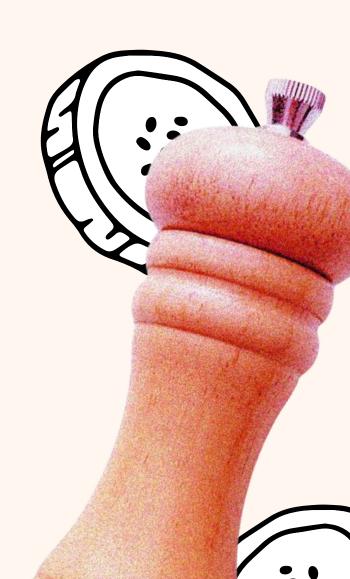
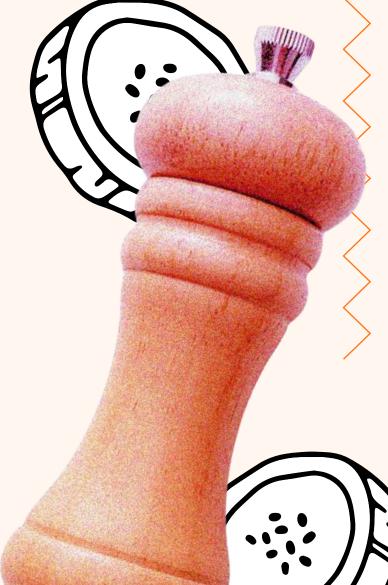


Aumenu cette semaine

- Pourquoi cette étude?
- 2. Qu'est-ce que l'influence responsable quand on parle de food?







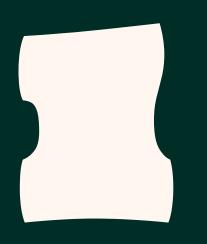
- 3. Une étude aux petits oignons
- 4. Résultats et enseignements

- 5. En bonus : notre top 5 des créateurs de contenus food responsables
- Parlons food!





Pourquoi cette étude?





La food, un sujet qui enflamme les réseaux sociaux. En témoignent les :



538M de contenus associés au #food sur Instagram

ET



449M
pour son challenger TikTok



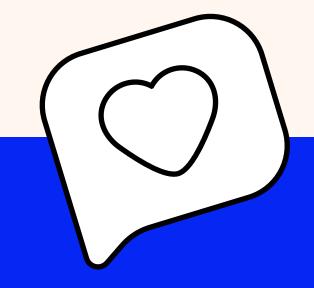


La food est ainsi devenue synonyme de réconfort et de partage, en permettant parfois de renouer avec certains repères, à l'image des plats d'antan ou de la cuisine de terroir.



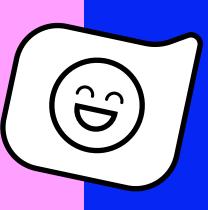
Un juteux marché à la main d'une poignée de créateurs qui rivalisent d'imagination pour proposer des recettes toujours plus inspirantes à leurs communautés.

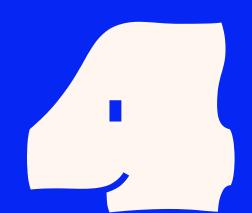
Véritables prescripteurs, ils influencent leurs choix alimentaires et lancent des tendances.



L'urgence de faire évoluer notre alimentation pour répondre aux enjeux climatiques.

On peut donc se poser la question de savoir si cette dimension écologique est prise en compte dans les recettes proposées par les créateurs de contenus, en plus de critères qui semblent mieux établis comme le prix ou l'aspect santé.

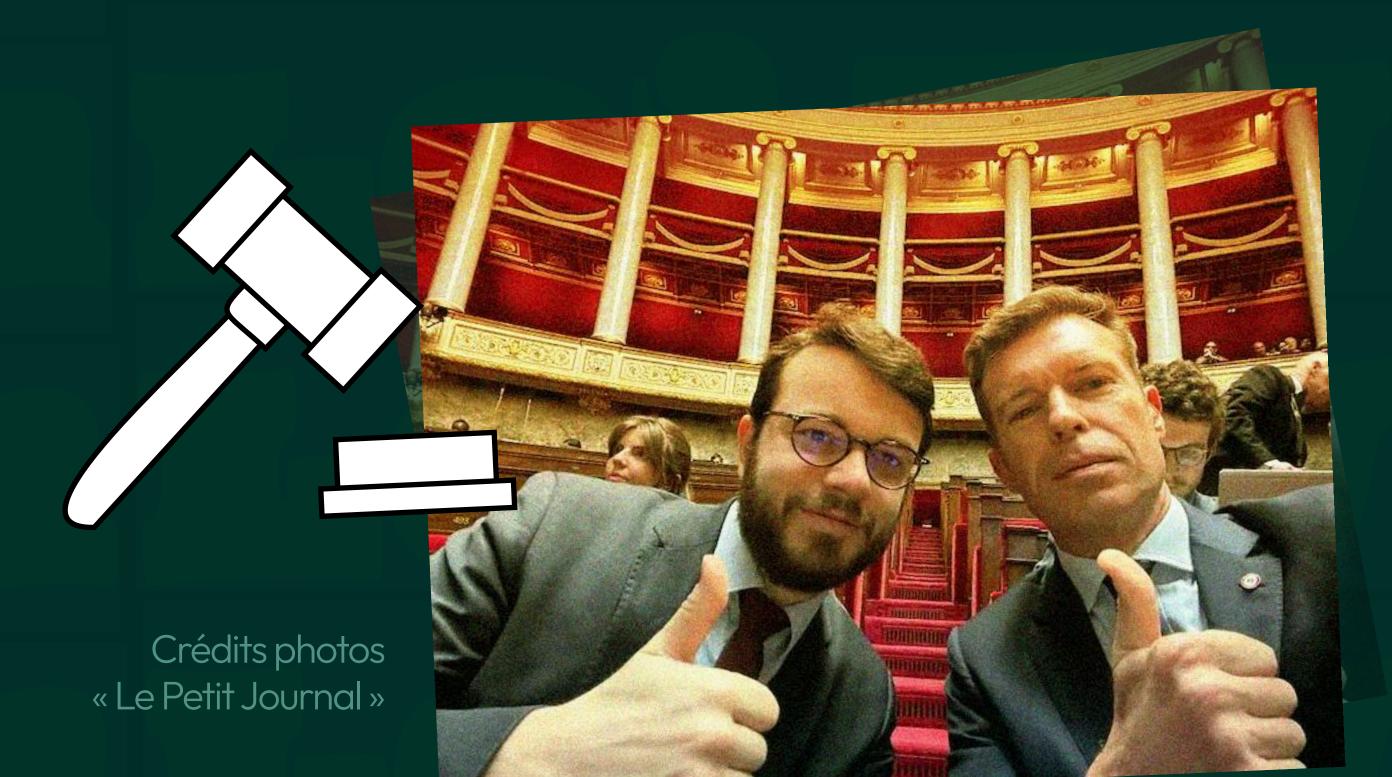




Qu'est-ce que l'influence responsable quand on parle de food?

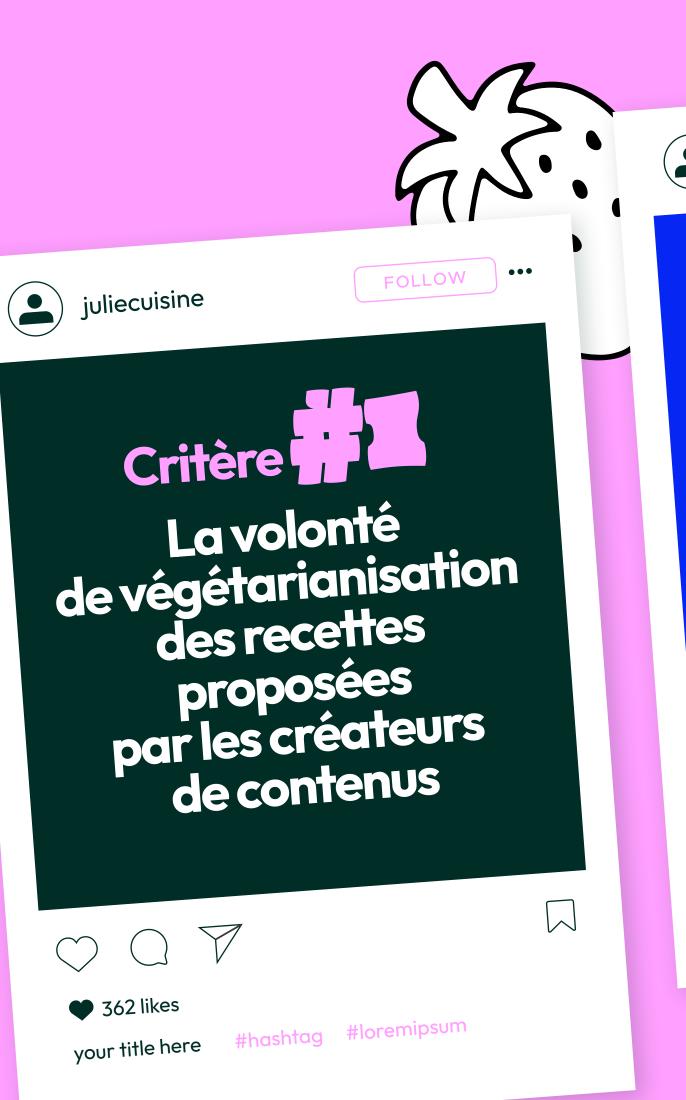
Jusqu'ici influence responsable s'applique dans un cadre purement réglementaire qui vise à protéger le consommateur:

- La loi Delaporte-Vojetta promulguée le 1er juin 2023 a pour objectif de mieux encadrer les pratiques des créateurs de contenus et prévenir ainsi les dérives.
- Elle rappelle notamment que ces créateurs doivent "respecter le cadre légal sur la publicité et la promotion des biens et des services (loi dite "Evin", code de la consommation, normes sur les produits gras, sucrés et salés)."



Nous avons souhaité aller au-delà de cette approche réglementaire, en y ajoutant 4 critères

qui nous semblent être tout aussi essentiels:









Les 10 créateurs de contenus food français les plus puissants* sur le grill

Nous avons analysé les recettes partagées par ces créateurs, sur leurs comptes TikTok et Instagram, avant le 31 décembre 2024.

En attribuant à chacune d'entre elles une note de 1 à 4, sur la base des 4 critères définis, pour arriver ensuite à une moyenne.

*Avec des communautés de +500k abonnés sur l'un de ces 2 réseaux.

Les résultats de l'étude

Moyenne générale 2,5/4*



2,7/4





Moyenne **2,3/4**

Moyenne des notes obtenues sur chaque critère:

La végétarianisation des recettes	2,4/4
La saisonnalité et le faible impact carbone	2,4/4
L'accessibilité financière	3,2/4
Le respect de la santé	1,9/4

Le palmarès



Diego Alary:
3,3 M followers
Note globale
3,8



Loulou Kitchen:
1,1 M followers
Note globale
3

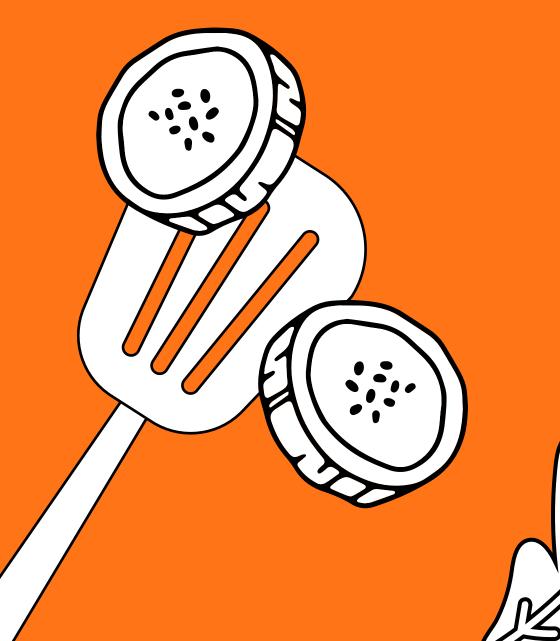


Famille Healthy:

2,6 M followers

Note globale

2.6

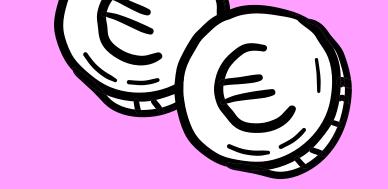


Enseignement #1: les créateurs de contenus aux fraises en matière de recettes responsables

Les notes les plus basses :

La dimension santé (1,9/4) avec des notes plus faibles pour les recettes de pâtisserie qui sont riches en sucre et en gras, sans alternatives proposées pour en réduire l'utilisation.

La volonté de végétarianisation (2,2/4) qui peut notamment s'expliquer par des raisons culturelles liées à la consommation de viande en France, même si les choses évoluent avec une prise de conscience de plus en plus forte des créateurs de contenus sur ce sujet.



Enseignement #2

Tik Tok, le repère des recettes

à petits prix

Les créateurs de contenus présents sur TikTok obtiennent de meilleures notes sur le critère de l'accessibilité financière.



un élément qui s'explique par le profil plus jeune des utilisateurs moyen de la plateforme, davantage sensible au prix

67% des utilisateurs TikTok* sont âgés de 13 et 34 ans

contre

60% sur Instagram*

*Meta et TikTok ads





Avec une note moyenne de 2,5/4, les recettes proposées par les créateurs de contenus sur TikTok sont davantage végétariennes (vs 2/4 pour Instagram). Un chiffre qui illustre la volonté de proposer des recettes à petits prix et donc de limiter l'utilisation de viande, un ingrédient plus coûteux.

Un apport réduit en viande qui impacte l'empreinte carbone des recettes proposées par ces créateurs présents sur TikTok. Résultat, ils obtiennent une note un peu plus élevée sur ce critère : 2,5/4 vs 2,2/4 pour les recettes d'Instagram.





sur la première commande pour tous les

LOUNUTS : Une pâte à tartiner Creme

nouveaux clients.

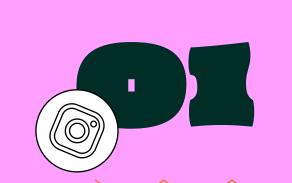
Réalisé avec la nou Ensō, un design ha inoxydable signé l

gourmandes les unes que les autres :

Tiramisu saveur Raffaell



selon nous, la crème de la crème, en toute subjectivité





@jigme

"De la ferme à l'assiette"





@Julya66

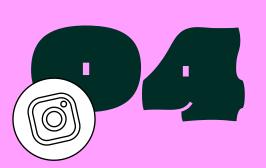
"Healthy (mais également dominante veggie)"





@healthy.lalou

"Petits prix"

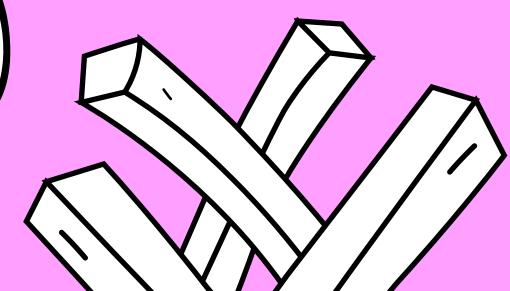


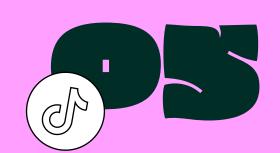


@mailOves

"Vegan"





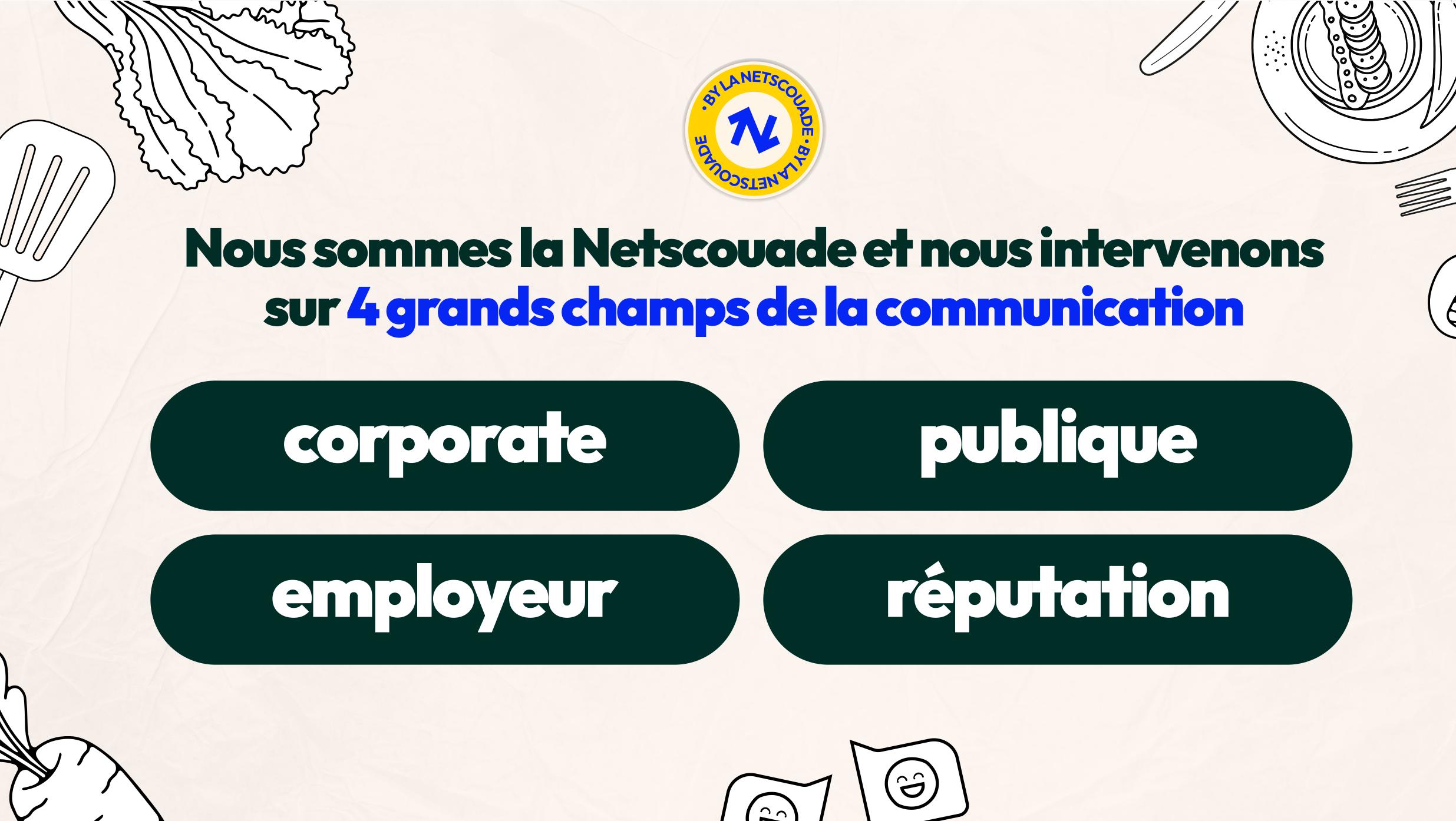


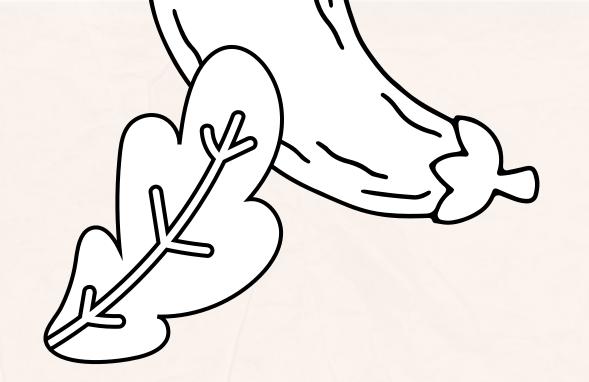


@chef_n_zem

"Anti-gaspi"









Expertises





Identité & Stratégie de Marque

Social Media & Influence

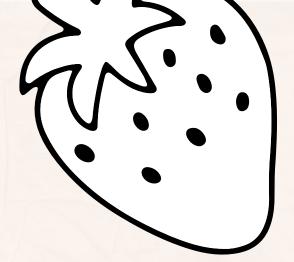
Contenu

Site Internet

Campagne de Communication

Leader & Employee Advocacy







Contactez-nous!

Aurélia Absalon

Experte Food et Réseaux Sociaux

@LaNetscouade

aurelia.absalon@lanetscouade.com

06 86 95 39 53

www.lanetscouade.com

