

En 2021, la consommation de gaz a diminué de 6% en Paca



En 2021, la consommation de gaz dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur s'est élevée à 38 TWh. Un volume en baisse de 6% par rapport à 2020.

C'est essentiellement en raison de la diminution de la demande régionale en gaz du secteur industriel régional (-13,3%) et des centrales de production d'électricité à partir de gaz (-23%) que ce bilan 2021 est à la baisse. En effet pour les particuliers et les collectivités, avec une température moyenne annuelle en 2021 inférieure de 1,4°C à celle de 2020, année la plus chaude jamais enregistrée en France, l'impact du facteur météorologique a été significatif sur la consommation des distributions publiques, en augmentation de 16,7% en 2021 dans la région (+12% au niveau national). Des chiffres et des volumes qui devraient être bouleversés lors du prochain bilan annuel en raison des conséquences de la guerre en Ukraine.

Transport : fort développement du BioGNV

A l'image des <u>Autocars Raoux</u> à Caumont-sur-Durance, le parc de véhicules GNV (Gaz naturel véhicule) confirme également son développement son développement dans la région. L'accent est cependant mis sur le déploiement du BioGNV qui progresse fortement en Provence-Alpes-Côte d'Azur : près de 186 camions (+56% en 2021) et 391 bus et cars (+60%) sont en circulation dans la région. Ils se ravitaillent en gaz/biogaz dans 10 stations publiques (7 autres sont en projet).





A l'échelon national, le BioGNV a renforcé sa place de carburant leader sur le marché des bus neufs, avec près d'un véhicule sur deux en 2021. Plus de 15 000 véhicules lourds fonctionnent au BioGNV en France, soit une multiplication par trois en 5 ans. Avec 252 sites, le réseau de points d'avitaillement publics s'est par ailleurs fortement développé en 2021 (74 mises en service sur l'année).

Hydrogène et gaz de synthèse

Par ailleurs, <u>GRTgaz</u>, 2e transporteur européen de gaz, a lancé en 2020 à Fos-sur-Mer, <u>'Jupiter 1 000'</u>, le premier démonstrateur industriel français produisant de l'hydrogène à partir d'électricité renouvelable, mais aussi du gaz de synthèse en recyclant du CO2. C'est le procédé de méthanation. L'hydrogène et le gaz de synthèse ainsi produit ont vocation à se substituer à l'avenir au gaz naturel et être injecté dans l'ensemble des réseaux de transport et de distribution.

A moyen terme, l'objectif est « la structuration d'un réseau régional au sein des bassins reliant les différents écosystèmes et les stockages éventuels. A plus long terme, la perspective d'un réseau national reliant les bassins, interconnecté à l'échelle européenne et intégrant les stockages semble faire consensus. Dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, au sein du bassin Fos Marseille, GRTgaz a lancé récemment, en partenariat avec les acteurs du territoire, l'étude de faisabilité d'un réseau mutualisé de transport d'hydrogène entre Fos-Sur-Mer et Manosque. »

Dans la région, GRTgaz emploie 118 salariés, et exploite 1460 kilomètres de réseau. En 2021, l'entreprise a investi 18M€ en Provence-Alpes-Côte d'Azur pour assurer la sécurité d'approvisionnement, entretenir et moderniser ses installations et accélérer son soutien à la transition énergétique.

L.G.

Paca est la région la moins radine pour le réveillon

19 décembre 2025 l



Ecrit par le 19 décembre 2025



Selon une étude menée par <u>Sunday</u>, solution de paiement par QR code lancée en avril dernier, sur 5 000 additions payées au restaurant lors du réveillon du 31 décembre, c'est en Provence-Alpes-Côte d'Azur que l'on a constaté les plus fortes dépenses par personne. Ainsi en Paca, chaque convive s'est acquitté d'une addition de 82€. Arrive ensuite Auvergne Rhône Alpes avec 74€ par personne alors que la moyenne nationale s'établit à 51€ et à 50€ chez nos voisins d'Occitanie.

Par ailleurs, les Français ont été 2,6 à se retrouver à la table d'un restaurant contre 3, en moyenne, en Paca. C'est dans les Haut-de-France que l'on observe les plus grandes tablées avec 4,5 personnes.

Côté pourboire, lors de cette soirée de passage en 2022 ces derniers ont doublé par rapport à la moyenne du mois de décembre. La région la plus généreuse en pourboire fut Paris avec 6€ laissés en moyenne contre 4€ pour la région Sud.

Une addition de... 7 909€

Lors de cette soirée, c'est à Paris que l'on trouve le record pour une addition avec un montant de... 7 909€. Pour Paca, c'est dans les Alpes-Maritimes que se trouve la 'douloureuse' plus importante avec 1 839€. Largement devant Auvergne Rhône Alpes (1 056€ à Lyon) et surtout Occitanie (498€ en Haute-Garonne).

« Après une année difficile pour les Français, nous pouvons constater grâce aux données collectées par



notre solution de paiement qu'ils ont eu à cœur de laisser de côté leurs soucis et se retrouver, explique <u>Victor Lugger</u>, co-fondateur de Sunday.

Créé en avril 2021 par les fondateurs <u>du groupe de restauration Big Mamma</u>, cette solution de paiement comptant désormais plus de 1,1 millions d'utilisateurs à travers le monde permet de régler son addition en moins de 10 secondes.

Hausse du panier moyen et des pourboires

« Sunday a pu aider les restaurateurs à améliorer les protocoles sanitaires et à respecter au mieux les gestes barrières grâce notamment au paiement sans contact, poursuit Victor Lugger. Et pour les convives, finis les calculs d'apothicaire, nous les aidons à calculer de la manière la plus précise la somme à payer par chacun, chose essentielle lors d'une sortie entre amis comme c'est le cas pour les diners de réveillon. Ils ont pu se concentrer sur ce qui étaient le plus important pour eux, partager de bons moments entre amis. »

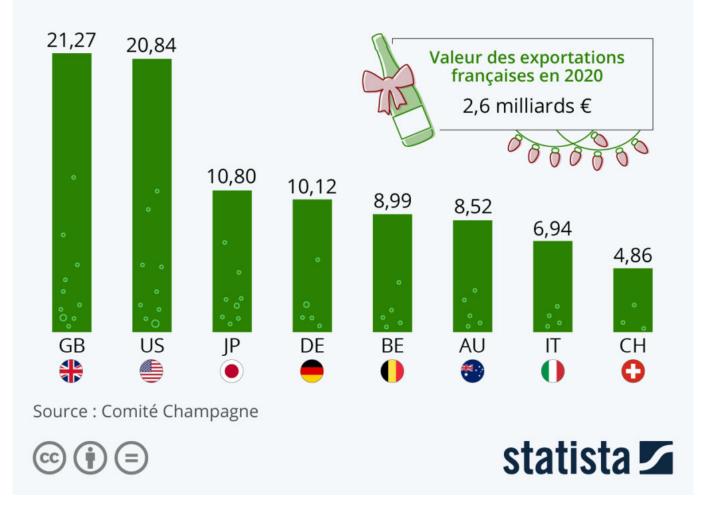
Sunday, qui a ouvert des bureaux à Paris, Londres, Madrid et Atlanta après une levée de fonds de 20M€ en avril dernier puis une seconde de 85M€ en septembre, compte plus de 1 500 partenariats avec des restaurants. Des établissements où la rotation est maintenant plus rapide de 10% avec une hausse de 12% du panier moyen ainsi qu'une augmentation de 40% des pourboires pour le personnel.

Les pays qui importent le plus de champagne



Les plus gros importateurs de bulles françaises

Principaux pays importateurs de champagne dans le monde en 2020, en millions de bouteilles de 75 cl



Qui dit fêtes de fin d'année, dit aussi bien souvent : <u>champagne</u>! Après une année 2020 morose en raison de la pandémie Covid-19 et de la fermeture des lieux de convivialité, sans parler de l'arrêt quasi total des vols des compagnies aériennes, la filière du champagne se réjouit d'un rebond de la demande en 2021, avec des chiffres qui s'annonçeraient même meilleurs que ceux de 2019 en termes d'expédition.

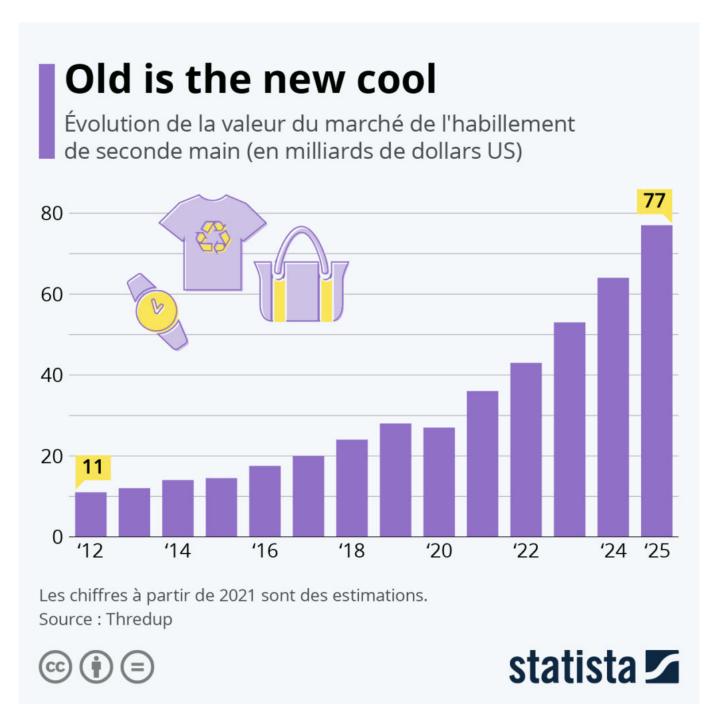


Le champagne s'exporte en effet très bien dans le monde. Sur les 4,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires réalisés par la filière en 2020, 2,6 milliards d'euros provenaient des exportations, soit environ 60 %. Les huit pays présentés dans notre graphique sont les principaux clients de la filière champagne, captant ensemble plus de 70 % des bouteilles expédiées hors de l'Hexagone, selon les données du Comité Champagne. Les Britanniques qui sont les premiers importateurs : 21,3 millions de bouteilles ont ainsi traversé la Manche l'année dernière. Le champagne séduit également aux États-Unis et au Japon, qui ont importé respectivement 20,8 et 10,8 millions de bouteilles en 2020, alors que nos voisins allemands et belges font également partie des cinq plus gros acheteurs.

De <u>Claire Jenik</u> pour <u>Statista</u>

Le marché de la seconde main séduit toujours plus





« Old is the new cool » : le marché de la seconde main séduit de plus en plus. Porté par la digitalisation de l'économie, par l'argument écologique et bien sûr par les prix, le secteur est en plein essor, une tendance qui devrait se poursuivre dans les années à venir.

Comme le met en avant notre graphique, le marché mondial de l'habillement de seconde main devrait en



effet plus que doubler entre 2021 et 2025, passant de 36 à 77 milliards de dollars, selon les estimations du site thredUp.

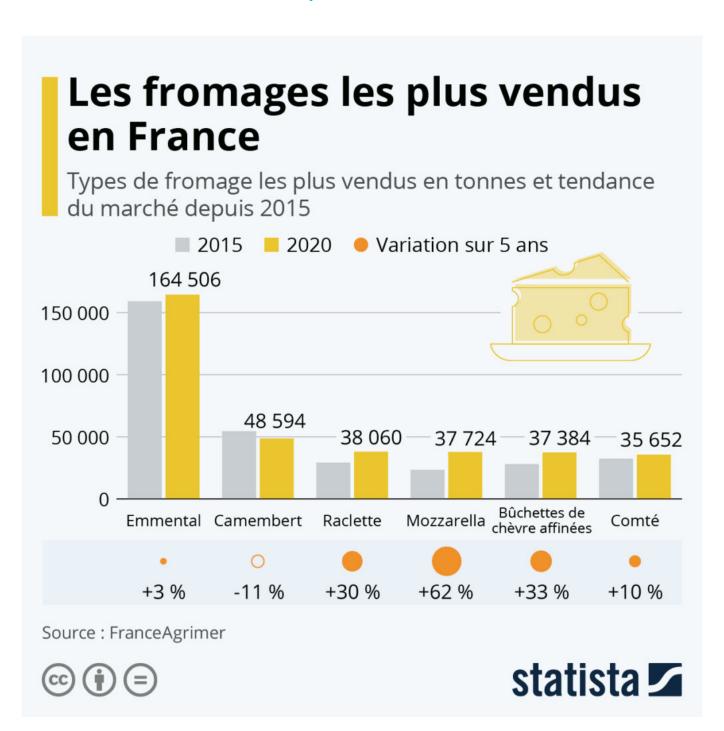
Fini donc le boom de la « fast fashion » et du gaspillage ? Porter des vêtements de seconde main permet non seulement de se distinguer des autres mais les « vieux » vêtements sont bien souvent de meilleure qualité et durent plus longtemps que les nouveaux : choix des matières, modes de fabrication et même nos habitudes de lavage, pour ne citer que quelques raisons à ce phénomène.

Les données du <u>Global Consumer Survey de Statista</u> montrent que le marché de l'achat d'occasion est particulièrement populaire aux États-Unis et en Suède, alors qu'il ne semble pas vraiment convaincre les Russes. Dans l'Hexagone, 46 % des personnes interrogées déclaraient avoir acheté au moins un bien d'occasion au cours des douze derniers mois.

De Claire Jenik pour Statista

Les fromages les plus consommés en France





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

Alexandre Davoust, propriétaire de Brasserie du Conservatoire à Avignon, 'Le mode de consommation des habitués a changé'

Alexandre Davoust a repris la Brasserie du conservatoire en 2013, rue Saint Jean Le Vieux , Place Pie à Avignon. Il évoque la reprise d'activité de son établissement depuis le 19 mai où il emploie 8 personnes à l'année et jusqu'à 25 personnes en saison. L'établissement est ouvert tous les jours sauf le 25 décembre et le 1^{er} janvier de 7h30 à minuit 30, avec une moyenne de 120 couverts par jour et une fréquentation élevée de la clientèle locale et touristique au déjeuner.

« Nous avons passé tous les mois d'hiver à la maison, sans activité, en étant aidés plus particulièrement en début d'année et jusqu'au mois de mai car notre structure engage de nombreux frais fixes. Nous disposons de 77 places en intérieur et de 130 en extérieur. En temps ordinaires nous réalisons un chiffre d'affaires annuel de 950 000€ hors taxes. Nous avons ré-attaqué la saison avec 70% de limonade (partie boisson de l'activité) et 30% de restauration, alors qu'auparavant nous faisions 60% de restauration et 40% de limonade. La tendance s'est donc vraiment inversée.»



En juillet

« Nous avons retrouvé nos habitudes avec l'arrivée des touristes et les festivaliers en juillet, même si nous accusions une baisse de l'activité de 20%. Le mois d'août a attaqué très très fort avec une hausse de fréquentation de la clientèle de 17% environ jusqu'au 9 août, chiffre qui s'est inversé avec la promulgation du pass-sanitaire dès le 10 août. Des personnes ne sont plus venues d'elles-mêmes, nous avons dû en refuser d'autres, ce qui a minoré la fréquentation de notre établissement à nouveau. Ce que nous avions gagné en clientèle début août s'évanouissait instantanément. Nous avons perdu notre clientèle locale du petit café du matin et du déjeuner. En cause ? Plusieurs facteurs : des personnes ne voulant pas se faire vacciner et d'autres pas encore à jour de leur vaccin. Ce que l'on espère ? Qu'il n'y aura plus de couvre-feu ni de confinements dans les mois à venir. Nous avons surtout ressenti une baisse de la restauration et de la limonade le soir. L'effet de la rentrée de septembre a sans doute également impacté notre commerce. »

Au plan personnel

« Avec le confinement j'ai pu vivre pour la 1^{re} fois de ma vie du matin au soir avec mon épouse et mes enfants ce qui n'était auparavant possible que durant de courtes vacances. Puis, lorsque l'école a repris, j'ai pu les accompagner, aller les chercher, faire des activités périscolaires quand s'en présentait l'occasion, de même que s'adonner à des activités le week-end. Nous profitions enfin d'être ensemble, alors oui, ça a changé ma façon d'aborder la vie. J'ai complètement réorienté ma façon de travailler. Pour cela j'ai embauché un directeur de restaurant pour créer une importante équipe d'arrière-saison et d'hiver afin de pouvoir me libérer et être plus disponible sur le plan personnel et également professionnel pour travailler avec des fournisseurs locauxdont notamment les vignerons car j'adore le vin, enfant j'ai planté des vignes chez mes parents et plus tard j'ai essayé de faire du vin (rires). »

Recruter

« Est-ce que recruter reste un exercice difficile ? Cette difficulté est installée depuis plusieurs années. J'ai perdu des salariés qui étaient en CDI (Contrat à durée indéterminée) juste avant la réouverture. Ils avaient choisi de se réorienter, de changer de métier. Je propose des CDI et des CDD (Contrat à durée déterminée) transformables en CDI. Je vais me retrouver avec 7 serveurs en salle, plusieurs apprentis en salle et en cuisine. J'ai également embauché deux chefs de cuisine. »

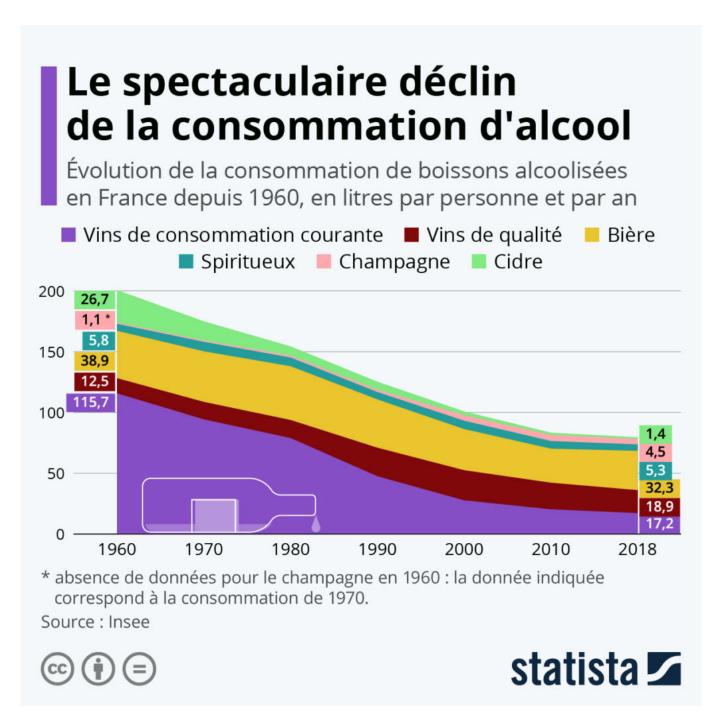
Le spectaculaire déclin de la consommation

19 décembre 2025 |

Petites Affiches de Vaucluse depuis 1

Ecrit par le 19 décembre 2025

d'alcool



Il s'agit d'une évolution majeure dans nos sociétés : les Français boivent de moins en moins d'alcool. Si la



tendance est connue et observée depuis plusieurs décennies, les <u>données</u> de l'Insee permettent d'en mesurer l'ampleur et de visualiser plus en détail les changements de consommation.

Ainsi entre 1960 et 2018, la consommation de <u>boissons alcoolisées</u> a été divisée par plus de deux. Un Français buvait en moyenne 200 litres d'alcool par an à l'époque, il n'en boit aujourd'hui plus que 80 litres. Ce déclin s'est principalement produit entre les années 1960 et la fin des années 1990, avec la mise en place des politiques publiques de lutte contre l'alcoolisme (loi Évin par exemple). Mais la tendance perdure encore de nos jours : entre 2010 et 2018, la consommation annuelle de boissons alcoolisées a ainsi diminué de 4 litres par personne.

Dans le détail, on remarque que si les Français boivent moins d'alcool, c'est essentiellement parce qu'ils se sont détournés du vin. De 128 litres en moyenne en 1960, la consommation de vin par habitant a chuté à 36 litres en 2018. Pour se donner une idée, cela signifie qu'un Français boit aujourd'hui en moyenne un verre de vin par jour, alors qu'il en buvait entre trois et quatre en 1960. Si la consommation de nos aînés à de quoi impressionner, il faut savoir qu'il était courant de voir des enfants consommer du vin à l'époque. Il faudra en effet attendre 1956 pour que l'État interdise la distribution d'alcool dans les cantines, et seulement pour les moins de 14 ans à cette date.

Comme l'indique notre graphique, la baisse de la consommation de vin concerne ainsi exclusivement les vins dits de « consommation courante », c'est à dire les vins de table. Car dans le même temps, la consommation s'est davantage orientée vers les vins de qualité (IGP, AOP), notamment à partir des années 1980. Avec le champagne, les vins de qualité sont ainsi la seule catégorie de boissons dont la consommation a augmenté depuis 1960. Concernant les autres boissons alcoolisées, on constate que la consommation de bière et de spiritueux est restée à peu près stable au cours des dernières décennies, tandis que celle de cidre a connu un fort déclin entre 1960 et 1980.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

Les consoles de salon les mieux vendues de l'histoire



Jeux vidéo : le palmarès des consoles de salon

Estimation des ventes mondiales de consoles de salon par modèle, en millions d'unités



* En date du 30 juin 2021. Consoles rééditées non incluses (ex : NES Mini). Sega Genesis : dénommée Mega Drive hors Amérique du Nord.

Sources: rapports d'entreprise, VGChartz













Avec 89 millions d'unités vendues depuis son lancement en 2017, la Nintendo Switch, dont les <u>ventes ont explosé</u> avec la pandémie de coronavirus, est en passe de devenir la console de salon la plus populaire produite par <u>Nintendo</u>. Alors qu'elle dépasse déjà les ventes de la PlayStation 3 et de la Xbox 360, elle est en passe de passer devant la Wii et la première PlayStation, ce qui en ferait la troisième console la plus vendue de tous les temps.

Toutefois, la Nintendo Switch a encore un long chemin à parcourir pour dépasser la PlayStation 2, qui reste la console de salon la mieux vendue de l'histoire. La légendaire console de <u>Sony</u>, lancée en mars 2000, s'est vendue à plus de 155 millions d'exemplaires depuis lors. Le fabricant japonais domine le marché des consoles de salon depuis deux décennies et demi : trois de ses PlayStation figurent en tête du classement des plus grands succès commerciaux. Outre Sony, seul Nintendo, avec sa célèbre Wii, a réussi à dépasser le seuil des 100 millions d'unités vendues pour une console de salon.

Lancées en novembre 2020, les dernières générations de consoles commercialisées par Sony et Microsoft, la <u>PlayStation 5</u> et la Xbox Series X/S, ont réalisé le meilleur démarrage pour une console créée par les deux constructeurs. Mais il faudra patienter encore un peu avant de les voir apparaître dans le top 10 des ventes. En juillet 2021, Sony a annoncé que sa dernière console avait passé le cap des 10 millions d'unités vendues, confirmant son objectif de vendre au moins 15 millions d'exemplaires sur l'année fiscale en cours.

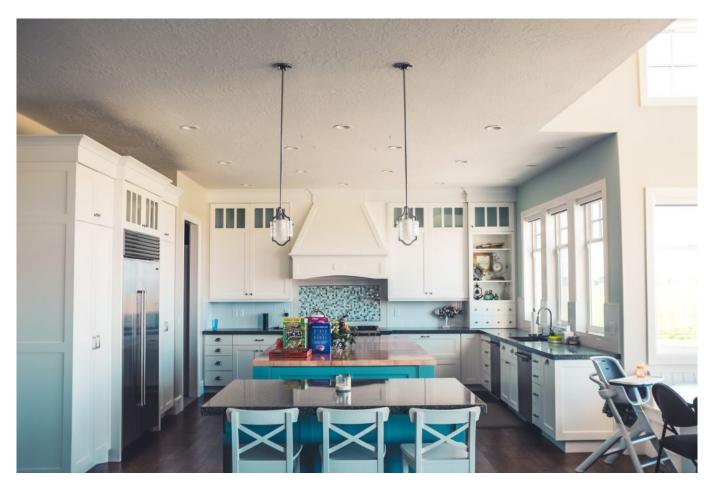
De Tristan Gaudiaut pour Statista

Chaleur : 7 conseils pour maîtriser sa consommation d'électricité pendant l'été

19 décembre 2025 l



Ecrit par le 19 décembre 2025



Avec la chaleur qui s'installe un peu partout en France, plusieurs appareils risquent de tourner à plein régime dans les foyers, comme le climatiseur ou le réfrigérateur. Grâce à quelques astuces, il est possible d'éviter les mauvaises surprises sur la facture d'électricité, tout en adoptant une consommation écoresponsable. Le comparateur <u>Selectra</u> a ainsi compilé 7 conseils simples à appliquer chez soi.

1 - Privilégier le ventilateur au climatiseur

La consommation électrique d'un climatiseur est jusqu'à 62 fois plus importante que celle d'un ventilateur. Dans l'idéal, en cas de forte chaleur, il vaut ainsi mieux privilégier l'utilisation d'un ventilateur, à la fois plus économique et plus écologique. Cependant, si l'on possède un climatiseur, deux conseils pour en optimiser sa consommation : l'entretenir régulièrement pour éviter que les filtres sales n'engendrent une surconsommation inutile ; placer les blocs de façon stratégique : dans les pièces les plus fréquentées, en hauteur et sans aucun obstacle autour, afin que le froid circule au mieux.

2 - Faire attention à l'usage et à l'entretien du réfrigérateur

Un réfrigérateur consomme presque 400 kWh par an en moyenne, tandis que le congélateur en consomme en moyenne 550 kWh. Pendant l'été, le réfrigérateur et le congélateur tournent à plein régime, il est important de penser à effectuer un entretien périodique qui permettra d'éviter d'utiliser de l'énergie inutilement. En plus de vérifier l'état des joints, il est utile de dégivrer la partie freezer tous les



3 mois pour éviter la création d'une couche de glace. Ce dernier réflexe permet de réduire la consommation d'un appareil combiné (réfrigérateur et congélateur) jusqu'à 30%.

3 - Minimiser l'usage des luminaires

Pour réduire le coût de la facture d'électricité pendant la saison estivale, il est préférable de profiter de la lumière naturelle, en minimisant l'usage des luminaires. Il est également conseillé d'utiliser des LED pour l'éclairage, qui consomment environ 90% de moins que les lampes halogènes et environ 66% de moins que les lampes fluorescentes. Malgré un coût d'achat plus important, les LED sont ainsi vite rentabilisées, d'autant qu'elles ont une durée de vie bien plus longue que les ampoules classiques.

4 - Eviter d'utiliser le sèche-linge

Profiter du soleil et de la chaleur estivale pour étendre le linge à l'extérieur, évitant ainsi d'utiliser le sèche-linge. C'est une bonne habitude à prendre, car le sèche-linge fait partie des appareils les plus énergivores dans un logement, avec une consommation moyenne de 350 kWh/an. En plus d'importantes économies d'énergie, le linge sèche mieux au soleil : ce séchage naturel permet de garder le linge plus blanc et a un effet assainissant.

5 - Optimiser l'usage du lave-linge et du lave-vaisselle

Pendant la saison estivale, il est important de limiter la consommation d'eau, compte tenu de la faible pluviométrie : il est donc conseillé de démarrer la machine à laver et le lave-vaisselle uniquement à pleine charge, et réglés sur basse température. Ainsi, pour un lave-linge, un cycle à 40°C permet d'économiser 25% d'énergie par rapport au cycle à 60°C. Les lave-vaisselles les plus récents disposent d'une touche « éco » qui peut réduire jusqu'à 45% les consommations d'électricité selon les modèles. De plus, pour économiser davantage, Selectra suggère d'éviter les options prélavage et séchage : il suffit de laisser sécher la vaisselle ou le linge à l'air naturel.

6 - Ne pas oublier les appareils en veille

Selon l'Ademe, 15 à 50 équipements par foyer sont en veille. Si ceux de dernière génération ont désormais réduit leur consommation, appareils divers et consoles de jeux consomment toujours de l'électricité s'ils restent en veille sur leurs prises. C'est ce que l'on appelle la consommation cachée des appareils. On estime que cette consommation représente environ 10% d'une facture d'électricité en moyenne. Il est recommandé de connecter ces équipements à une prise multiple équipée d'un interrupteur qui, une fois éteinte, coupe complètement l'alimentation de tous les appareils qui y sont attachés. Cette solution est utile et rapide surtout lorsque l'on quitte son domicile tout un week-end ou durant les vacances estivales.

7 - Participer à un achat groupé d'énergie renouvelable

En partenariat avec le WWF France, Selectra a lancé sa seconde édition d'achat groupé d'énergie 100% renouvelable. Le principe : jouer sur la force du nombre pour négocier des tarifs de groupe sur une offre d'électricité et de gaz répondant à des critères de développement durable. Plus les participants seront nombreux, plus la force de négociation sera grande ! Préinscription gratuite et sans engagement sur <u>club.selectra.info/wwffrance</u>.

19 décembre 2025 |



Ecrit par le 19 décembre 2025

L.M.