

FOODSCOPE

#06

Juin 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.

AU MENU

ENTRÉE

CANOPÉE
by ETYO



- Les chiffres du mois
- Retard sur l'application de la loi Egalim : l'État renforce les contrôles en restauration collective

PLAT

- Quand les légumineuses deviennent un allié anti-inflation et pro local avec Madame Beans
- Et si le futur du catering aérien et ferroviaire était déjà en marche ?

DESSERT

- Le concombre : ce légume millénaire qui garde encore bien des secrets

ENTRÉE



+27%

d'évolution des dépenses alimentaires à domicile en 40 ans.

+23,7%

d'augmentation des prix alimentaires entre 2022 et 2025.

1/4

Près d'un quart des dépenses alimentaires des Français est aujourd'hui consacré à la restauration hors foyer.

Source : Rapport de la Chambre d'agriculture, Dans l'assiette des Français : l'alimentation face aux transformations économiques et sociales, https://opera-connaissances.chambres-agriculture.fr/doc_num.php?explnum_id=223052, avril 2026, Marine Raffray

RETARD SUR L'APPLICATION DE LA LOI EGALIM : L'ÉTAT RENFORCE LES CONTRÔLES EN RESTAURATION COLLECTIVE



Les objectifs fixés par la loi Egalim sont encore loin d'être atteints par la restauration collective : le secteur stagne actuellement à **30% de produits durables** et seulement **12% de bio**, alors que la réglementation impose d'atteindre **50% de produits durables**, dont au moins **20% de bio**¹.

Face à ce constat, le ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire et le ministère de l'Action et des Comptes publics se sont réunis fin mars afin de mobiliser les acheteurs publics.

Objectif : Pour garantir le respect strict de la loi Egalim, l'État renforce ses mesures¹ :

- L'État **renforce le contrôle des appels d'offres de denrées alimentaires** pour s'assurer du respect des quotas légaux de produits bio et durables.
- La campagne de télédéclaration sur la plateforme **Ma Cantine** a été **prolongée jusqu'à la mi-avril**, soit de 6 semaines supplémentaires afin de donner plus de temps aux gestionnaires de cantines pour finir leurs calculs annuels d'achats et ainsi obtenir des données plus fiables pour mieux cibler les cantines à aider.
- Pour simplifier la rédaction des appels d'offres, **des clausiers (textes juridiques clés en main)** sont mis à la disposition des acheteurs publics.

Le grain de sel de Canopée



Renforcer les contrôles est une bonne chose, mais la conformité administrative ne suffit pas. Pour mettre plus de bio et de produits de qualité dans les assiettes sans dépasser le budget, il faut aider les cantines à changer leurs habitudes, comme la lutte contre le gaspillage alimentaire. En effet, **jeter moins de nourriture permet de faire des économies directes**, on estime que chaque kilo de nourriture jeté, **équivalent à 7€ perdus**. À l'échelle d'une cuisine de restauration collective, l'argent économisé sur les déchets peut alors être réinvesti dans l'achat de produits de qualité (ex : viande label rouge ou bio).

La cerise sur le gâteau



La région Auvergne-Rhône-Alpes propose un nouvel annuaire des fournisseurs bio et locaux². Son but : simplifier le travail des acheteurs de la restauration collective : en quelques clics, ils peuvent identifier les producteurs et fournisseurs de proximité capables de répondre à leurs besoins en volumes et en qualité. Cet outil aide concrètement les établissements à intégrer des produits de qualité et durables, en respectant les exigences de la loi Egalim. Cet annuaire s'ajoute également à des plateformes numériques comme **Agrilocal** et **Approlocal**. Ces outils facilitent la mise en relation directe, simplifient la prise de commande et permettent de créer des circuits courts entre les acheteurs et les producteurs de la région.

PLAT

QUAND LES LÉGUMINEUSES DEVIENNENT UN ALLIÉ ANTI-INFLATION ET PRO LOCAL AVEC MADAME BEANS



Contexte : Avec les obligations de la loi Egalim, le secteur de la restauration collective doit désormais diversifier les sources de protéines en incluant des plats **à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent**. Les services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer **au moins une fois par semaine un menu végétarien**.

La hausse des prix liée à l'inflation oblige les cuisines à trouver des alternatives moins chères aux protéines animales, tout en privilégiant les produits locaux.

Objectif : Travailler des légumineuses est une tâche technique en cuisine : il faut les trier, les rincer, respecter de longs temps de trempage et maîtriser des cuissons précises, ce qui est difficile à gérer **avec le temps et le matériel des cuisines**. C'est pour répondre à ce défi que **Madame Beans** propose Bas 'atout, une pâte sèche 100% française à base de pois chiches et de lentilles réduites

en poudre, prête à l'emploi. Déjà trempée pour être facile à digérer et déjà cuite, elle se réchauffe en seulement 3 à 5 minutes. Sans additifs ni conservateurs, disponibles en bio ou en conventionnel, elle s'adapte à tous les types de services (liaison froide ou chaude) et se garde longtemps à température ambiante pour simplifier le stockage. Un ingrédient idéal et totalement **éligible Egalim** pour les services de restauration collective.

Le grain de sel de Canopée

Une enquête de l'INRAE révèle que **79% des personnes interrogées trouvent les légumineuses intéressantes et innovantes** ! Le vrai problème apparaît dans l'assiette, où la **note de popularité chute à seulement 2,7/5**. Ce score mitigé montre que le blocage est culinaire : les convives reprochent souvent aux légumineuses d'avoir une texture trop sèche ou de manquer de saveur. Le principal défi est d'accompagner les cuisiniers par la formation et le partage de savoir-faire au **travail de la protéine végétale**.



ET SI LE FUTUR DU CATERING AÉRIEN ET FERROVIAIRE ÉTAIT DÉJÀ EN MARCHÉ ?



Les voyages longue distance sont en plein essor : qu'il s'agisse du transport aérien ou du ferroviaire, le nombre de voyageurs ne cesse de croître, à l'échelle européenne comme mondiale. Dans ce contexte, la restauration à bord s'impose comme un véritable critère de choix et de fidélisation : un bon repas, c'est un voyage dont on se souvient, et **une prochaine réservation encouragée**.

Les compagnies aériennes verdissent leur offre pour agir concrètement là où réduire les émissions dans les airs reste plus compliqué. Pour la SNCF, c'est l'occasion de jouer sur son atout écologique naturel et de renforcer l'image naturellement verte du train.

Objectifs :

Côté aérien ✈️

Les repas sont préparés en cuisine industrielle, refroidis, puis réchauffés à bord. L'air de la cabine étant très sec et le goût des produits altérés en altitude, les cuisiniers doivent intégrer des exhausteurs de goût (ex : **gingembre dans les sauces**). Le secteur génère 3,6 millions de tonnes de gaspillage alimentaire, dont **18 à 20% de nourriture non touchée**. Pour y répondre, par exemple, la société Atlant Services, principal fournisseur de repas pour les compagnies aériennes à l'aéroport Charles de Gaulle, a mis en place **un partenariat avec la Croix-Rouge**. Chaque jour, l'association **recupère les repas excédentaires non consommés** afin de les **redistribuer aux personnes dans le besoin**. En amont, **Atlant compose ses menus à partir de produits frais, locaux et de saison**.

Côté ferroviaire 🚄

La SNCF s'appuie sur son partenariat Newrest, une activité qui représente **11% du chiffre d'affaires global de la société de restauration**. Le service s'améliore grâce au numérique, avec la commande à la place, le click & collect, la géolocalisation des chariots par Wi-Fi et des menus élaborés par des chefs étoilés **avec des ingrédients locaux et de saison**.

Le grain de sel de Canopée



Le marché de la restauration dans les transports vit une véritable révolution technologique grâce au déploiement d'outils automatisés et prédictifs et d'analyse de données qui permettent désormais de comptabiliser précisément les invendus à la fin d'un trajet. C'est le cas du tout nouvel entrepôt intelligent de Newrest, une "Digital Factory" ultra-moderne inaugurée début 2026 en Île-de-France. Sur ce site, des bras automatisés chargent et déchargent les chariots de la SNCF en continu et à très grande cadence. En parallèle, l'intelligence artificielle analyse les données de fin de ligne pour ajuster la production suivante en temps réel, selon la destination, l'horaire et les goûts des voyageurs.

DESSERT

LE CONCOMBRE : CE LÉGUME MILLÉNAIRE QUI GARDE ENCORE BIEN DES SECRETS



Contexte : Mentionné dans les légendes bouddhistes et l'Ancien Testament hébraïque, le concombre poussait déjà il y a 3 000 ans au pied de l'Himalaya ! N'ayant que peu évolué dans sa forme et dans son goût au cours du temps, on peut considérer que nos ancêtres l'ont presque connu comme nous le connaissons aujourd'hui.

Importé à Rome par l'empereur Tibère, introduit par Charlemagne dans son empire puis emporté en Amérique par Christophe Colomb, le concombre a su traverser les âges. Pleinement démocratisé au XIX^e siècle, on compte aujourd'hui en France une consommation annuelle de 2,5kg de concombre/personne (soit environ 10 concombres/personne/an).

Objectif :

Le concombre est un produit frais, brut et anti-gaspillage, car il se mange en totalité. Économique et très facile à digérer, il est particulièrement léger (10 kcal/100g). Composé presque entièrement d'eau, il est riche en minéraux et contient une bonne dose de vitamine C et B. C'est pour ces raisons que le Référentiel Restauration Collective conseille de le mettre au menu des écoles primaires, collèges et lycées au moins une fois par semaine, comme crudité de base.

Le grain de sel de Canopée



Trouver des concombres toute l'année au supermarché nous fait oublier qu'en France, leur saison de production s'étend principalement de mai à septembre. Si les producteurs français ont récolté près de 173 152 tonnes en 2024, la production est très limitée durant l'hiver. Pour répondre à la demande continue des consommateurs, le marché français dépend donc massivement de l'étranger. En 2024, il a importé plus de 72 000 tonnes de concombres,

contre seulement 13 000 tonnes exportées. Une part importante des concombres que nous mangeons provient ainsi de l'étranger, **principalement d'Espagne**, où ils poussent sous des serres chauffées. Pour changer la donne, les cuisines de la restauration collective et les consommateurs peuvent privilégier les concombres français transformés en conserve durant l'été, ou se tourner en hiver vers d'autres crudités locales et de saison comme le chou, les carottes ou les endives.

LES RECOS DE L'ÉQUIPE

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.



Lucile



Racines, Œuvres de cuisiniers de Kazuyuki Tanaka



Appétits stratégiques et pivots agricoles de Sébastien Abis

Racines, Œuvres de cuisiniers de Kazuyuki Tanaka est un livre de recettes accompagné de jolies œuvres poétiques qui racontent avec sensibilité les plats et les ingrédients.

Dans un tout autre registre, *Appétits stratégiques et pivots agricoles* de Sébastien Abis offre une lecture particulièrement recommandée pour comprendre comment l'agriculture est devenue une arme géopolitique majeure et un défi crucial pour l'avenir de la planète.

Bon Appétit !

Sources :

¹ Revue Restauration Collective / Carnet d'actualités n°379 mai 2026, Egalim, (page 8), consulté le 15/05/2026

² Magazine restauration collective n°379 page 8, édition mai 2026, T.M.B., consulté le 15/05/2026

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

[Se désinscrire](#)