

FOODSCOPE

#01 Janvier 2026

Canopée by ETYO propose sa newsletter mensuelle dédiée au décryptage de l'actualité et à l'analyse approfondie des enjeux d'alimentation et de restauration.

CANOPÉE
by ETYO



AU MENU

ENTRÉE

- San Francisco attaque Nestlé, Coca-Cola et 8 autres géants de l'agro-industrie pour crise de santé publique

PLAT

- Sodexo et Elior déploient le Green Score® pour une restauration responsable
- Exki réinvente son modèle de production & logistique pour son 25e anniversaire

DESSERT

- Comment bien choisir sa galette des rois ? Une histoire d'amande mais pas que !
- Les recos de l'équipe

ENTRÉE

LES CHIFFRES DU MOIS

1/3

de notre régime alimentaire contient des produits ultra-transformés (en France).

8 à 9/10 aliments

vendus en supermarché, à destination des enfants, sont des aliments ultra-transformés (AUT).



L'enjeu est d'augmenter la part de produits bruts dans les cantines afin de réduire l'exposition des enfants aux AUT.

Sources

<https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC10260813/>

<https://www.scribd.com/document/932044185/60-Millions-de-Consommateurs-HS-09-10-2025>

SAN FRANCISCO ATTAQUE NESTLÉ, COCA-COLA ET 8 AUTRES GÉANTS DE L'AGRO-INDUSTRIE POUR CRISE DE SANTÉ PUBLIQUE

Contexte

Pour la première fois aux États-Unis, des industriels de l'agroalimentaire sont accusés par la ville de San Francisco d'avoir contribué à une crise de santé publique liée aux aliments ultra-transformés (AUT¹).

Objectif

La ville de San-Francisco vise à faire reconnaître la responsabilité des industriels dans la montée des maladies chroniques (obésité, diabète etc...) dont les causes vont au-delà des seuls comportements individuels. Ce qu'il faut retenir :

- L'alimentation transformée est devenue dominante : elle représente 1/3 de l'alimentation en France, contre plus de 50% aux États-Unis.
- Le succès des AUT repose sur un prix modeste, une forte attractivité sensorielle et un gain de temps devenu central dans nos modes de vie.
- Le cadre réglementaire est jugé insuffisant par San-Francisco : les données utilisées pour autoriser certains additifs proviennent en grande partie des industriels eux-mêmes. Cela limite l'analyse indépendante des impacts des AUT sur la santé des populations.
- Des outils existent pour mieux s'orienter : comme *Open Food Facts*, qui permet de scanner les produits, visualiser leur Nutri-Score, leur niveau de transformation et leur empreinte carbone.

Le grain de sel de Canopée



La plainte de San-Francisco souligne que les AUT relèvent d'un enjeu de santé publique. En restauration collective, ce constat justifie la nécessité de réduire leur part dans les repas au profit d'aliments bruts ou peu transformés, via les recettes, les modes de production et les filières d'approvisionnement.

¹ Les aliments ultra-transformés (AUT), de quoi parle-t-on ? Concept issu de la classification NOVA, les AUT sont des produits fabriqués à partir de procédés industriels complexes, contenant des ingrédients absents des cuisines traditionnelles (additifs, arômes, colorants, émulsifiants)

PLAT



SODEXO ET ELIOR DÉPLOIENT LE GREEN-SCORE® POUR UNE RESTAURATION RESPONSABLE

Contexte

Première initiative de ce type en France dans la restauration collective, Sodexo et Elior affichent désormais le Green Score® dans leurs restaurants d'entreprise.

Le Green Score® en restauration collective, qu'est ce que c'est ?

À l'image du Nutri-Score pour la nutrition, chaque plat se voit attribuer une note de A+ à F, évaluant son empreinte carbone ainsi que son impact sur l'eau, les sols et la biodiversité.

Objectif

Guider les choix des convives et accompagner les entreprises dans leurs engagements durables. Ce qu'il faut retenir :

- Les collaborateurs des sociétés de restauration sont formés pour expliquer le Green Score®, son fonctionnement et ses enjeux à leurs clients.
- Au-delà de l'indicateur, Sodexo et Elior misent sur la transparence, la proximité avec les filières locales et la pédagogie auprès des convives.
- Chez Sodexo, d'ici 2030 : 70% des plats principaux devront avoir une empreinte carbone inférieure à 0,9 kg CO₂ équivalent par plat ⁽²⁾, traduisant un engagement ambitieux et transparent.



Le grain de sel de Canopée

Le Green Score® en restauration collective n'est pas qu'un simple indicateur : il met en lumière l'impact concret des repas, responsabilise les convives et offre des outils de suivi opérationnels pour transformer les engagements durables (loi EGalim) en actions mesurables.

² En moyenne, pour un repas complet type restauration collective, on peut estimer environ 1,5kg CO₂e par plat. Cette moyenne est établie à partir des données suivantes : plat végétarien environ 0,5 à 1kg CO₂e / plat avec viande blanche environ 1 à 2kg CO₂e / plat avec viande rouge environ 2 à 5kg CO₂e (<https://agribalyse.ademe.fr/app>)



EXKI REINVENTE SON MODELE DE PRODUCTION & LOGISTIQUE POUR SON 25E ANNIVERSAIRE

Contexte

Sous l'impulsion de son nouveau CEO, Xavier Royaux, l'enseigne Exki réaffirme son ambition : rester une référence de fast-casual⁽³⁾ engagée.

Objectif

Maîtriser l'ensemble de la chaîne : de la création des recettes à la sélection des fournisseurs locaux, en passant par la préparation centralisée et la livraison de l'ensemble des points de vente en Belgique et en France.

Cette orientation se traduit par :

- Un centre de production structurée en 2 pôles : production et logistique.

- L'abandon des sandwiches pré-emballés au profit de préparations en flux tendu, des équipements digitaux (self check-out, reconnaissance automatique des plateaux) pour fluidifier le parcours client,
- Des repas à moins de 10€,
- Plus de 50% d'options végétariennes.



Le grain de sel de Canopée

L'exemple d'Exki éclaire des dynamiques clés également présentes en restauration collective, notamment dans l'approche de la cuisine centrale. Basé sur une production mutualisée et une logistique structurée, ce modèle souligne que la maîtrise des flux est un levier stratégique pour renforcer la fraîcheur perçue, assurer la cohérence de l'offre et préserver la compétitivité.

³ Restauration rapide haut de gamme

DESSERT

COMMENT BIEN CHOISIR SA GALETTE DES ROIS ? UNE HISTOIRE D'AMANDE MAIS PAS QUE !

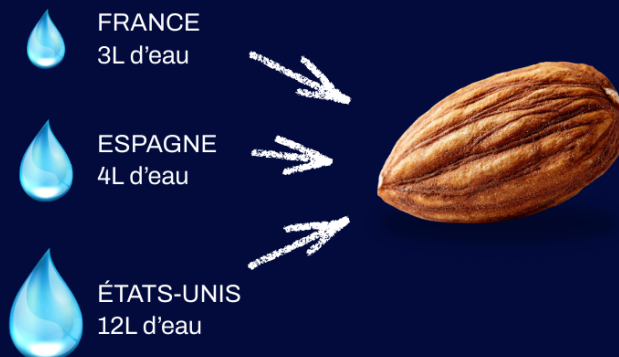


L'amande est l'ingrédient clé de la frangipane et en France, près de 98% des amandes consommées sont importées. Mais d'où proviennent-elles réellement ?

Contrairement à une idée reçue, les amandes importées en France ne proviennent pas majoritairement de Californie. Dans les faits, elles viennent à : 48% d'Espagne et 33% des États-Unis (100% Californie).

Une amande californienne (avec coque) nécessite environ 12 litres d'eau, contre 4 litres en Espagne et 3 litres en France.

Cette irrigation massive soutient artificiellement les rendements et pèse sur les prix du marché, au prix d'une pression accrue sur les ressources en eau, dans un État pourtant confronté à des sécheresses chroniques.



CHECK-LIST : Si vous faites votre galette vous-même

- **Les amandes** : Origine, France (rare), puis Espagne ou Italie, avant les États-Unis.

CHECK-LIST : Si vous achetez en boulangerie

- **À demander** : « D'où viennent les amandes ? » « La frangipane est-elle faite maison ? »

Mentions : Éviter les « origine non UE » ; choisir le bio lorsque c'est possible. *Astuce : mélanger amandes et fruits à coque locaux (noisettes ou noix) pour réduire l'impact.*

- **Beurre** : Origine France, idéalement bio, Label Rouge ou AOP.
- **Œufs** : Codes 0 (bio) ou 1 (plein air), d'origine France. Éviter le code 3 (élevage en cage).

Le reste : Farine française et pâte feuilletée maison pour limiter les additifs.

- **À observer** : Mention « frangipane maison », mise en avant des origines ou des labels, et transparence sur les ingrédients.

LES RECOS DE L'ÉQUIPE

Pour nourrir la réflexion sur nos pratiques alimentaires, notre équipe vous partage une sélection de contenus utiles et éclairants, en lien direct avec les enjeux de la restauration collective.



Othilie

"Un podcast pour mieux comprendre les enjeux des AUT"



Aliments ultra transformés, le danger dans nos cuisines
L'heure du Monde, Le Monde



Ambre

"Une BD pour comprendre ce qui se cache derrière l'apparence de nos campagnes et les silences paysans"



BD "Champs de Bataille"
d'Inès Léraud

Bon Appétit !

Canopée by Etyo
3, rue de Stockholm
75008 PARIS
contact@etyo.com

[Se désinscrire](#)