

FOODSCOPE

#04

Avril 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

- Champs de tensions - l'agriculture française face à la flambée du prix des engrais

PLAT

- Elior structure les filières françaises pour une restauration collective souveraine
- Poisson d'avril - facile à coller dans le dos, plus difficile à tracer dans l'assiette !

DESSERT

- Chocolat : choisir équitable pour mieux rémunérer les producteurs

ENTRÉE



60 000€ HT

Nouveau seuil de dispense de mise en concurrence, permettant des achats publics sans appel d'offres.

VS

40 000€ HT avant le 1^{er} avril 2026¹

¹ <https://reprise.service-public.gov.fr/actualites/118173>

Le grain de sel de Canopée

Bien que ce seuil s'applique à l'ensemble des marchés publics, il revêt un intérêt particulier pour l'achat de produits alimentaires en restauration collective : il ouvre ainsi la possibilité aux collectivités de diversifier leurs fournisseurs, d'encourager une production locale, et d'être plus réactives aux besoins saisonniers ou ponctuels de ses restaurants collectifs.

CHAMPS DE TENSIONS - L'AGRICULTURE FRANÇAISE FACE À LA FLAMBÉE DU PRIX DES ENGRAIS



Contexte

Depuis les bombardements en Iran et la fermeture du détroit d'Ormuz, les agriculteurs font face à une nouvelle flambée du prix des engrais de synthèse, dont la fabrication dépend fortement des énergies fossiles. Une situation critique pour la France, qui importe plus de 80% de ses engrais.

Les enjeux

Anticiper les conséquences d'une dépendance structurelle aux intrants de synthèse importés, sécuriser les approvisionnements et adapter les systèmes agricoles vers une agriculture moins tributaire du marché des énergies fossiles.

Ce qu'il faut retenir :

Sur les tensions actuelles :

- Un tiers des engrais mondiaux transitent par le détroit d'Ormuz tandis que l'Iran représente entre 20% et 30% de la production mondiale d'engrais.
- En quelques semaines, le prix de l'urée, l'engrais le plus utilisé au monde, a bondi de 40%.

Des impacts en cascades :

- Des engrais plus chers ou indisponibles entraînent mécaniquement une baisse des rendements (blé, maïs, colza) ou une hausse des coûts de production.
- A court terme, les agriculteurs français disposent encore de stocks, mais la question se pose pour les récoltes de 2027.
- Un délai de 6 à 9 mois existe entre l'épandage, la récolte et la mise en vente sur le marché, ce qui retarde mais amplifie les effets à venir sur les prix alimentaires.

Le grain de sel de Canopée

Réduire la dépendance aux engrais de synthèse ne se limite pas à les substituer par des intrants organiques comme le digestat et le fumier, qui, mal utilisés, provoquent (aussi) la pollution des sols par leur haute concentration en azote². L'enjeu économique et environnemental qui se joue aujourd'hui appelle une transformation profonde des systèmes agricoles. La rotation des cultures et l'introduction de légumineuses réduisent l'usage d'intrants et génèrent de nouvelles sources de revenus, tout en renforçant la résilience des exploitants face aux crises géopolitiques récurrentes.

PLAT

ELIOR STRUCTURE LES FILIÈRES FRANÇAISES POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE SOUVERAINE



Contexte

À l'issue du Salon International de l'Agriculture 2026, Elior a annoncé renforcer sa stratégie d'achats responsables en développant des partenariats pluriannuels avec des coopératives, producteurs et acteurs de la transition alimentaire.

Objectif

Soutenir les filières françaises, garantir des produits locaux, de qualité et équitables, et renforcer la résilience de la restauration collective.

Elior établit des partenariats clés avec Les Maîtres Laitiers du Cotentin pour le lait équitable, Atelier V pour les protéines végétales françaises, et un partenariat tripartite avec Kulture et Coerys pour sécuriser l'approvisionnement local en légumes.

Engagements généraux : 100% de viande fraîche française, 100% d'œufs coquille plein air, fruits et légumes exclusivement de saison et refus des produits OGM.

Le grain de sel de Canopée

En faisant le choix du local et du durable à grande échelle, Elior montre qu'une cuisine collective peut devenir un véritable moteur de transformation et contribuer à structurer un modèle à la fois vertueux et rentable. La société démontre que le changement peut aussi émerger du terrain et ne plus se reposer uniquement sur des dynamiques descendantes.

POISSON D'AVRIL - FACILE À COLLER DANS LE DOS, PLUS DIFFICILE À TRACER DANS L'ASSIETTE !



Contexte

En 2023, trois espèces (saumon, cabillaud, lieu noir) concentraient à elles seules 48% de la consommation des Français. Cette concentration alimente les filières industrielles mondialisées, dont dépend largement la restauration collective via des produits transformés et surgelés.

Enjeux

Favoriser l'accès à des produits de la mer durables, traçables et diversifiés en restauration collective tout en soutenant les filières locales.

ACHATS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN PRODUITS DE LA MER

1 MILLIARD D'EUROS HT

montant des achats

ENVIRON 72 %

la part du poisson surgelé acheté (en volume)³

56 000 TONNES

volume total de produits de la mer achetés

ENVIRON 15 %

la part du poisson frais acheté (en volume)

Source 2020 : https://www.franceagrimer.fr/sites/default/files/160500sourcemer/STA_MER_DOH0_2021_2.pdf

Ce qu'il faut retenir :

- La loi EGalim fixe un objectif de 60% de produits de la mer et de viande durables et de qualité. En 2024, la part réellement atteinte pour les produits de la mer durables s'élevait à 50,5%⁴.
- Les produits labellisés (type MSC) progressent, mais leur durabilité est parfois remise en question en raison de leur origine lointaine.
- Les entreprises de mareyage sont des intermédiaires essentiels entre pêcheurs et acheteurs, elles rendent l'offre de poisson plus visible, traçable et diversifiée sur les marchés publics et dans les circuits de proximité.

Le grain de sel de Canopée

Le relèvement du seuil de la commande publique à 60 000€ HT pourrait constituer un levier discret mais prometteur pour l'achat de poisson issu de filières durables. En facilitant les achats de gré à gré, il offre une opportunité concrète de reconnecter les cantines aux territoires littoraux.

DESSERT

CHOCOLAT : CHOISIR ÉQUITABLE POUR MIEUX RÉMUNÉRER LES PRODUCTEURS



Il s'invite à toutes les fêtes, se cache dans les jardins à Pâques, se décline du plus doux au plus amer selon les âges : le chocolat se savoure sans compter, difficile d'imaginer l'abandonner.

Pourtant, depuis 2022, la flambée des prix du cacao bouleverse toute la filière. Résultat d'une combinaison complexe de facteurs climatiques, économiques et réglementaires, le marché de l'or brun révèle ses fragilités structurelles entre dépendance aux pays producteurs et déséquilibre dans la répartition de la valeur.

Ce qu'il faut retenir :

- La Côte d'Ivoire et le Ghana assurent à eux-seuls plus de 60% de la production mondiale de cacao.
- En Côte d'Ivoire, le cacao représente 14,8% du PIB (2024) et environ 40% des exportations.
- Le prix du cacao, historiquement entre 2 000€ et 3 000€ la tonne, a atteint jusqu'à plus de 10 000€ la tonne en avril 2024.
- 7 millions de tonnes de chocolat sont consommées chaque année dans le monde, principalement en Europe (Suisse, Allemagne, Royaume-Uni).
- La valeur est très inégalement répartie : seulement 7% du prix d'une tablette revient aux cacaoiculteurs, contre 44% pour la distribution.

Le grain de sel de Canopée

Si les prix du chocolat restent élevés aujourd'hui, c'est en partie parce qu'ils reflètent encore le coût des stocks de cacao achetés au plus fort de la crise (2024). Pourtant, le cours du cacao a depuis retrouvé son niveau d'avant-crise. Mais face à des consommateurs peu sensibles aux prix, les industriels pourraient maintenir des tarifs élevés sans mieux rémunérer les cacaoiculteurs. Dans ce contexte, le choix d'un chocolat équitable apparaît plus que jamais comme un levier concret pour rééquilibrer le partage de la valeur au sein de la filière.

LES REGOS DE L'ÉQUIPE

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



Nourrir l'Europe en temps de crise : vers des systèmes alimentaires résilients - Pablo Servigne



Chloé

"Une analyse qui permet de comprendre l'impact des tensions géopolitiques sur notre alimentation, nos vulnérabilités et propose des solutions pour renforcer les filières locales"



Les Algues vertes - Inès Léraud et Pierre Van Hove



Ambre

"Une BD d'enquête qui explore les impacts environnementaux et humains de l'agriculture intensive en Bretagne, entre engrais azotés et élevage"

*La Bretagne est la première région française pour la production porcine (55% du cheptel français)

Bon Appétit !

Sources :

² Pour en apprendre plus sur les impacts de la pollution azotée des sols et des eaux, Canopée vous redirige vers les « racos de l'équipe ».

³ 70% surgelés et 17% frais - société de restauration collective : 74% surgelés et 14% frais - restauration collective autonome

⁴ Sur 21 823 cantines concernées parmi 33 797 établissements sur Mé catline (rapport 2025 sur achats 2024).

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

Se désinscrire