

Ecrit par le 19 mai 2026

Gaspillage alimentaire, le fléau des fêtes de fin d'année



D'après une étude de [Too Good To Go](#), l'application de lutte contre le gaspillage alimentaire, menée avec la société de sondages et d'études [Yougov](#), près de 8 Français sur 10 déclarent gaspiller pendant les fêtes de fin d'année.

Les fêtes de fin d'année riment souvent avec convivialité, et donc avec abondance, pas seulement en cadeaux, mais aussi en nourriture. Malgré l'inflation et la baisse du pouvoir d'achat, plus de 6 Français sur 10 (63%) déclarent acheter plus que d'habitude durant cette période, ce qui mène à un gaspillage plus conséquent que le reste de l'année.

Cette raison s'explique par le fait que les Français ont peur de manquer. Ce comportement se manifeste particulièrement (71%) chez les 18-34 ans. D'après l'étude, le pain est en tête des aliments les plus

Ecrit par le 19 mai 2026

gaspillés (37%), suivi de près par les accompagnements (32%) tels que le riz, les pâtes ou encore les pommes de terre. Les apéritifs composés entre autres de toasts et de verrines tiennent quant à eux la troisième place. Ces derniers étant particulièrement gaspillés pour 36% des 18-24 ans (contre 29% en moyenne). D'autres aliments consommés durant les fêtes tels que les desserts, la viande, les sauces, et les sucreries, se révèlent également être gaspillés.

Pour palier ce problème, Too good to go propose cinq solutions simples, qui sont d'ailleurs connues de 97% des sondés : congeler ses restes, donner le surplus de denrées non consommées (à la famille, amis, etc), utiliser des recettes anti-gaspi pour réutiliser ses restes, ranger et vérifier son frigidaire plus fréquemment après les fêtes, ou encore faire un planning des repas.

V.A.

La Cove déploie de nouvelles zones de réemploi dans les déchèteries pour limiter le gaspillage

Ecrit par le 19 mai 2026



La **communauté d'agglomération Ventoux Comtat Venaissin** (Cove) dispose désormais de trois zones de réemploi dans ses déchèteries, et répond ainsi à la Loi Anti Gaspillage et Économie Circulaire en permettant à ses habitants de déposer les objets dont ils n'ont plus l'utilité et d'en récupérer gratuitement.

Après avoir installé un premier chalet dédié au réemploi à la déchèterie intercommunale des Lones à Carpentras, la Cove en déploie deux nouveaux au sein des déchèteries de La Petite Palud à Aubignan et de l'Orée du bois à Caromb. Ces trois zones de réemploi permettent aux habitants de l'Agglomération de déposer les objets, en bon état, dont ils n'ont plus l'utilité afin de leur donner une seconde vie. Ainsi, en plus de créer de la solidarité, cela évite le gaspillage et favorise l'économie circulaire.

Il est possible de laisser des petits meubles, des vélos, des articles de jardinage, de la vaisselle, des luminaires, des jouets, ou encore livres, dans ces zones de réemploi. Il n'est pas possible d'y déposer de l'électroménager en revanche. Pour ce faire, il suffit de se rendre à l'une des déchèteries disposant d'une zone de réemploi et de s'adresser à un agent sur place pour préciser le type d'objets que vous souhaitez mettre à disposition.

Ecrit par le 19 mai 2026



©Cove

Ducros et Vahiné s'allient à Too good to go pour sauver les invendus des fêtes

Ecrit par le 19 mai 2026



Après le groupe Blachère, c'est au tour des marques Vahiné et Ducros, du groupe agroalimentaire McCormick, de s'associer à l'application anti-gaspillage [Too good to go](#) afin de sauver près de 20 000 produits alimentaires après les fêtes.

800 paniers sont d'ores et déjà disponibles sur le site de Too good to go à un tarif réduit. Ils pourront être collectés le vendredi 13 entre 16h et 20h et le samedi 14 janvier entre 9h et 15h à l'usine Ducros à Montoux. L'objectif est d'éviter à près de 20 000 produits, qui étaient destinés aux fêtes de fin d'année, d'être détruits. « Si l'opération est un succès, nous aimerions la renouveler chaque année », déclare [Arnaud Ronssin](#), directeur commercial de McCormick.

Cette alliance entre le groupe agroalimentaire et l'application anti-gaspillage est en adéquation avec les engagements RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) de ce premier. « Le partenariat avec McCormick et ses deux marques emblématiques Ducros et Vahiné, que les Français utilisent quotidiennement, semblait évident, explique [Sarah Chouraqui](#), directrice générale de Too good to go. Nous sommes très heureux de lancer cette opération qui permettra de faire découvrir la large gamme de produits des deux marques. »

Les paniers

Ecrit par le 19 mai 2026

Les paniers Ducros sont composés du poivre noir classique, le produit le plus vendu de la marque, avec son nouveau moulin et son système de réglage à trois niveaux, ainsi que d'autres produits tels que des herbes, des épices, mais aussi des produits de la cuisine thaïlandaise.

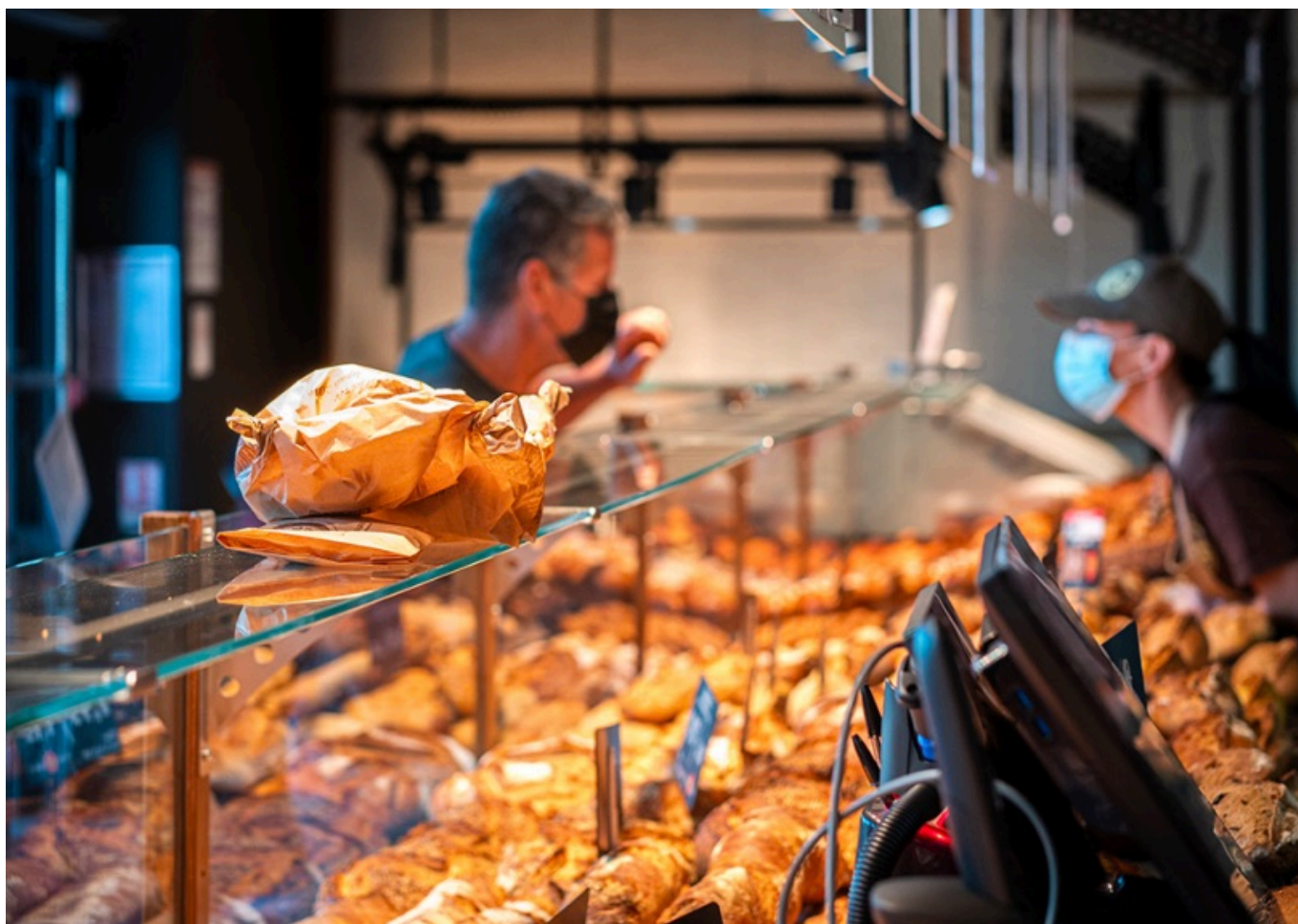
Les paniers Vahiné, quant à eux, sont composés d'une gousse de vanille, la poudre d'amandes, indispensable en cette période de galette des rois, mais aussi d'un assortiment surprise d'une dizaine de produits pour réaliser de nombreux desserts à la maison.

Le prix d'un panier est de 9,99€, soit environ un tiers du prix de vente constaté en magasin pour tous les produits d'un panier cumulés. Les consommateurs auront également des fiches recettes et un bon de réduction de 1,50€ pour leurs prochains achats en magasin dans leur panier.

V.A.

Blachère s'associe à Too good to go pour lutter contre le gaspillage

Ecrit par le 19 mai 2026



Le groupe de restauration snacking [Blachère](#) signe un partenariat avec l'application anti-gaspillage [Too good to go](#). Plus de 90% des enseignes [Marie Blachère](#), [Provenc'halles](#) et [Mangeons Frais](#) proposent désormais des paniers sur l'application. L'objectif de cette collaboration est de sauver 1 million de repas par an dans les trois enseignes, et à terme, d'atteindre zéro gaspillage alimentaire en magasin.

[Le groupe Blachère](#), dont le siège est basé à [Châteaurenard](#), avait déjà mis quelques actions en place afin de participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ses enseignes faisaient notamment des réductions de -50% sur la plupart de leurs produits durant les 30 minutes avant leur fermeture chaque jour.

Ce partenariat avec Too good to go prouve l'investissement du groupe Blachère dans cette cause. Désormais, près de 870 points de vente, dont 710 boulangeries Marie Blachère et 160 magasins de fruits et légumes Provenc'halles et Mangeons Frais proposent des paniers qui sont à commander sur l'application et à venir récupérer en boutique. Pour le moment, seulement 90% des enseignes du groupe y participent mais l'objectif à terme est d'atteindre les 100%. « La réduction du gaspillage alimentaire ne

Ecrit par le 19 mai 2026

peut se faire sans les grands acteurs de l'industrie alimentaire et nous sommes très heureux que le Groupe Blachère rejoigne Too Good To Go », affirme [Sarah Chouraqui](#), directrice générale de l'application.

Ainsi, les utilisateurs de l'application Too good to go pourront trouver des paniers mixtes à 5€ et à 9€ (au lieu de 15€ et 27€) dans les boulangeries Marie Blachère, ainsi que des paniers de fruits et légumes à 4,99€ (au lieu de 15€) dans les magasins Mangeons Frais et Provenç'halles.

V.A.

La startup agroalimentaire Green Spot Technologies s'implante à Carpentras



[Green Spot Technologies](#) est une société agroalimentaire engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Née en Nouvelle-Zélande à l'initiative de [Ninna Granucci](#), la startup a

Ecrit par le 19 mai 2026

choisi Carpentras pour développer son volet industriel.

À l'issue de ses études en biotechnologie qu'elle a effectué au Brésil, [Ninna Granucci](#) se voit obtenir une opportunité dans un laboratoire de métabolomique et de microbiologie industrielle en Nouvelle-Zélande, où elle propose de travailler sur la résolution des déchets via la fermentation. De là naît Green Spot Technologies, qui s'est installé en France en 2018, deux ans après sa création.

La startup est engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ainsi, elle transforme les coproduits d'origine végétale en une poudre riche en nutriments.

Une société qui répond aux problèmes mondiaux

1.3 milliard de tonnes de nourriture sont gaspillées dans le monde chaque année. D'ici 2050, l'ONU estime que la population mondiale aura augmenté de 16%, la production alimentaire devra elle aussi augmenter, et donc le taux de gaspillage sera inévitablement en hausse. C'est dans une dynamique de réduire ce gaspillage et d'éviter les problèmes qui y sont liés, tels que son coût annuel et les émissions de gaz à effet de serre qu'il engendre, qu'agit Green Spot Technologies.

En réalité, 32% des déchets quotidiens sont encore consommables, comme les pelures de fruits et légumes, les drêches de brasserie, ou encore le marc des jus et du vin. La startup néo-zélandaise s'engage donc à collecter ces végétaux non utilisés auprès des industriels, puis vient l'étape de fermentation avant d'obtenir le produit fini. Ainsi, Green Spot Technologies participe à l'économie circulaire tout en proposant des produits composés d'ingrédients 100% naturels.

L'entreprise s'installe en Vaucluse

Après s'être exportée en France en 2018, Green Spot Technologies continue de s'agrandir et choisit de poser ses valises en Vaucluse. Accompagnée par [Vaucluse Provence Attractivité](#), la startup va s'installer à Carpentras pour développer son volet industriel.

Ce choix géographique s'est dessiné autour de plusieurs arguments : la disponibilité de coproduits intéressants, la présence d'acteurs d'intérêt pour l'entreprise tels que le Centre régional d'innovation et de transfert de technologie (CRITT), le Centre technique agroalimentaire (CTCPA), l'Institut national de la recherche agronomique (INRAE), ou encore l'Ecole Supérieure de Commerce des Entrepreneurs de la Naturalité (Isema). Le fait que la Région Sud met un point d'honneur à soutenir les initiatives autour de la naturalité a également été un argument phare.

Green Spot Technologies sera donc installée dans un bâtiment de 1600m² au Marché Gare de Carpentras. La production débutera au début de l'année 2023. Une dizaine recrutements et de transferts ont déjà été faits. L'entreprise recherche toujours un technicien de bioproduction agroalimentaire. Pour plus d'informations sur cette offre d'emploi, [cliquez ici](#).

Lauréate de l'appel à projet 'Première usine'



Écrit par le 19 mai 2026

L'appel à projet 'Première usine' a pour objectif de soutenir le développement de start-ups et de petites et moyennes entreprises innovantes dans le milieu industriel. 100 entreprises ont candidaté au premier appel à projet, qui est doté d'une enveloppe de 550 millions d'euros sur la période 2022-2026. Parmi ces 100 entreprises, 18 ont été retenues.

Ces 18 projets représentent 467 millions d'euros d'investissements cumulés. Parmi les entreprises lauréates, dans la catégorie 'Industrie agroalimentaire' se trouve Green Spot Technologies pour son projet 'GST demo'.