

FOODSCOPE

#02 Février 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

- Coquilles vides : pourquoi les œufs se sont rares dans nos territoires ?

PLAT

- Municipales 2026 : faire de l'alimentation un sujet de mobilisation citoyenne
- De la baguette au déjeuner - la boulangerie change d'échelle

DESSERT

- Le blé noir breton n'a pas dit son dernier mot
- Les recos de l'équipe

ENTRÉE

LES CHIFFRES DU MOIS

+4,2%

Hausse des achats d'œufs des ménages sur les trois premiers de 2025, tous modes d'élevages confondus, comparé à la même période de 2024.



71%

des Français considèrent l'œuf comme un produit anti-crise.

COQUILLES VIDES : POURQUOI LES ŒUFS SE FONT RARES DANS NOS TERRITOIRES ?

Contexte

Depuis 2022, la filière œufs traverse une tension inédite liée à une hausse drastique de la demande, aboutissant aujourd'hui à une situation de pénurie. Cette croissance s'explique à la fois par la valorisation de leurs qualités nutritionnelles et par la baisse du pouvoir d'achat qui incite les ménages à substituer la viande par les œufs.

L'enjeu

Cette pénurie interroge la capacité des territoires et les moyens mobilisés pour sécuriser l'approvisionnement en œufs. Ce qu'il faut retenir :

- Il faudrait 300 poulaillers et 1 million de poules pondeuses supplémentaires d'ici 2030 pour répondre à la demande croissante en France.
- Les crises sanitaires et conjoncturelles ont sensibilisé le grand public et les acteurs professionnels à la sécurité et à la traçabilité des œufs.
- Fin 2024, 75% des poules pondeuses étaient en élevages alternatifs³ (contre 19% en 2008⁴).
- Des limites structurelles dans les territoires : le déploiement de nouveaux poulaillers hors cage se heurte à l'acceptabilité des riverains à cause des nuisances sonores et olfactives.

Le grain de sel de Canopée



Le saviez-vous ? En restauration collective, les œufs sont rarement consommés en coquille. Ils sont le plus souvent transformés en ovoproduits par des casseries, puis pasteurisés, ce qui garantit à la fois gain de temps et sécurité alimentaire. L'implantation d'une casserie sur un territoire peut ainsi constituer un levier stratégique pour valoriser les œufs locaux dans les cantines.

PLAT

MUNICIPALES 2026 FAIRE DE L'ALIMENTATION UN SUJET DE MOBILISATION CITOYENNE

Contexte

À l'approche des élections municipales de mars 2026, l'alliance ALTA⁵ a organisé un webinaire sur le rôle de l'alimentation dans les transitions territoriales.

Objectif

Faire des élections municipales un levier de mobilisation citoyenne autour des enjeux de santé, d'alimentation durable et de restauration collective. Ce qu'il faut retenir du webinaire :

- 70%⁶ des facteurs qui déterminent notre santé sont liés aux politiques publiques (contre 5% pour la génétique).
- Les événements citoyens autour de l'alimentation (ciné-débats, ateliers, cuisine, repas partagés) sont identifiés comme des leviers puissants pour créer du lien social et de l'engagement démocratique.
- Parmi les outils de plaidoyer disponibles, le *Manifeste pour le bien manger à l'école* décline 10 engagements concrets autour de la restauration scolaire à destination des candidats aux municipales 2026.

Le grain de sel de Canopée



À travers les politiques publiques, une restauration collective, durable et engagée peut devenir un levier de transformation territoriale, notamment sur les plans de l'économie sociale et solidaire. De plus en plus d'acteurs inscrivent ainsi la question de l'alimentation au cœur du débat public. Cette dernière peut être rattachée à des enjeux tels que le développement économique local, considéré par les Français comme la quatrième priorité des élections municipales de 2026⁷.

DE LA BAGUETTE AU DÉJEUNER - LA BOULANGERIE CHANGE D'ÉCHELLE



Contexte

Jadis fermées de 13h à 16h, les boulangeries se sont aujourd'hui emparées du créneau du déjeuner et se transforment en lieux de restauration rapide à part entière.

Objectif

Développer la diversification de l'offre pour capter les moments clés de consommation, en particulier le déjeuner.

Ce qu'il faut retenir :

- Le snacking salé s'impose : aujourd'hui 55% des clients se rendent dans une boulangerie pour acheter de la restauration salée (quiches, salades, formules déjeuners).
- La part traiteur dans le chiffre d'affaires des boulangeries a augmenté d'environ 60% entre 2010 et 2023.

- La boulangerie Marie Blachère (4^e acteur de la restauration rapide en France), accélère sa stratégie de restauration avec de nouvelles offres prévues en 2026.



Le grain de sel de Canopée

L'essor du snacking et du déjeuner à la boulangerie traduit des usages alimentaires plus fragmentés et questionne le rôle social traditionnel du repas collectif. Cette évolution ouvre aussi de nouvelles perspectives d'approvisionnement. Les boulangeries peuvent devenir de véritables relais pour les producteurs locaux, tout en interrogeant l'organisation des services et la qualité des repas servis.

DESSERT

LE BLÉ NOIR BRETON N'A PAS DIT SON DERNIER MOT, À VOS GALETTES !



Culture emblématique de la Bretagne, le sarrasin (ou blé noir) a longtemps façonné les assiettes avant d'être progressivement abandonné à partir des années 1960, au profit du blé et du maïs, plus productifs et plus rentables dans un contexte d'agriculture intensifiée⁸.

Depuis quelques années pourtant, le blé noir connaît un second souffle. Peu exigeant en eau et en entretien, adapté aux sols acides bretons, il pousse vite et limite le développement des mauvaises herbes : des atouts majeurs pour l'agriculture biologique.

Ce renouveau est aussi le fruit d'une mobilisation collective : producteurs et meuniers bretons se sont battus pour défendre un savoir-faire local, reconnu en 2010 par l'obtention de l'IGP *Farine de blé noir de Bretagne*.

Mais le paradoxe reste entier. En 2023, près de 70% du sarrasin consommé en Bretagne provenait encore de l'étranger⁹. La filière locale progresse, mais peine à couvrir la demande, posant la question de la rentabilité et de la souveraineté alimentaire.

En février, emparez-vous des galettes au blé breton pour vos repas ! Elles ne nécessitent même pas d'œufs. En somme, des crêpes anti-pénuries !

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.



Clara

"L'encyclopédie emblématique pour des conseils pratiques et extrêmement détaillés sur comment couper son bois, cultiver ses fruits et légumes, brasser sa bière, faire du fromage et même élever des animaux "

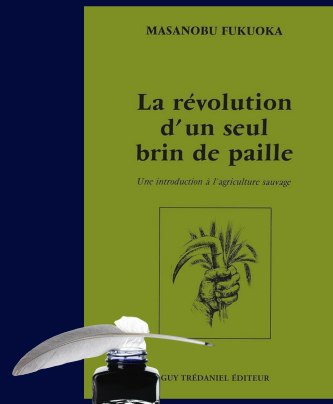


Le grand guide marabout de l'autosuffisance de John Seymour



Ambre

"Un livre pour réinterroger notre rapport à la nature et découvrir que la révolution commence là où l'on pense que rien ne peut changer"



La révolution d'un seul brin de paille de Masanobu Fukuoka

Bon Appétit !

Sources

1. [ITAVI / Les Marchés / Circana](#)
2. [Enquête CNPO / CSA 2023](#)
3. [Comprend tous les œufs issus de poules élevées hors cage. Sont concernés les œufs issus de poules élevées au sol ; en plein air ; selon le mode de production biologique.](#)
4. [L'objectif étant de passer à 90% d'ici 2030](#)
5. [Alliance pour les Transitions Agricoles et Alimentaires – webinaire en partenariat avec le collectif Vote à l'Assiette et l'Association de l'alimentation durable.](#)
6. [45% facteurs socio-économiques et 25% facteurs environnementaux](#)
7. [ODEXA - p28](#)
8. [Pour en apprendre plus sur l'origine, l'histoire et la culture du sarrasin](#)
9. [Principaux producteurs de sarrasin en 2020 : Russie \(37%\) et Chine \(35%\) - FAO](#)

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

[Se désinscrire](#)