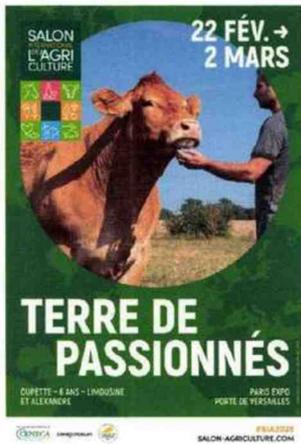




Quoi de neuf dans l'univers de la food ?



À VOS AGENDAS
Tous les passionnés du monde paysan ont rendez-vous du 22 février au 2 mars à Paris Expo Porte de Versailles pour le Salon de l'agriculture.



Le repas évolue !

Les repas, autrefois rituels familiaux incontournables, sont aujourd'hui de plus en plus fragmentés et individualisés.

- 58 % des foyers mangent devant la télé.
 - 34 % des foyers mangent sur la table basse.
 - le smartphone, le nouvel invité de table : 30 % des sondés passent ou répondent à des appels pendant qu'ils mangent, 25 % le consultent à table, 38 % l'interdisent au moment du repas.
- Source : OpinionWay pour Président, 2024.

Prochainement...

Les bistrotts et cafés français envisagent de demander, en 2025, leur inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco. Espérons que cette initiative aboutira et que l'institution internationale reconnaîtra dans quatre ans les « pratiques sociales et culturelles des bistrotts et cafés en France ». Croisons les doigts !

Le gaspillage alimentaire en chiffres

Too Good To Go dévoile le classement des aliments les plus gaspillés :

83 % des repas sont préparés en quantités excessives, et chaque ménage jette en moyenne 3 kg de nourriture par semaine, selon l'Ademe.

En tête du gaspillage : le pain (37 %), suivi des accompagnements comme le riz, les pâtes et les pommes de terre, qui totalisent 32 %.

Des chiffres qui rappellent l'importance d'adopter des habitudes plus responsables en cuisine.

Source : étude Gaspillage alimentaire et fêtes de fin d'année, YouGov pour Too Good To Go, octobre 2023.

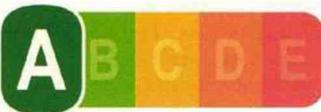


**ÉVÉNEMENT
NON MONDAIN**

Première édition parisienne de La Vaisselle des chefs ! Profitez d'une vente écosolidaire ouverte au public pour vous offrir de la vaisselle de seconde main des grandes tables de la capitale. Rendez-vous les 8 et 9 février au Césure, un tiers-lieu du IV^e arrondissement de Paris. Plus de 10 000 pièces (du Marsan de la cheffe Hélène Darroze, du Meurice, du Plaza Athénée, des Deux Magots ou de Ladurée) seront ainsi proposées aux collectionneurs ou simples amateurs d'art de la table.

**DES PRODUITS
DU TERROIR FACE
AU CHANGEMENT
CLIMATIQUE**

Les produits du terroir, protégés par des labels AOP ou IGP, subissent des aléas climatiques croissants. Une étude de l'association Conséquences, portant sur huit produits emblématiques (munster, noix du Périgord, citron de Menton...), met en lumière l'impact sur leur identité et leurs cahiers des charges. Malgré leur dynamisme, ces filières doivent s'adapter rapidement, avec des marges de manoeuvre limitées, pour faire face au changement climatique de demain. Étude à retrouver sur le site de l'association Conséquences-france.org.



42 %, des foyers s'informent via le Nutri-Score pour des choix alimentaires sains. Source : Kantar, 2024.

**QUELLE EST VOTRE
CUISINE PRÉFÉRÉE ?**

D'après une enquête de l'Organisation mondiale de l'avocat (WAO, mars 2024), la gastronomie italienne domine les préférences des Français, 31 % d'entre eux la plaçant en tête. Cette popularité s'étend à l'échelle européenne, bien que les goûts varient : les Espagnols privilégient la cuisine méditerranéenne, tandis que les Allemands optent pour des saveurs exotiques comme le ramen. En France, le hamburger-frites reste un incontournable, apprécié par près de 24 % des habitants.



Infos patate !

• **À NE PAS OUBLIER**
Le 30 mai prochain sera la Journée internationale de la pomme de terre.

• **EN CHIFFRE**
Selon le site Marque préférée des Français/septembre 2024, Princesse Amandine est la variété et la marque de pomme de terre la plus vendue en France, avec 10 % de parts de marché en volume.

• **LA POMME DE TERRE : CHAMPIONNE ANTICRISE**
En juin 2024, le marché de la pomme de terre a dépassé la barre symbolique de 1 milliard d'euros en cumul annuel pour la consommation à domicile en France, selon Kantar Worldpanel. Ce tubercule, acheté par 93,4 % des foyers français, affiche une progression sur les deux dernières campagnes, avec une fréquence d'achat de 11,1 actes par an, légèrement en baisse par rapport à la moyenne quinquennale. Le format 2 kg gagne du terrain en remplacement du 2,5 kg, soutenu par les stratégies commerciales de cinq enseignes, notamment Carrefour, et leurs promotions.
Source : « Végétable », l'écho de la planète fruits et légumes.

• **QUESTION NUTRITION**
Source d'énergie idéale, la pomme de terre est une alliée incontournable d'une alimentation variée et équilibrée. À la fois légume et féculent, elle se démarque par ses bienfaits nutritionnels.
• Majoritairement composée d'eau (79 %), elle contient des fibres (2 %) pour la satiété et le transit, ainsi que de l'amidon (16 %), un sucre lent parfait pour l'énergie.
• Riche en vitamines B6, B9, C (rare chez les féculents) et en minéraux (potassium, magnésium, fer...), elle contribue à répondre aux besoins de l'organisme.
• Cuite à l'eau ou à la vapeur, elle est légère avec seulement 76,1 kcal pour 100 g.
Source : CNIPT/Pommesdeterre.com.

©DR - ekomarito/Puget/Alamy Images, M. Koss/Maria Acker/Stock