

Ecrit par le 10 février 2026

Energie : Les Vauclusiens gaspilleraient 2,31M€ chaque année à cause de contrats mal calibrés



Selon le fournisseur d'électricité [Octopus energy](#), les Vauclusiens gaspilleraient plus de 2,31M€ chaque année à cause de contrats mal calibrés. En Provence-Alpes-Côte d'Azur, ce montant s'élèverait à 21M€ par an. Au niveau national, cela représenterait même plus de 300M€ perdus par les Français.

Calculer au mieux la bonne puissance de son compteur

« Plus d'un Français sur deux paie trop cher pour son compteur électrique », estime Octopus Energy. Alors pour permettre aux consommateurs de savoir si c'est leur cas, Octopus Energy France a lancé en octobre dernier, [Opti'Compteur](#), un outil visant à déterminer si la puissance de leur compteur électrique est adaptée à leur consommation.

« Ce service gratuit et accessible, quel que soit son fournisseur, permet de connaître la puissance idéale de son compteur Linky par rapport à ses besoins réels, explique le fournisseur d'énergie. Sur la base des analyses de l'outil, des économies allant jusqu'à plusieurs dizaines d'euros par an peuvent être réalisées,

Ecrit par le 10 février 2026

en demandant simplement à son fournisseur de mettre en œuvre la bonne puissance. »

Pas besoin de changer de fournisseur

La puissance d'un compteur électrique, exprimée en kilovoltampères (kVA), correspond à la quantité maximale d'électricité pouvant être utilisée simultanément. D'après l'étude d'Octopus Energy France, près de 56% des foyers souscrivent à une puissance trop élevée. « Cette erreur se traduit par des coûts inutiles sur la facture : plus la puissance souscrite est importante, plus l'abonnement est coûteux. Par exemple, passer d'un abonnement 12 kVA à 9 kVA permet d'économiser environ 40€ par an, un chiffre non négligeable dans le contexte économique actuel. »

Comment ça marche ?

Pour vérifier l'adéquation entre la puissance de son compteur et son utilisation réelle, il suffit de renseigner via la page Opti'Compteur son nom, prénom ainsi que son 'point de livraison', (facilement trouvable sur une facture ou via son compteur Linky en appuyant sur le bouton '+' jusqu'à ce que l'écran indique 'NUMERO PRM'). Et ce, tout en restant - si on le souhaite - chez son fournisseur actuel. Si la puissance est surdimensionnée, l'outil recommandera ensuite, en quelques secondes, le niveau de puissance adapté à la consommation réelle du foyer et calculera la somme qui pourrait être ainsi économisée à l'année. Si des ajustements sont nécessaires, l'outil gratuit d'Octopus Energy France fournit des recommandations personnalisées pour demander à leur fournisseur actuel de réduire la puissance et économiser.

Des niveaux de puissance au plus proche des besoins des clients

« Aujourd'hui, de nombreux fournisseurs d'électricité ne permettent pas à leurs clients de régler la puissance de leur compteur précisément et ne se basent que sur les niveaux de puissance historiques (à savoir des multiples de 3 : 3kVA, 6kVA, 9kVA, etc.), affirme le fournisseur d'électricité. Octopus Energy se démarque en proposant des niveaux de puissance, plus proches de la consommation réelle de ses clients (2kVA, 4kVA, 5 kVA, 7kVA, etc.). »

Emballage : l'entreprise cavaillonnaise Lökki kombucha mise sur le réemploi

Ecrit par le 10 février 2026



La société cavaillonnaise [Lökki kombucha](#) figure parmi les 4 lauréats régionaux de l'appel à projets 2023 de l'opération [EncoRE plus de réemploi](#) porté par [Citeo](#). En tout, 144 lauréats ont été sélectionnés au niveau national dans le cadre de ce dispositif visant à soutenir les projets d'emballages réemployables alimentaires ou non alimentaires. Pour cela, 35M€ ont été mobilisé pour développer des solutions de vrac, de recharge ou de consigne afin de faciliter le passage de l'usage unique à l'usage multiple.

Dans cette logique, [Lökki kombucha, qui a vu le jour en 2015 sur le MIN de Cavaillon](#), a lancé l'expérimentation sur l'ensemble de sa boucle de réemploi de bouteilles de kombucha d'une capacité d'un litre.

Ecrit par le 10 février 2026



© Lokki kombucha-Facebook

En Paca (Provence-Alpes-Côte d'Azur), les autres lauréats sont [la brasserie de la Plaine](#) à Marseille (points de collecte et système de consigne pour des bouteilles de bière de 75cl), la [Maison d'épicerie fine Bremond 1830](#) située à Peyruis dans les Alpes-de-Haute-Provence (ré-employabilité de pots en verre en partenariat la Confiserie du Roy René) ainsi qu'[Univalom](#), syndicat mixte de traitement des déchets à Antibes (expérimentation d'un modèle de filière de contenants consignés pour la vente à emporter).

Atteindre 10% d'emballages réemployés d'ici 2027

Pour Citeo, entreprise à mission créée par les entreprises du secteur de la grande consommation et de la distribution pour réduire l'impact environnemental de leurs emballages et papiers, il s'agit d'atteindre les objectifs de [la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire](#). Dite 'Agec', cette loi prévoit une réduction de 20% des emballages en plastique à usage unique d'ici fin 2025 et l'atteinte de 10% d'emballages réemployés d'ici 2027.

Si Citeo n'a pas attendu cette obligation pour financer des projets de réemploi (les premiers appels à projets remontent à 2018), l'appel à projets EncoRE plus de réemploi lancé en 2023 vise à faire du réemploi une réalité à l'échelle nationale via un engagement financier inédit puisqu'il était initialement provisionné à hauteur de 50M€. Si seulement 35M€ ont été alloués, le reste de l'enveloppe a été reporté pour 2024.

Premiers enseignements pour Citeo

En attendant, Citeo a suffisamment de recul pour commencer à tirer les grandes lignes du dispositif grâce au retour des 144 projets lauréats

Ecrit par le 10 février 2026

- Toutes les solutions de réemploi sont concernées (préemballé par le professionnel, vrac, recharge, etc.) ;
- Les projets retenus sont équitablement répartis entre soutien du réemploi au niveau régional (46%) et développement à l'échelle nationale (54%) ;
- Tous les acteurs sont représentés : metteurs en marché, collectivités, apporteurs de solutions (traçabilité, design, tests, nouveaux matériaux etc) ou groupements constitués de plusieurs de ces acteurs,
- Si la majorité des projets provient des boissons et de l'alimentaire (respectivement 57 et 56 projets), le non-alimentaire est bien présent (avec 17 projets mixtes alimentaires & non-alimentaires et 5 projets exclusivement non alimentaires).

A noter, qu'outre le financement, 67 projets bénéficient également d'un accompagnement dédié de la part des experts Citeo en raison de leur potentiel de standardisation, d'innovation et de mutualisation.

Maxime Beuche Badois & Laurent Garcia

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

Ecrit par le 10 février 2026



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 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

Ecrit par le 10 février 2026

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 frigo plus fréquemment après les fêtes, ou encore faire un planning des repas.

V.A.

Saint-Rémy-de-Provence : un éco-digesteur pour limiter le gaspillage alimentaire des cantines



La commune de Saint-Rémy-de-Provence s'est dotée depuis juin dernier d'un éco-digesteur destiné au traitement des déchets organiques de ses cantines municipales. Cet appareil permet de traiter et de collecter les déchets alimentaires et organiques afin de les recycler rapidement en engrais biologique dans un délai de 24h environ. Cette solution de fermentation accélérée permet ainsi de transformer 100kg de déchets en 10kg de compost.

Une démarche de chasse au gaspi déjà entamée

Ecrit par le 10 février 2026

Afin de déjà réduire le volume de ses déchets, la municipalité avait déjà mis en place un meilleur dosage des quantités servies. De quoi fortement diminué le gaspillage ces dernières années puisque la quantité de nourriture non consommée est aujourd’hui de 33g par enfant en moyenne, contre 110 au niveau national. Restait toutefois encore environ 2,2 tonnes de déchets organiques à traiter par an. Désormais, ils ne sont donc plus jetés dans la filière habituelle mais valorisés dans l'éco-digesteur, dans une logique de réutilisation en circuit court. En effet, ce compost va servir d'engrais biologique sur les plantations du Lycée professionnel agricole, qui en retour fournit les restaurants municipaux en huile d'olive.

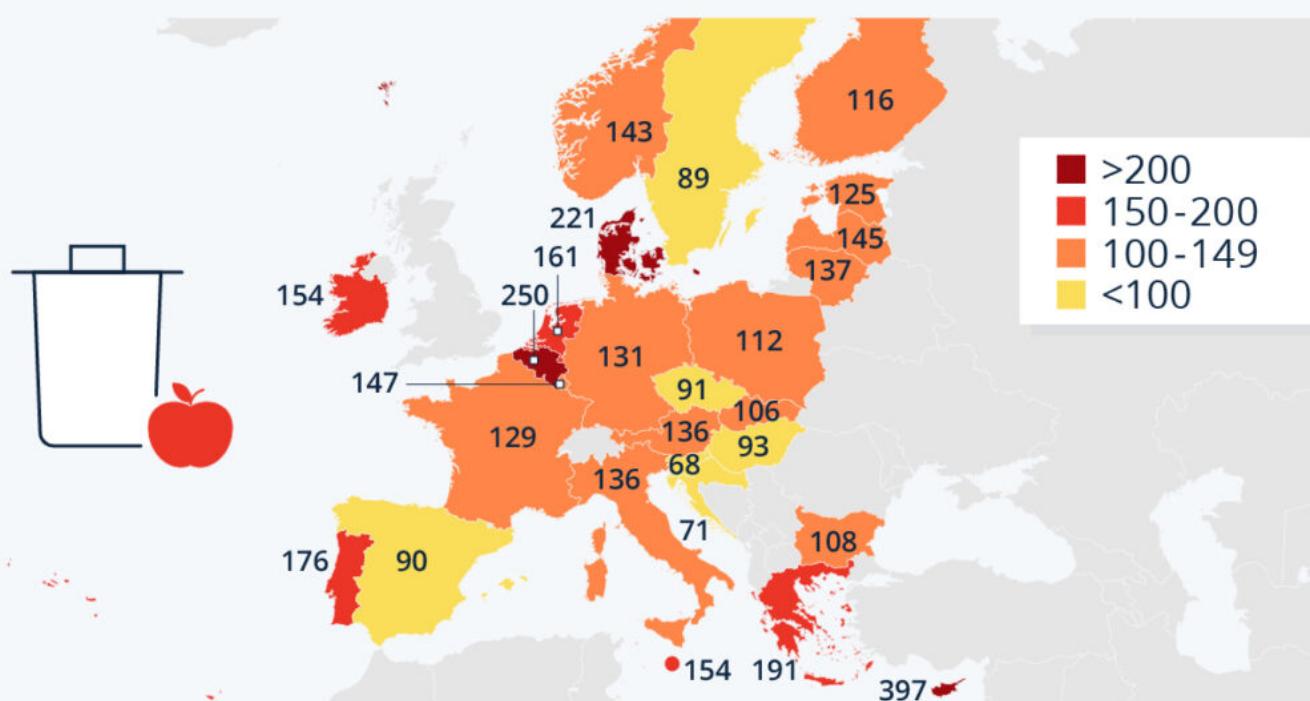
Avec l'aide de l'Europe et du Pays d'Arles

Actuellement, peu de communes disposent d'un équipement de ce type dont le coût s'élève à près de 50 000€. Cependant, la ville de Saint-Rémy a pu obtenir des aides à hauteur de 70% du coût d'acquisition via le programme européen Feader (Fonds européen agricole pour le développement rural) pour un montant de 20 901,31€ et le PETR (Pôle d'équilibre territorial et rural) du Pays d'Arles (13 934,21€).

Le poids du gaspillage alimentaire en Europe

Le poids du gaspillage alimentaire en Europe

Estimation de la quantité d'aliments gaspillés par habitant dans les pays européens en 2020, en kg *



* Industrie agroalimentaire, commerce/distribution, restaurants et ménages privés

Source : Eurostat



statista

En France, il est estimé qu'environ 9 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année, soit l'équivalent de près de 130 kilos par habitant. C'est ce qui ressort des dernières estimations publiées par l'Office statistique de l'Union européenne, [Eurostat](#), qui rendent compte du gaspillage intervenant au niveau des différents maillons de la chaîne alimentaire (de la production aux ménages).

Ecrit par le 10 février 2026

Comme le montre notre carte, l'Hexagone se classe, avec l'Allemagne, au milieu de la fourchette européenne. Les taux de [gaspillage alimentaire](#) par habitant les plus élevés sont mesurés à Chypre (près de 400 kilos par an), ainsi qu'en Belgique et au Danemark (plus de 200 kilos). À l'inverse, la Croatie et la Slovénie se distinguent par un niveau de gaspillage relativement faible (environ 70 kilos par habitant).

En chiffres absolus, le gaspillage alimentaire total dans l'Union européenne s'élève à près de 60 millions de tonnes par an (donnée de 2021). Dans le détail, plus de la moitié du gaspillage intervient au niveau des ménages (54 %), alors que l'industrie agroalimentaire (transformation/fabrication) et le secteur de la restauration étaient responsables de respectivement 21 % et 9 % des pertes estimées.

Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)