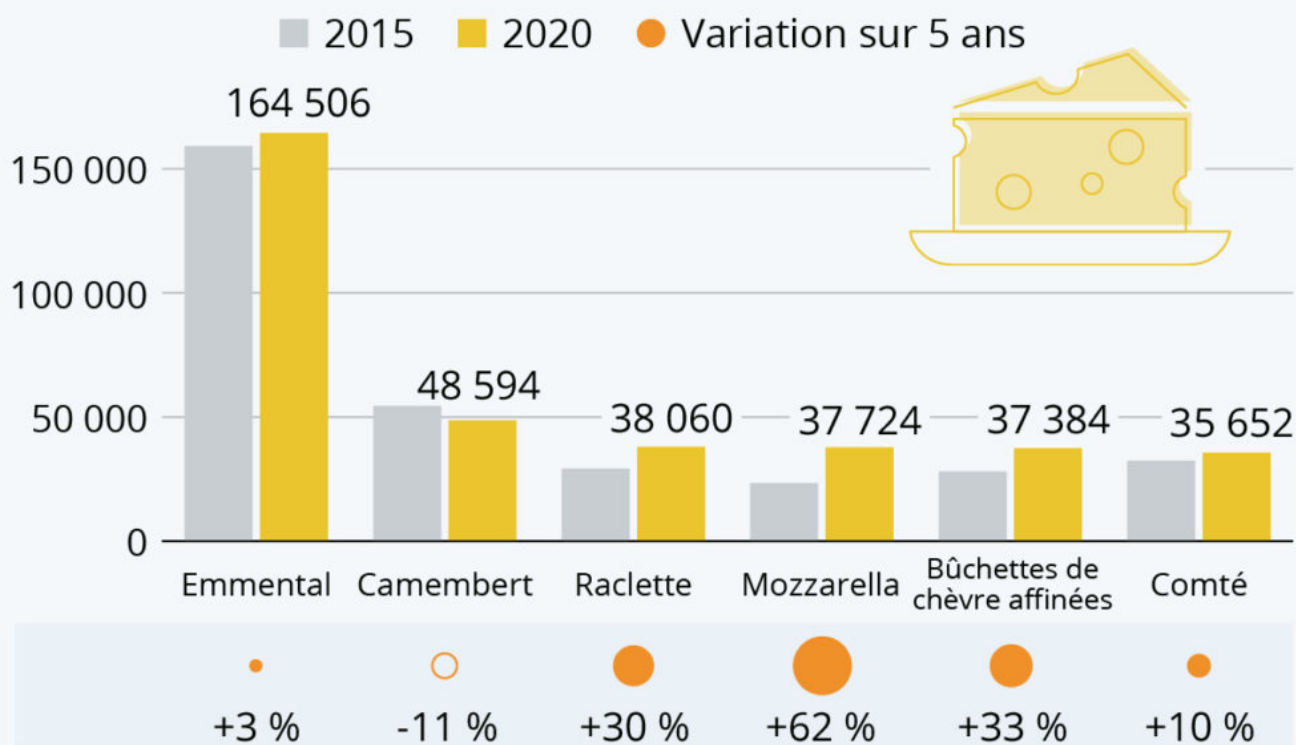


Ecrit par le 5 juillet 2026

Les fromages les plus consommés en France

Les fromages les plus vendus en France

Types de fromage les plus vendus en tonnes et tendance du marché depuis 2015



Source : FranceAgrimer



C'est une petite révolution au pays des mille fromages. Pour la première fois, les ventes de mozzarella

Ecrit par le 5 juillet 2026

ont dépassé celles du plus emblématique des fromages français, le camembert. « Depuis le début de l'année jusqu'au 11 septembre on a vendu 29 230 tonnes de camemberts en France contre 33 170 tonnes de mozzarella », détaille le président du Syndicat normand des fabricants de camemberts, Fabrice Collier, [interrogé](#) dans les colonnes du Figaro.

Comme le met en évidence notre graphique, basé sur les données de [FranceAgrimer](#), cela fait déjà plusieurs années que les ventes de camembert sont sur le déclin, tandis que celles du célèbre fromage italien à pâte filée ne cessent d'augmenter. Parmi les fromages les plus consommés par les Français, le camembert est le seul à avoir connu une baisse des ventes au cours des cinq dernières années (-11 % en volume). De son côté, la mozzarella est le fromage qui a le plus progressé depuis 2015, avec une hausse de plus de 60 % des volumes écoulés, devant les buchettes de chèvre affinées (+33 %) et la raclette (+30 %). Mais c'est l'emmental qui reste de loin le fromage le plus consommé : plus de 160 000 tonnes se sont vendues en France l'année dernière.

Bien entendu, ces chiffres de ventes s'expliquent également par la façon de consommer ces différents fromages. Le camembert et le comté sont par exemple plutôt des fromages de plateau, davantage consommé au restaurant ou avant le dessert, alors que la mozzarella et l'emmental sont beaucoup plus utilisés en cuisine, trouvant leur place dans de nombreuses recettes.

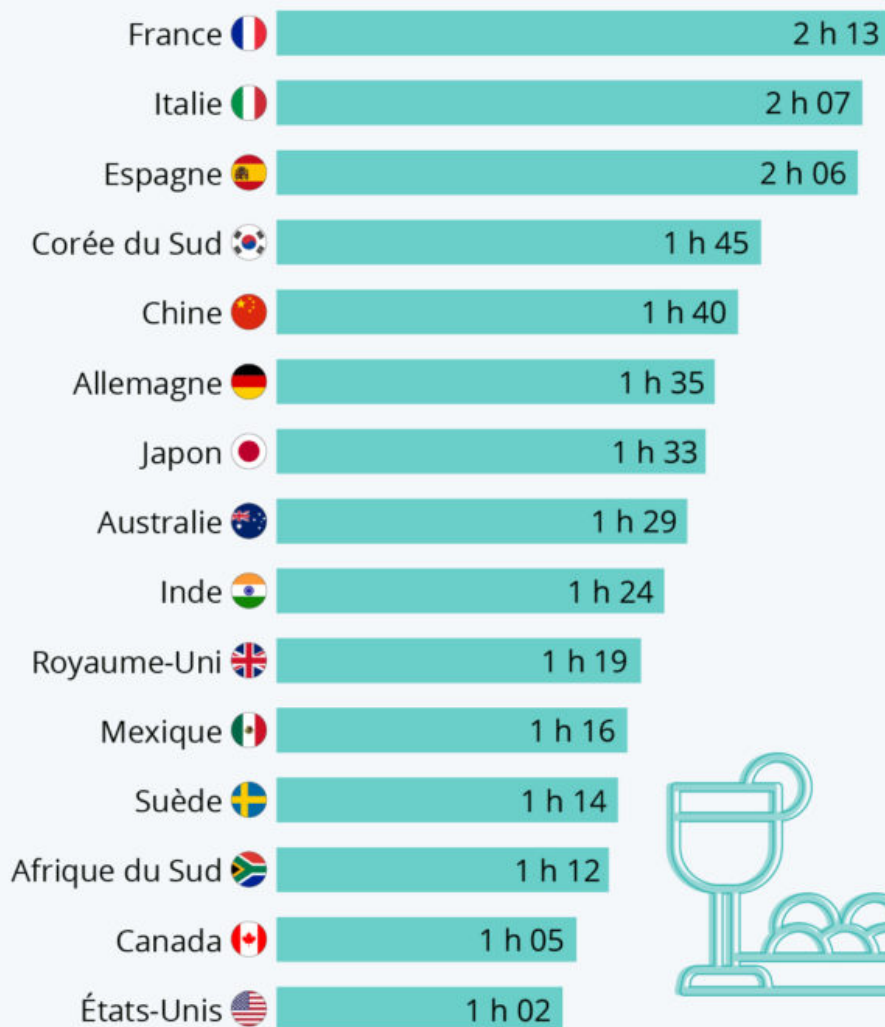
De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Les Français, champions du temps passé à table

Ecrit par le 5 juillet 2026

Les Français, champions du temps passé à table

Heures et minutes passées à manger et à boire par jour dans une sélection de pays de l'OCDE *



* en 2016 ou selon les dernières données disponibles.

Source : OCDE



statista

Ecrit par le 5 juillet 2026

Manger et boire est bel et bien un temps qui semble sacré pour les Français. Selon les chiffres de l'[OCDE](#), les [habitants de l'Hexagone](#) passent en moyenne 2h13 par jour à manger et à boire, soit 40 minutes de plus que la moyenne des pays de l'OCDE et plus de deux fois plus que les Américains.

L'Italie, la Grèce et l'Espagne nous talonnent de près avec plus de deux heures passées à table également et comme le montre notre graphique, les Asiatiques prennent eux-aussi leur temps en mangeant. À l'inverse, les Canadiens et les Américains détiennent la palme du fast food et ferment le classement présenté par l'OCDE : un peu plus d'une heure leur suffit pour avaler l'ensemble de leurs repas quotidiens.

De Claire Jenik pour [Statista](#)

Grand Avignon : premier forum sur le 'Programme alimentaire territorial'

Ecrit par le 5 juillet 2026



La Communauté d'agglomération du Grand Avignon a lancé en 2019 le Programme alimentaire territorial (PAT), afin de maintenir une agriculture durable sur son territoire et garantir l'accès de tous à une alimentation de qualité. L'objectif ? « Renforcer notre système alimentaire territorial en rapprochant les acteurs de la chaîne de la production jusqu'à la consommation. »

Une concrétisation

Le Forum ouvert a eu lieu à l'école hôtelière, sur le campus de la Chambre du commerce et de l'industrie. Son objectif est de réunir l'ensemble des participants aux ateliers de travail mis en place depuis juillet 2020 et l'ensemble des partenaires mobilisés autour du PAT. Le Forum ouvert est pensé comme un véritable de temps de travail pour venir concrétiser les pistes d'actions qui constitueront le futur plan d'actions du PAT. Près d'une centaine de participants étaient présents : institutions, agriculteurs, commerçants, associations, entreprises de transformation...

Les prochaines étapes

Certaines actions sont déjà lancées comme la mise en œuvre d'espaces d'agriculture urbaine dans les quartiers en renouvellement urbain, la mise en place d'un réseau d'échanges des gestionnaires de la

Ecrit par le 5 juillet 2026

restauration scolaire, les actions de sensibilisation sur la transmission des exploitations agricoles... D'autres seront précisées avec les partenaires concernés pour être lancées dès le premier semestre 2022.

Janvier 2022 sera donc le point d'arrivée de ces deux années de travail pour faire émerger le PAT et sera alors surtout le point de départ de la mise en œuvre du programme. « C'est un chantier conséquent que le Grand Avignon a attaqué et les défis à relever sont nombreux. Préserver l'agriculture, permettre à tous l'accès à une alimentation de qualité, renforcer la place des produits locaux dans les circuits de distribution... sont des enjeux qui concernent toutes les échelles d'actions, du plus local jusqu'au global. En matière d'alimentation, beaucoup de choses se jouent à notre échelle. Le Grand Avignon, et tous les acteurs locaux qu'il mobilise autour du PAT, ont la possibilité, grâce à ce programme, de changer notre façon de produire et de nous alimenter. »

L.M.

Démocratie foncière : paysages, agriculture, consommation, que voulons-nous pour demain ?

Ecrit par le 5 juillet 2026



Que seront demain nos territoires ? Quels paysages, quelles agricultures, quelle qualité de vie souhaitons-nous ? À l'heure où les pratiques agricoles et alimentaires évoluent, où l'écologie et la consommation sont au cœur des préoccupations, le débat sur l'usage des sols disponibles est plus que jamais d'actualité. C'est pourquoi, de juin à septembre 2021, la Safer Paca (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural de Provence-Alpes-Côte d'Azur) lance une large concertation citoyenne afin de définir ses priorités, inscrites dans son prochain PPAS (Programme pluriannuel d'activité des Safer).

Les enjeux majeurs de l'aménagement du territoire

Paysages, agriculture, écologie, qualité de vie, consommation locale, emplois, logements...Les choix stratégiques arrêtés dans le PPAS sont déterminants pour l'avenir des territoires. Car il s'agit non seulement d'assurer le renouvellement des générations d'agriculteurs mais aussi de développer une agriculture dynamique et à taille humaine, de garantir le développement durable des territoires et la préservation des espaces naturels, agricoles et forestiers. Parce que le PPAS constitue la feuille de route de la Safer Paca pour gérer les arbitrages entre intérêt collectif et intérêts particuliers sur la question de l'occupation des sols et de la taille des exploitations, cette concertation portera notamment sur trois

Ecrit par le 5 juillet 2026

thématiques porteuses de 'tensions positives et fertiles' : alimentation et agricultures, activité économique et cadre de vie.

La démarche de concertation

La Safer Paca innove avec ce dispositif de 'démocratie foncière' qui implique les citoyens, dans leur plus grande diversité. Douze réunions publiques sont organisées dans les départements de la région Sud Paca. Chaque réunion se décline sous forme d'ateliers de travail, dont la restitution va nourrir le bilan général de la concertation. De plus, une plateforme internet adossée au site www.safer-paca.com/concertation permettra de prolonger les échanges et, pour ceux et celles qui ne peuvent se déplacer, de s'exprimer. A l'issue de la concertation, la Safer Provence-Alpes-Côte d'Azur expliquera comment elle a pris en compte les contributions citoyennes dans l'élaboration de sa stratégie pour les 6 années à venir.

Mission

Sous la double tutelle du Ministère de l'Agriculture et de l'Économie, la Safer Paca observe et régule le marché foncier des espaces ruraux et périurbains. Dans les mois à venir, elle doit prochainement élaborer son futur Programme Pluriannuel d'Activité (PPAS), qui détermine ses orientations stratégiques pour les années 2022-2028. La Safer Paca a choisi d'y associer les citoyens et habitants de la région dans le cadre d'une vaste concertation citoyenne.

Calendrier

- Fin juin - début juillet 2021 : 1ère tournée des ateliers sur les six départements de la Région Sud Paca
- 29 juin : Territoire Durance Luberon Verdon - Salle Polyvalente, Le Village, Pierrevert (04)
- 30 juin : Territoire Bassin de vie d'Avignon - lieu précisé ultérieurement (84)
- 1er juillet : Territoire Briançonnais - Salle des associations, 45 avenue de la République, Briançon (05)
- 5 juillet : Territoire Draguignan - Auditorium de Draguignan, 660 Boulevard John Kennedy, Draguignan (83)
- Septembre 2021 : 2ème tournée des ateliers sur les six départements de la Région Sud Paca - les lieux seront précisés ultérieurement.
- 9 septembre : Gap (05)
- 14 septembre : Pays d'Arles (13)
- 21 septembre : Nice (06)
- 23 septembre : Mazan (84)

M.H.

Les infos pratiques

Pour s'inscrire et participer : www.safer-paca.com/concertation. La démarche en images : <https://www.youtube.com/watch?v=GO5CUjdigxc&feature=youtu.be>

Ecrit par le 5 juillet 2026



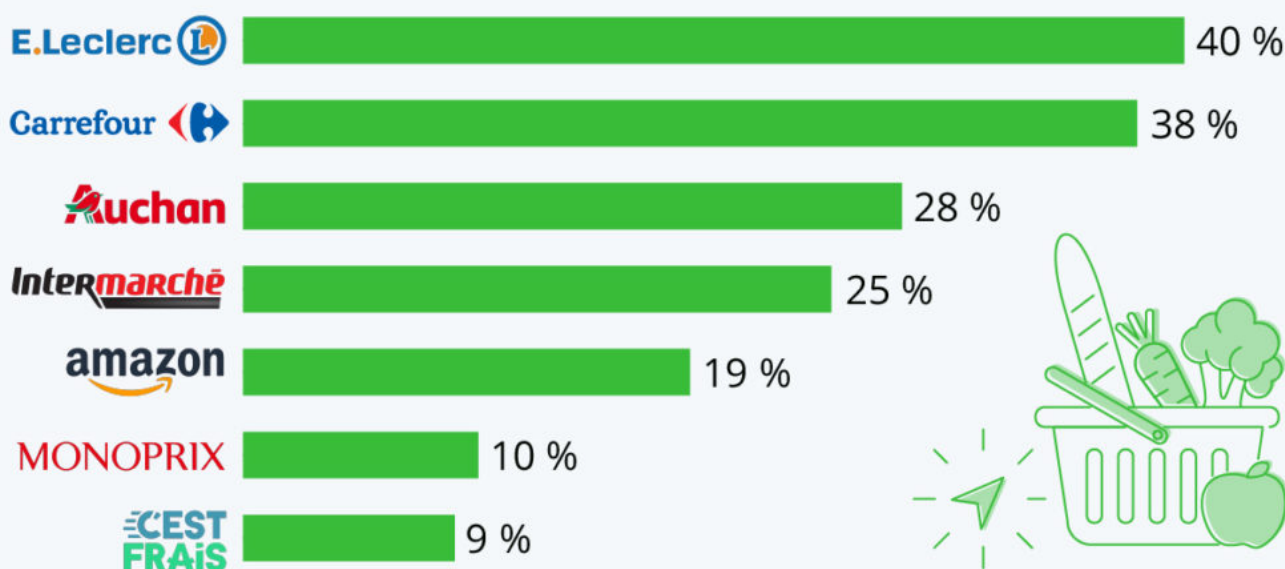
L'amandier en fleur de Vincent Van Gogh

E-commerce alimentaire : les enseignes les plus populaires en France

Ecrit par le 5 juillet 2026

Courses alimentaires : les sites les plus populaires

Part des répondants ayant fait des achats alimentaires sur les sites des enseignes suivantes au cours des 12 derniers mois *



* Données issues de 3 vagues d'enquêtes menées en France entre mars 2020 et mars 2021.

Base : plus de 2 000 internautes qui font des courses alimentaires en ligne. Plusieurs choix possibles, sélection des réponses avec plus de 5 %.

Source : Statista Global Consumer Survey



Qu'il s'agisse de faire ses courses alimentaires en [magasin](#) ou sur Internet, les deux géants de la [grande distribution](#), E.Leclerc et Carrefour, restent les enseignes les plus populaires en France. Selon les données du [Statista Global Consumer Survey](#), respectivement 40 % et 38 % des Français qui achètent des produits alimentaires sur Internet ont utilisé le site de l'une et l'autre des enseignes au cours de l'année passée. Parmi les autres distributeurs ayant su affirmer leur présence en ligne ces dernières

Ecrit par le 5 juillet 2026

années, on retrouve Auchan (28 %) et Intermarché (25 %). Ces derniers devancent toujours le géant américain, [Amazon](#) (19 %), dont l'appétit pour le e-commerce alimentaire n'est plus un secret. Le groupe de Jeff Bezos a notamment récemment étendu son [partenariat avec Monoprix](#) et le groupe Casino, afin de développer dans l'Hexagone son service de livraison de denrées alimentaires avec Prime Now.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

L'envol du bio en France

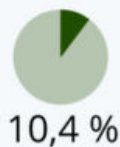
Ecrit par le 5 juillet 2026

L'envol du bio en France

Chiffres clés sur l'évolution du secteur de l'alimentation biologique en France entre 2010 et 2019

■ 2010 ■ 2019

Part des exploitations agricoles bio



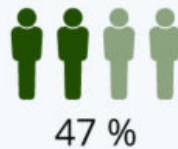
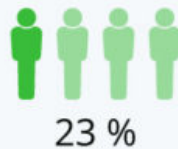
Chiffre d'affaires de la filière



Dépenses moyennes par habitant



Consommateurs réguliers (≥ 1 fois par semaine)



Source : Agence Bio



statista

Ecrit par le 5 juillet 2026

Encore considéré comme une niche il y a une dizaine d'années, le secteur de l'[alimentation biologique](#) a véritablement pris son envol en France au cours de la dernière décennie, comme le mettent en évidence les chiffres de l'[Agence Bio](#). En 2010, 4 % des exploitations agricoles et environ 3 % des terres cultivées étaient engagées dans une production biologique, alors que le chiffre d'affaires national de la filière s'élevait à 3,7 milliards d'euros. Aujourd'hui, l'agriculture biologique concerne plus d'une [exploitation agricole](#) sur dix et plus de 8 % de la surface agricole utile, tandis que le chiffre d'affaires du secteur a été multiplié par trois pour atteindre près de 12 milliards d'euros en 2019.

En parallèle, la consommation de produits biologiques s'est largement démocratisée au sein de la population française. Il y a dix ans, environ le quart des Français consommaient des produits biologiques au moins une fois par semaine, pour une dépense annuelle moyenne de 57 € par habitant. De nos jours, la proportion de consommateurs hebdomadaires s'élève à environ la moitié de la population et les Français consacrent en moyenne trois fois plus d'argent à l'alimentation bio.

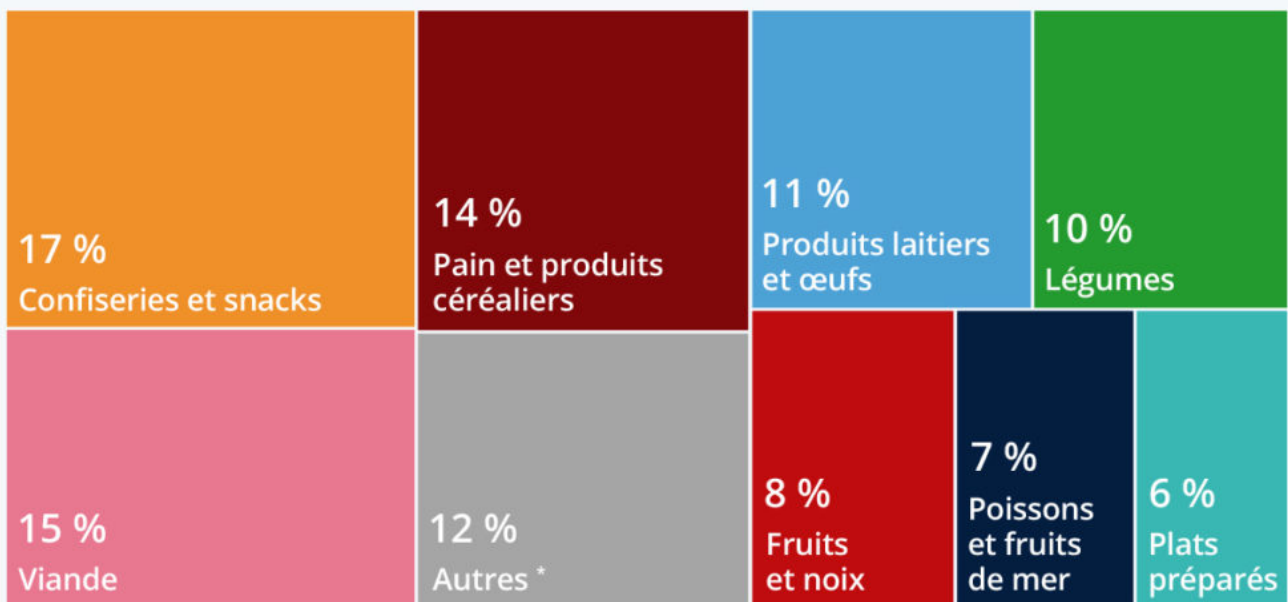
De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Alimentation : les secteurs qui génèrent le plus d'argent

Ecrit par le 5 juillet 2026

Alimentation : les segments qui génèrent le plus de revenus

Répartition du chiffre d'affaires mondial de l'industrie agroalimentaire par segment



Basé sur les données de l'année 2019.

* dont alimentation infantile, sauces et épices, miel et édulcorants, huiles et graisses, alimentation animale.

Source : Statista Consumer Market Outlook - Food Report 2021



statista 

Selon les dernières prévisions du [Consumer Market Outlook](#), le marché alimentaire mondial devrait atteindre un chiffre d'affaires de 8 000 milliards de dollars en 2021 (6 500 milliards d'euros au taux de change actuel). Comme le rapporte la [FAO](#), malgré des impacts sur la production et les chaînes

Ecrit par le 5 juillet 2026

d'approvisionnement, ainsi que sur la [sécurité alimentaire des populations les plus vulnérables](#), la pandémie de Covid-19 n'a eu que peu d'effets sur la consommation alimentaire mondiale, la demande globale étant généralement inélastique dans ce domaine.

Comme le montre notre graphique, les [confiseries et les snacks](#) constituent le segment le plus prolifique de l'[industrie agroalimentaire](#) dans le monde. Cette catégorie de produits représentait 17 % des revenus en 2019, soit la plus grande part du chiffre d'affaires mondial, suivie par la viande (15 %) ainsi que le pain et les produits céréaliers (14 %). Les deux autres segments qui atteignaient au moins 10 % des recettes étaient les produits laitiers et les œufs, ainsi que les légumes. D'après les prévisions de l'étude [Food Report 2021](#), tous les segments alimentaires sont en phase de croissance à l'échelle mondiale et c'est celui de l'alimentation infantile (3 % du CA mondial) qui observe la plus forte progression : +36 % attendu entre 2019 et 2025. Une tendance sectorielle qui pourrait toutefois connaître un ralentissement cette année, avec la [baisse des naissances](#) qui commence à être observée dans certains pays en lien avec la pandémie.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Le Covid-19 contraint l'Innovation alimentaire à reporter ses dates les 1, 2 et 3 septembre au Palais-des-Papes d'Avignon

Ecrit par le 5 juillet 2026



Le laboratoire de l'innovation alimentaire [Ecotrophéla](#) reporte les dates de son concours national France - initialement prévu du 23 au 25 juin - au 1er, 2 et 3 septembre. Dans le contexte inédit de la crise Covid-19, les membres du réseau Ecotrophéla- grandes écoles, universités, instituts de recherche, Ania (Association Nationale des Industries Alimentaires) - et les partenaires interprofessionnels concertés ont annulé le rendez-vous du mois de juin, estimant que les conditions de déplacements des étudiants et de leurs enseignants chercheurs n'offraient pas les meilleures garanties. Les partenaires ont validé unanimement le report du concours à la rentrée de septembre, au Palais des Papes à Avignon.

En savoir plus

Ecotrophéla France est attendue par les équipes étudiantes qui œuvrent depuis septembre 2019 à l'élaboration d'un produit alimentaire innovant et écoresponsable. Au 19 avril, date de clôture du dépôt des dossiers candidats, la manifestation compte la participation record de 19 établissements de l'enseignement supérieur français. Vingt innovations alimentaires élaborées par 150 étudiants seront soumises au jury de présélection mi-mai, pour décrocher un sésame lors des épreuves finales, du 1er au 3 septembre à Avignon. Ce panel de produits alimentaires dessine les nouvelles tendances de consommation et inspire les industriels pour l'alimentation de demain.

Les filières interprofessionnelles impliquées

Les interprofessions sollicitent l'intelligence collective du réseau Ecotrophéla. En 2020, plusieurs filières sont partenaires et s'inspirent des solutions évolutives ou disruptives imaginées par les étudiants pour étayer leur propre vision prospective. Interfel (Interprofession des Fruits et Légumes frais), Interbev

Ecrit par le 5 juillet 2026

(Interprofession de l'Élevage et des Viandes), France Filière Pêche (Interprofession de la Pêche maritime).

Ecotrophéla

Créé en France en 2000, Ecotrophéla est devenue la référence européenne des pédagogies d'excellence en matière d'innovation alimentaire. En réponse aux enjeux de l'alimentation du futur et aux problématiques des industries alimentaires, le concours forme depuis 20 ans des générations de cadres et d'experts en alimentation. En étroite collaboration avec les fédérations de l'alimentation et les filières interprofessionnelles, Ecotrophéla inspire les industriels en termes de ressources humaines, de stratégie R&D et de transfert d'innovation. Son réseau européen a donné naissance à 1 500 projets alimentaires innovants dans une vingtaine de pays, comme autant de réponses à l'évolution des modes de consommation, à l'émergence de nouveaux marchés et au respect de l'environnement. Une cinquantaine de start-ups sont issues de ce vivier de talents unique en Europe.

Le Mas de Carles a besoin de Vous !

Ecrit par le 5 juillet 2026



«Le vilain coronavirus nous cloue sur place, se désolé-t-on au Mas de Carles. Les restaurants, les marchés sont fermés. Mais les chèvres de Carles continuent à donner du lait qui est transformé en fromages. Qu'en faire ? Il y a aussi des confitures et autres gelées qui ne demandent qu'à être dégustées. Alors, parce qu'il est important et nécessaire que chacun reste chez soi, nous vous proposons de vous livrer à domicile. Dans votre panier, au choix, 10 fromages pour 20€ et des confitures bio en pot de 340 gr pour 4,50€ aux figues, figues et fruits rouges, figues-lavande, oranges amères, rhubarbe, Rhubarbe-pamplemousse, gelée de thym et de la gelée de romarin.»

Les communes desservies

«Les communes desservies sont : Avignon, Villeneuve, Les Angles, Pujaut, Tavel, Lirac, Saint- Laurent, Saint-Geniès, Montfaucon, Roquemaure, Sauveterre, Rochefort... après si c'est un peu plus loin, Montfavet par exemple, tout dépend de la quantité. Délais de livraison ? Le plus souvent sous 48h.»

Commande et paiement

Pour commander, merci d'indiquer le nom des produits et quantité ainsi que vos nom et prénom, adresse et téléphone. Pour la livraison, indiquer l'adresse et le numéro de téléphone à prévenir. Paiement à la livraison soit par chèque soit en espèces (billets, éviter les pièces) sans rendu de monnaie dans le respect des conditions sanitaires. Les personnes qui livrent restent à bonne distance lors de la livraison.

5 juillet 2026 |



Ecrit par le 5 juillet 2026

Commande auprès de compta@masdecarles.org et
<https://masdecarles.org/le-mas-de-carles-livre-a-domicile/>