

Écrit par le 16 juin 2026

Prix alimentaires : quels produits ont le plus augmenté ?

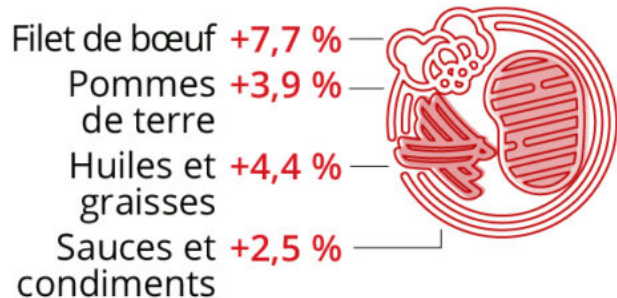
Zoom sur la hausse des prix alimentaires

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

Petit-déjeuner



Steak-frites



Sushis



Spaghettis bolognese



* moyenne hors tubercules ** et couscous *** préparations à base de viande

Sources : Insee, calculs Statista



statista

Ecrit par le 16 juin 2026

La pandémie et la [guerre en Ukraine](#) perturbent les chaînes d'approvisionnement dans le monde entier et participent à la [hausse des prix](#) constatée ces derniers mois, en particulier ceux de l'énergie et de l'[alimentation](#).

Selon les chiffres publiés par l'[Insee](#), le prix des produits alimentaires a augmenté de 3,4 % sur un an en France (données de mars 2022). Mais cette valeur représente une moyenne et certains aliments sont devenus beaucoup plus chers. C'est le cas de produits couramment consommés comme le poisson, la viande, les produits à base de [blé dur](#) (pâtes, couscous) et les fruits et légumes, avec des hausses allant de 6 % à plus de 20 %.

Les principaux facteurs contribuant à cette évolution des prix sont le coût des matières premières énergétiques et des engrais. Les cultures sous serre, plutôt énergivores, sont ainsi particulièrement impactées par la flambée du [gaz](#). Cela s'observe avec les tomates, par exemple, dont le prix a augmenté de près de 24 % par rapport à l'année dernière (9 % depuis janvier 2022).

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Châteauneuf-de-Gadagne : Akwaba fait son marché 100% local tous les vendredis

Ecrit par le 16 juin 2026



La coopérative culturelle Akwaba* a ouvert depuis le 15 avril et jusqu'au 17 juin un marché artisanal de produits 100% locaux et éco-responsables. Tous les vendredis à 17h30, le marché s'installe sur le tiers-lieu culturel à Châteauneuf-de-Gadagne en 'before' des soirées [Lokaal](#) (19h) qui proposent des concerts d'artistes locaux.

Proposer une vision différente de la consommation

C'est la première fois que la coopérative met en place un marché de ce type sur une longue période, eux qui organisent déjà deux marchés par an (à Noël et au printemps).

Pour Akwaba, proposer ce rendez-vous hebdomadaire permet d'apporter une vision différente de la consommation, privilégie le circuit court et le développement des producteurs, créateurs, artisans et artistes locaux. C'est un projet citoyen, avec une traçabilité des produits assurée, une éco-responsabilité exigée et des produits issus d'un rayon de 50 kilomètres maximum.

Le but : créer une dynamique entre les acteurs des communes, leurs habitants et participer au développement intercommunal tout en proposant des alternatives à la consommation actuelle pour un meilleur respect de l'environnement.

Ecrit par le 16 juin 2026



Tiers-lieu culturel

En plus du marché, le tiers-lieu culturel propose d'autres événements comme des expositions, des scènes ouvertes, des journées professionnelles, des soirées cinéma ou encore des dégustations.

Il regroupe quatre structures qui répondent à des besoins complémentaires sur le territoire de la communauté des communes du Pays des Sorgues, Monts de Vaucluse et sur le département de Vaucluse. [Freesson](#), [Musical'isle](#) et [Natura'live](#) en font partie, en plus d'Akwaba.

Bar et 'petite restauration' disponibles sur place, avec des produits frais, locaux et biologiques.

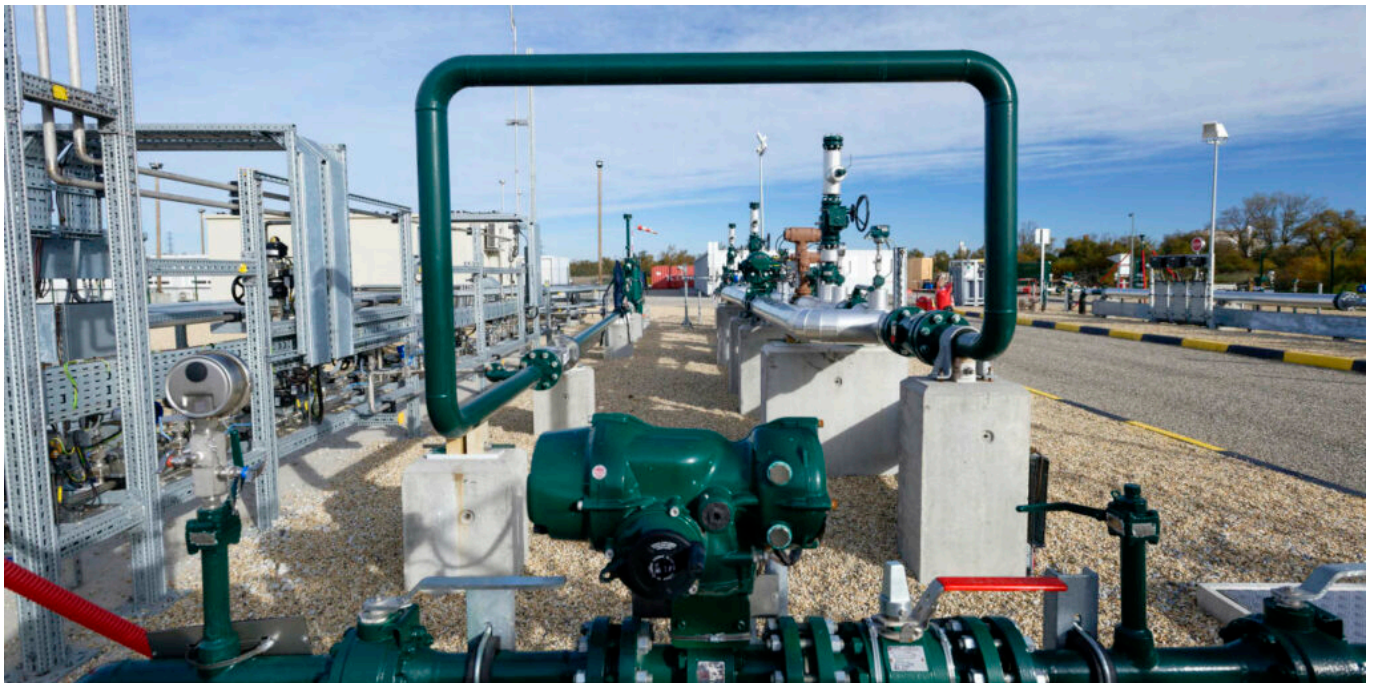
Alice Durand

Plus d'information sur www.akwaba.coop

Akwaba. 500 chemin des Matouses. Châteauneuf de Gadagne. A partir de 17h30 le vendredi.

* Akwaba signifie 'bienvenue' ou plus précisément 'bonne arrivée' dans la langue des Akan, peuple vivant en Côte-d'Ivoire et au Ghana.

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 [Autocars Raoux](#) à Caumont-sur-Durance, le parc de véhicules GNV (Gaz naturel véhicule) confirme également 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

Écrit par le 16 juin 2026

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, [GRTgaz](#), 2e transporteur européen de gaz, a lancé en 2020 à Fos-sur-Mer, '[Jupiter 1 000](#)', 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

Ecrit par le 16 juin 2026



Selon une étude menée par [Sunday](#), 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

Ecrit par le 16 juin 2026

notre solution de paiement qu'ils ont eu à cœur de laisser de côté leurs soucis et se retrouver, explique [Victor Luggier](#), co-fondateur de Sunday.

Créé en avril 2021 par les fondateurs [du groupe de restauration Big Mamma](#), 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 Luggier. 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. »

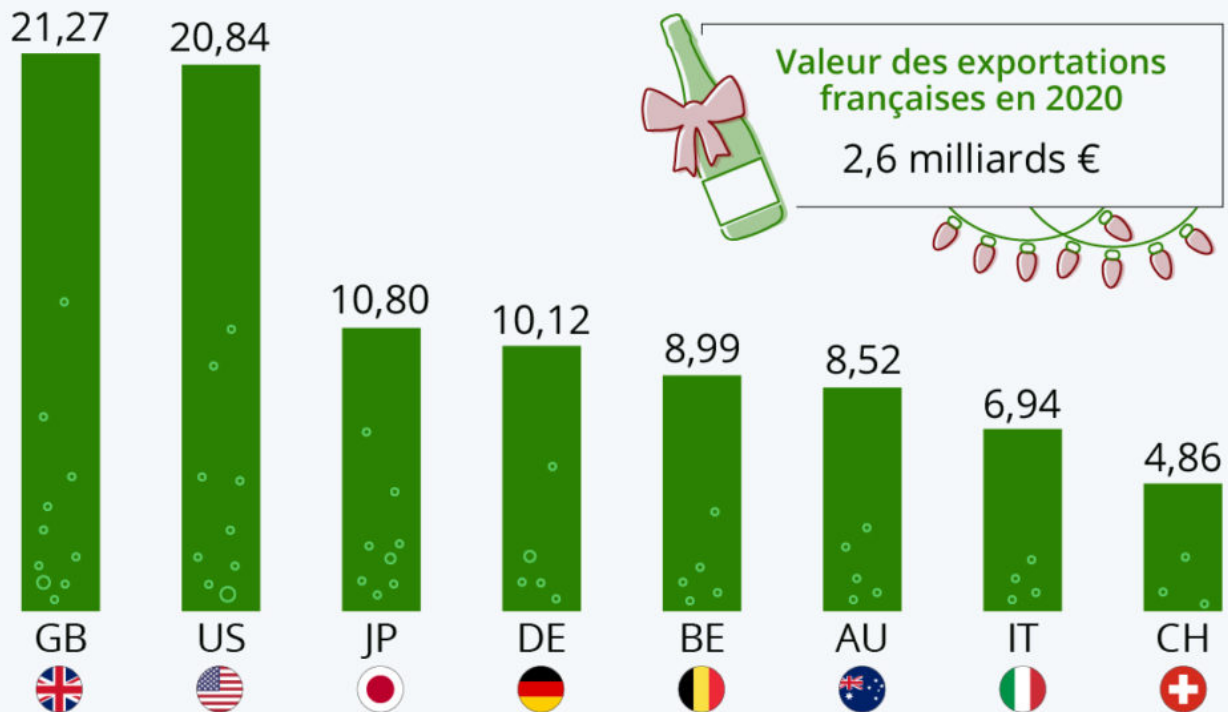
Sunday, qui a ouvert des bureaux à Paris, Londres, Madrid et Atlanta après une levée de fonds de 20M€ en avril dernier puis une seconde de 85M€ en septembre, compte plus de 1 500 partenariats avec des restaurants. Des établissements où la rotation est maintenant plus rapide de 10% avec une hausse de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

Les pays qui importent le plus de champagne

Ecrit par le 16 juin 2026

Les plus gros importateurs de bulles françaises

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



Source : Comité Champagne



statista

Qui dit fêtes de fin d'année, dit aussi bien souvent : [champagne](#) ! 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'annonceraient même meilleurs que ceux de 2019 en termes d'expédition.

Ecrit par le 16 juin 2026

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.

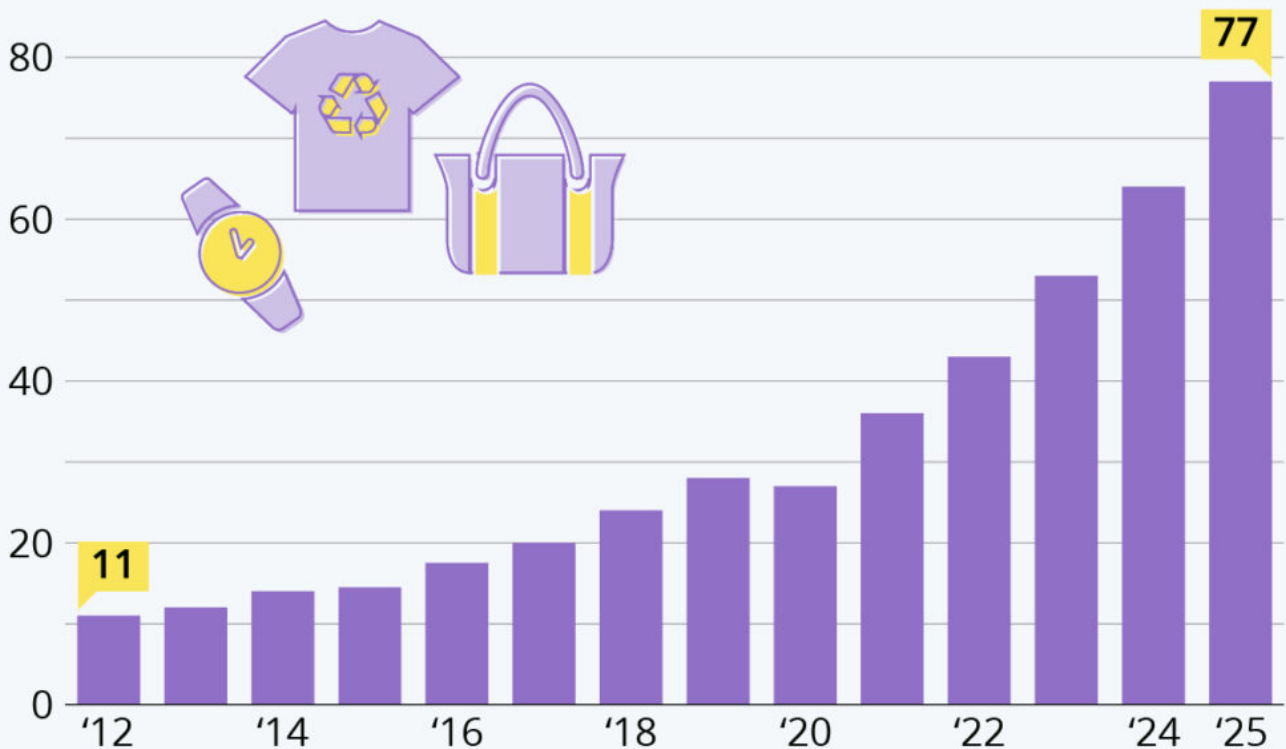
De [Claire Jenik](#) pour [Statista](#)

Le marché de la seconde main séduit toujours plus

Écrit par le 16 juin 2026

Old is the new cool

Évolution de la valeur du marché de l'habillement de seconde main (en milliards de dollars US)



Les chiffres à partir de 2021 sont des estimations.

Source : Thredup



statista

« 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

Ecrit par le 16 juin 2026

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 [Global Consumer Survey de Statista](#) 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.

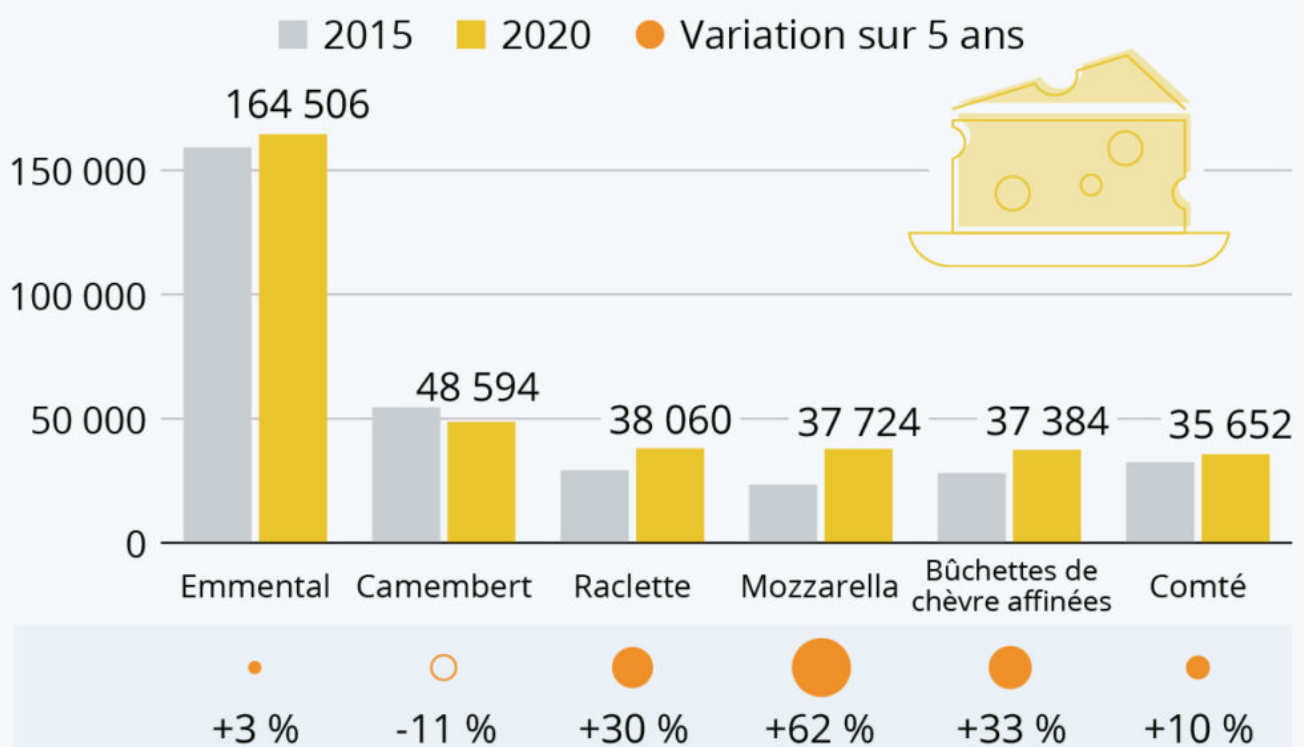
De Claire Jenik pour [Statista](#)

Les fromages les plus consommés en France

Ecrit par le 16 juin 2026

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 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.

Ecrit par le 16 juin 2026

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](#)

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

Ecrit par le 16 juin 2026



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 faisons 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

Ecrit par le 16 juin 2026

nous avons 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 profitons 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 locaux dont notamment les vigneron 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. »

Ecrit par le 16 juin 2026



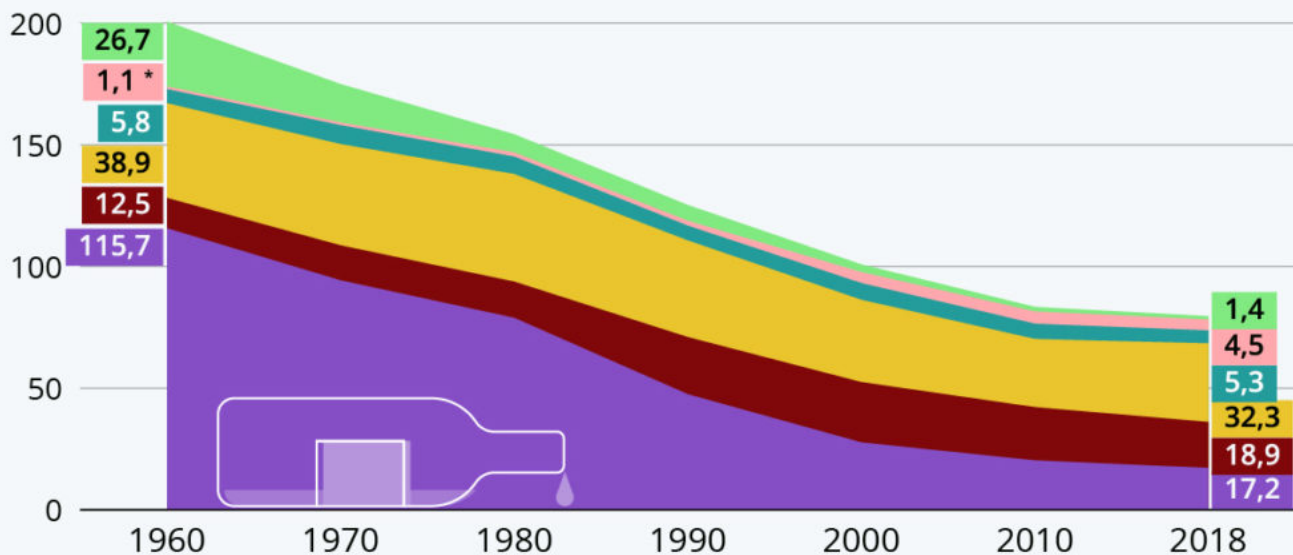
Le spectaculaire déclin de la consommation d'alcool

Écrit par le 16 juin 2026

Le spectaculaire déclin de la consommation d'alcool

Évolution de la consommation de boissons alcoolisées en France depuis 1960, en litres par personne et par an

■ Vins de consommation courante
 ■ Vins de qualité
 ■ Bière
■ Spiritueux
 ■ Champagne
 ■ Cidre



* absence de données pour le champagne en 1960 : la donnée indiquée correspond à la consommation de 1970.

Source : Insee



statista

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 [données](#) 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 [boissons alcoolisées](#) a été divisée par plus de deux. Un

Ecrit par le 16 juin 2026

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](#)