

# FOODSCOPE

#05

Mai 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

- Cadmium : un risque invisible dans notre alimentation - comment s'en protéger ?

### PLAT

- Tickets-restaurant : du déjeuner au supermarché
- 1€ le repas étudiant - les Crous renforcent l'accès à la restauration pour tous

### DESSERT

- Canopée ramène sa fraise

# ENTRÉE



[https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2026/02/LObSoCo\\_Agence-Bio\\_Barometre-2026-VDEF.pdf](https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2026/02/LObSoCo_Agence-Bio_Barometre-2026-VDEF.pdf)

**75%**

des Français pensent que les produits issus de l'agriculture biologique sont trop chers.

**57%**

des motivations d'achat de produits biologiques sont liées à la santé.

**38%**

concernent les enjeux environnementaux.

### Le grain de sel de Canopée



On entend encore trop souvent que le bio serait "trop cher". C'est vrai pour certains produits...mais loin d'être une règle générale. Beaucoup d'idées reçues persistent alors que la réalité est plus nuancée. Et si le bio reste plébiscité, c'est surtout parce qu'il est perçu à juste titre selon les données disponibles comme moins nocif pour la santé. Pas étonnant que ce soit la première motivation d'achat, bien avant l'environnement ou le rejet des OGM.

## CADMIUM : UN RISQUE INVISIBLE DANS NOTRE ALIMENTATION - COMMENT S'EN PROTÉGER ?



### Contexte

L'Anses<sup>1</sup> confirme une surexposition de la population française au cadmium via l'alimentation. Le cadmium est un métal lourd naturellement présent dans les sols, dont la concentration peut être augmentée par les activités agricoles et industrielles. Ce métal a la particularité de ne pas se dégrader dans l'environnement : une fois présent dans les sols, il s'y accumule durablement et peut être absorbé par les plantes, entrant ainsi dans la chaîne alimentaire.

### Les enjeux

L'exposition au cadmium touche une grande variété d'aliments de notre quotidien alors que ce dernier est classé comme cancérogène, mutagène et toxique pour la reproduction.

### Ce qu'il faut retenir :

- L'alimentation est la principale source d'exposition, représentant jusqu'à 98% de l'imprégnation chez les non-fumeurs.

- **Les enfants** dépassent en moyenne de 23 à 27% la dose journalière tolérable par ingestion et 1,4% à 1,7% **chez les adultes**.
- **Les produits les plus contaminés sont** : les **produits céréaliers** (pain, biscuits, pâtes, riz, blé), les pommes de terre et certains légumes.
- **Le bio ne garantit par l'absence d'exposition** au cadmium puisque **certains fertilisants autorisés** (comme la roche broyée) en contiennent également.

### Le grain de sel de Canopée



La France figure parmi les pays européens les plus exposés au cadmium, notamment en raison des caractéristiques de ses sols (souvent acides et/ou riches en argiles et matières organiques), qui favorisent son absorption par les plantes. Ce phénomène est renforcé par l'usage passé d'engrais phosphatés et par la place importante de cultures comme le blé ou la pomme de terre dans notre alimentation.

Pour limiter l'exposition, il est recommandé de diversifier son alimentation, notamment en remplaçant une partie des aliments à base de blé par des légumineuses, et de varier les origines des produits afin d'éviter une exposition répétée. Il est également conseillé de limiter la consommation d'aliments susceptibles d'accumuler davantage de cadmium (comme les abats, certains coquillages ou le chocolat noir), d'éviter le tabac, et de veiller à un apport suffisant en fer, zinc et calcium, qui réduisent son absorption par l'organisme.

# PLAT

## TICKETS-RESTAURANT : DU DÉJEUNER AU SUPERMARCHÉ



### Contexte

Instauré en 2022 pour faire face à la flambée des prix alimentaires, le gouvernement relance la réforme des titres-restaurant en proposant **d'élargir leur utilisation** dans les supermarchés **au dimanche (les jours fériés restent exclus)**. La proposition de loi sera déposée avant l'été **pour une utilisation élargie dès 2027**.

### Enjeux

Très plébiscités par les salariés, les titres-restaurant révèlent un glissement discret : pensés pour soutenir la restauration, ils servent de plus en plus à compenser le pouvoir d'achat en supermarché.

### Ce qu'il faut retenir :

- **Le supermarché capte 44% des dépenses des titres-restaurant**, loin devant la restauration (31%) et les commerces alimentaires (25%). Il y a encore deux ans, la grande distribution ne représentait que 36% des usages<sup>2</sup>.
- **93% des bénéficiaires jugent utile l'utilisation en supermarché** et grande distribution tandis que 78% estiment que le dispositif les aide à mieux faire

leurs courses<sup>2</sup>.

- **77% des salariés refusent un retour à un titre exclusivement utilisable au restaurant<sup>2</sup>.**
- **40% se déclarent prêts à choisir un titre 100% restaurant si on leur donnait le choix<sup>2</sup>.**

### Le grain de sel de Canopée

Pour les restaurateurs, ce basculement représente un manque à gagner croissant, qu'ils cherchent à limiter. Ils défendent la mise en place d'un double plafond d'utilisation offrant un montant quotidien plus élevé pour les repas pris au restaurant par rapport aux achats en supermarché. Derrière ce débat, c'est plus largement la place de la restauration en France qui se redessine, entre arbitrages budgétaires des ménages, transformation des usages alimentaires et habitudes de travail.



## 1€ LE REPAS ÉTUDIANT - LES CROUS RENFORCENT L'ACCÈS À LA RESTAURATION POUR TOUS



© Crous

### Enjeux

La restauration universitaire s'impose comme un pilier du quotidien étudiant, à la croisée des enjeux sociaux, alimentaires et logistiques.

### Ce qu'il faut retenir :

- **8 étudiants sur 10** recommandent la restauration universitaire, un niveau en hausse de 10% par an avec une note moyenne de satisfaction de 6,8/10.
- **Le prix** reste le critère de choix (64,7%), devant **la qualité nutritionnelle** (55,3%) et **la proximité** (46,3%).
- En 2025, plus de **44 millions de repas ont été servis dans 967 points de vente** sur le territoire.
- Le principal point noir reste le manque de temps : 3/4 des étudiants ont **moins de 45 minutes pour déjeuner**, et **les files d'attente** concentrent 53% des insatisfactions.

<https://www.lescrous.fr/2026/04/le-repas-a-1-euro-pour-tous-les-etudiants-deploye-a-partir-du-4-mai-2026/>

### Le grain de sel de Canopée

La généralisation du repas à 1€ marque un tournant dans la politique sociale étudiante, mais pose un défi d'équilibre entre accessibilité et qualité. Les Crous affichent une ambition forte en matière d'approvisionnement (produits bio, locaux, labellisés et faits maison), tout en devant absorber une demande croissante. Plus qu'un simple service, les Crous s'imposent comme la vitrine des transformations



# DESSERT

---

## CANOPIÉE RAMÈNE SA FRAISE



Elle annonce les beaux jours, se glisse dans les desserts printaniers et évoque à elle seule le goût de l'été. Rouge, sucrée, fragile, la fraise semble évidente dans nos assiettes, et pourtant, elle cache bien son jeu.

### **Le saviez-vous ?**

D'un point de vue botanique, la fraise est un faux-fruit !

Ce que nous mangeons est en réalité le réceptacle charnu de la fleur, tandis que les véritables fruits sont les petits grains à sa surface, appelés **akènes**.

**Dégustation** : très fragile, la fraise doit être rincée rapidement sans trempage pour préserver son goût. **Bonus** : elle est riche en vitamines C et B9.

Mais derrière son image de fruit local et saisonnier, la fraise révèle aussi les **tensions d'une agriculture mondialisée**.

- Une grande partie des fraises consommées en France vient d'Espagne (Huelva), où l'irrigation intensive et les puits parfois illégaux fragilisent le parc naturel voisin. À cette culture est également associée une main d'œuvre étrangère souvent sous-payée et précaire.
- Les fraises figurent parmi les fruits les plus contaminés par des résidus de pesticides, parfois multiples, incluant des PFAS et créant un effet "cocktail" préoccupant pour la santé et l'environnement.
- Pour limiter ces impacts, il est conseillé de privilégier des fraises françaises de saison, issues de circuits courts ou de l'agriculture biologique avec des labels exigeants, même si le bio ne garantit pas une absence totale de résidus.

Ainsi, derrière son apparente simplicité, la fraise interroge sur nos modes de consommation. Fruit du printemps par excellence, elle rappelle qu'un choix aussi banal qu'une barquette peut engager des enjeux agricoles, sociaux et environnementaux bien plus larges.

## LA RECO DU CHEF

---

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



## Fraise de Christophe ADAM



**Chloé**

*"Ce livre d'un célèbre chef pâtissier, à savourer autant qu'a feuilleter, donne envie de mieux choisir ses fraises et de les apprécier pour leur goût"*

# Bon Appétit !

**Sources :**

<sup>1</sup>Anses : agence nationale de sécurité sanitaire des aliments

<sup>2</sup> Baromètre Openeat 2026 par l'institut Selvitys

<sup>3</sup> Financé par par 5 millions d'euros issus de la loi de finance 2026.

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

[Se désinscrire](#)