

FOODSCOPE

#03

Mars

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

- L'école française, nouveau pilier de l'éducation à l'alimentation ?

PLAT

- Sécurité sociale alimentaire - vers une démocratie de l'alimentation ?
- Alléger la vaisselle pour prévenir les troubles musculo-squelettiques (TMS) en restauration collective.

DESSERT

- L'asperge : découvrez les secrets et anecdotes de ce légume printanier.

ENTRÉE

LES CHIFFRES DU MOIS

81%

des personnes en situation d'insécurité alimentaire¹ n'ont pas recours à l'aide alimentaire (2023)²



87%

des Français soutiennent la création d'un cours obligatoire sur l'alimentation à l'école (février 2026)³

L'ÉCOLE FRANÇAISE, NOUVEAU PILIER DE L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION ?

Contexte



Le 16 février 2026, l'Assemblée nationale a adopté en première lecture une proposition de loi visant à expérimenter un enseignement obligatoire d'éducation à l'alimentation dans les écoles. Cette initiative intervient alors qu'un Français sur deux considère avoir dû "rattraper" un retard sur les notions d'alimentation à l'âge adulte. [Le sondage et le rapport d'Opinionway](#) éclairent les principales dynamiques de ce malaise.

Les enjeux

Structurer un enseignement transversal pour faire du "bien manger" un apprentissage fondamental, répondre à un enjeu majeur de santé publique⁴ et réduire les inégalités sociales et territoriales face à l'alimentation.

Ce qu'il faut retenir :

Sur la loi

- Expérimentation sur 3 ans d'un enseignement obligatoire, de la maternelle au lycée, sans créer de nouvelle matière mais en l'intégrant aux programmes existants.
- À l'école primaire : au moins 3 séances par an consacrées à l'éducation sur l'alimentation (ateliers sensoriels, cuisine, saisonnalité, visites de producteurs).
- Création d'un fonds d'action pour financer des projets pédagogiques, rénovation des cantines, formation du personnel et soutien aux communes modestes.

Entre conscience et incohérence

- Seuls 9 % des Français disent avoir appris à bien manger grâce à l'école et 80 % estiment pourtant qu'elle devrait jouer un rôle-clé.
- 79 % des parents aimeraient transmettre une meilleure éducation alimentaire à leurs enfants, mais seuls 31 % jugent cela facile. À l'inverse, 81 % des jeunes parents voient leur alimentation influencée positivement par leurs enfants.

Le grain de sel de Canopée



Sanctuariser l'éducation alimentaire est une avancée structurante, mais elle devra s'appuyer sur les acteurs de terrain, notamment les chefs en restauration collective, déjà engagés localement. Dans les quartiers prioritaires⁵, où l'offre de restauration rapide est plus dense, adopter une alimentation favorable à la santé demande davantage d'efforts conscients aux individus. L'école peut ainsi devenir un levier concret de réduction des inégalités nutritionnelles.

PLAT

**SÉCURITÉ SOCIALE ALIMENTAIRE - VERS UNE
DÉMOCRATIE DE L'ALIMENTATION ?**



Contexte

La Sécurité sociale alimentaire (SSA) est une initiative citoyenne lancée en 2019 visant à étendre les principes de la Sécurité sociale à l'alimentation et à l'agriculture.

Objectif

Dépasser la logique d'aide alimentaire caritative pour instaurer un droit universel d'accès à l'alimentation saine et durable, fondé sur la solidarité et la démocratie locale.

Ce qu'il faut retenir :

- Le projet prévoit une "carte vitale de l'alimentation" créditée d'environ **150 € /mois et par personne**.
- Les dépenses seraient réalisées dans des **points de vente conventionnés, sélectionnés** démocratiquement par des comités locaux selon des critères de qualité définis collectivement.
- **À Montpellier** : l'initiative de la Caisse alimentaire commune permet aux habitants volontaires de bénéficier chaque mois d'une **allocation de 100 € utilisable via une monnaie solidaire** dans des **points de vente alimentaires conventionnés**.
- Le financement de la Caisse repose pour moitié sur des **cotisations sociales proportionnelles aux revenus des participants**, et pour l'autre moitié sur des **contributions publiques (collectivités)** ainsi que des fonds privés ou associatifs.

Le grain de sel de Canopée



Si la SSA vise à instaurer un droit universel à une alimentation choisie et de qualité, la restauration collective peut, grâce à ses volumes d'achats, ses marchés publics et son ancrage territorial, avoir la capacité de structurer des filières locales, sécuriser les débouchés des producteurs conventionnés et rendre concrète, dans l'assiette, l'ambition démocratique de la SSA.

ALLÉGER LA VAISSELLE POUR PRÉVENIR LES TROUBLES MUSCULO-SQUELETTIQUES (TMS) EN RESTAURATION COLLECTIVE



Contexte

Les troubles musculo-squelettiques (TMS) sont aujourd'hui la principale cause de **maladies professionnelles indemnisées en France** et constituent un enjeu majeur de pénibilité pour les agents de la restauration collective. Pour y répondre, le groupe Arc a lancé la nouvelle gamme de vaisselle *Nova Aquitania*.

Objectif

Améliorer la santé au travail et rendre le métier d'agent de cuisine collective plus attractif tout en maintenant la qualité et la durabilité des équipements.

Ce qu'il faut retenir :

- La gamme *Nova Aquitania* est 41 % plus légère que la vaisselle traditionnelle (assiettes de 290 g au lieu de 495 g).
- Elle permet un gain de manipulation de 27 tonnes par an et par opérateur.
- La gamme répond aux impératifs sanitaires de la restauration collective grâce à la matière opale non poreuse des produits qui évite toute migration de particules dans les aliments.
- La taille des contenants est adaptée en fonction des collectivités pour réduire le gaspillage alimentaire.

Le grain de sel de Canopée



La restauration collective de demain ne pourra pas se limiter aux enjeux environnementaux et alimentaires. La santé des agents et la qualité de leur travail doivent être intégrées au même niveau de priorité. L'innovation dans les équipements, comme la vaisselle *Nova Aquitania*, illustre comment l'outillage peut devenir un véritable levier de bien-être au travail et de santé publique.

DESSERT

L'ASPERGE : DÉCOUVREZ LES SECRETS ET ANECDOTES DE CE LÉGUME PRINTANIER

CHINE



premier producteur mondial, domine largement la production à l'échelle globale avec

87%

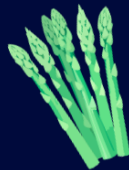
des volumes cultivés

FRANCE



l'asperge est cultivée dans les sols argileux ou sableux dans les régions :

Val de Loire
Sud-Ouest
Sud-Est
Alsace



27 300 TONNES

récoltées exclusivement à la main (2024).

Les asperges du Blayais et des Sables des Landes bénéficient d'une IGP & d'un Label Rouge.



Source : FAO - 2016

Symbole incontestable du printemps, l'asperge s'invite avec gourmandise et équilibre dans nos menus. Produit rare en restauration collective (mais produit star !), elle conserve une image gastronomique forte.

Pour retracer l'histoire de l'asperge, il faut remonter à l'Antiquité. Offrande aux dieux chez les Égyptiens, appréciée des Grecs et des Romains, elle disparaît ensuite pendant plusieurs siècles avant de renaître à la Renaissance. Très prisée par la cour de France, **Louis XIV** la faisait cultiver sous serre pour en profiter toute l'année. Longtemps réservée aux élites, elle s'est progressivement démocratisée tout en conservant son aura raffinée.

Le saviez-vous ?

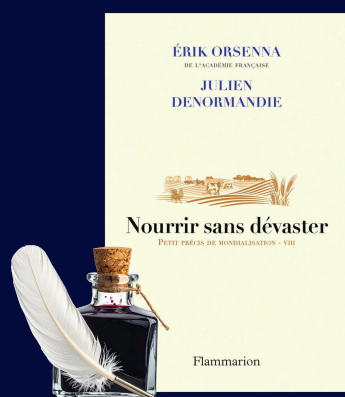
- Une asperge peut pousser jusqu'à 15 cm en une seule journée.
- En début de saison, les asperges sont grosses et sucrées, en fin de récolte, elles s'affinent et deviennent légèrement amères, le sucre accumulé pendant

l'hiver s'étant graduellement consommé.

Ainsi, dès l'arrivée du mois de mars, ce légume noble et délicat témoigne d'un savoir-faire minutieux et d'une culture du temps. L'asperge ouvre une fenêtre printanière où le souffle des beaux jours retrouvés éveille chaque pousse et chasse l'hiver.

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.

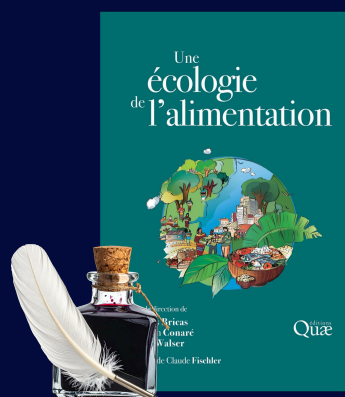


Nourrir sans dévaster - Erik Orsenna et Julien Denormandie



Clémence

"Un voyage à travers le monde à la rencontre d'initiatives et de bonnes pratiques pour nourrir la planète durablement"



Écologie de l'alimentation - Nicolas Bricas, Damien Conaré, Marie Walser



Othilie

"Un livre pour redécouvrir l'alimentation en prenant en compte son impact fort sur la santé, l'environnement ou encore la société"

Bon Appétit !

Sources

¹ L'insécurité alimentaire se définit par l'incertitude ou l'impossibilité, ponctuelle ou chronique, d'accéder physiquement et économiquement à une nourriture calorifique, saine et culturellement acceptable. <https://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/securite-alimentaire/@@openPDF?uid=b55c41cf4a004227be766a700b97082e&id=securite-alimentaire>

² La principale raison de non-recours à l'aide alimentaire est le sentiment de honte ou de malaise vis-à-vis des autres (47%) – Fondation Nestlé France

⁴ Les pathologies liées à l'alimentation (cancers, maladies chroniques, diabète, obésité et surpoids) représentent 80% des décès prématurés par maladies non-transmissibles.

⁵ Notamment dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville (QPV).

[Se désinscrire](#)