

FOODSCOPE

#07

Juillet 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

- Les chiffres du mois
- Notre équipe au salon Restau'Co : On y était et on vous raconte !

PLAT

- Médico-social : quand la maîtrise du gaspillage devient un levier pour atteindre la loi EGalim

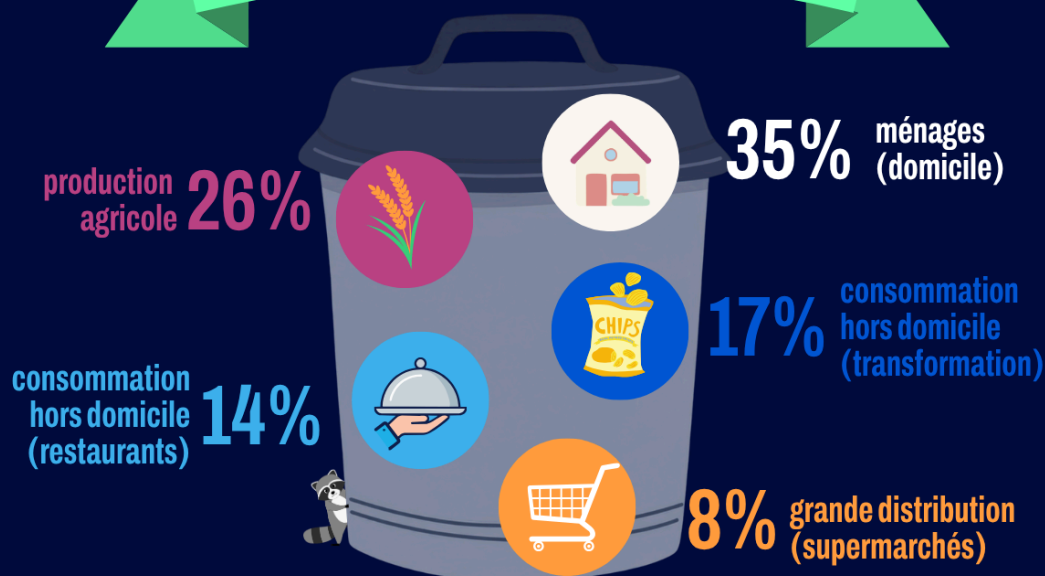
DESSERT

- L'équipe Canopée a un cœur d'artichaut... et une explication scientifique à vous donner

ENTRÉE

À domicile, nous jetons 61kg de déchets alimentaires par an, dont 19kg de nourriture encore comestible. La valeur moyenne du gaspillage s'élève à 100€ par habitant par an.

3,8 MILLIONS DE TONNES
de déchets alimentaires par an encore comestibles



Source : <https://economie-circulaire.ademe.fr/gaspillage-alimentaire#en-savoir-plus-sur-le-gaspillage-alimentaire>

NOTRE ÉQUIPE AU SALON RESTAU'CO : ON Y ÉTAIT ET ON VOUS RACONTE !

SALON
RESTAU'CO

Le 17 juin dernier s'est tenu le salon **Restau'Co**, rendez-vous annuel incontournable des professionnels de la restauration collective en gestion directe. L'équipe Canopée était présente sur place, à la rencontre des acteurs du secteur.

Les principaux défis identifiés :

- **Approvisionnements locaux** : mieux structurer les filières de proximité pour sécuriser nos approvisionnements tout en respectant les objectifs de durabilité (Loi EGalim, ancrage territorial).
- **Cuisine durable et responsable** : proposer des repas de qualité et bons pour la santé, tout en respectant son budget et en réduisant l'impact écologique sur la région (notamment en gaspillant moins).
- **Rapprochements chefs gastronomiques & cuisine collective** : créer des liens entre les chefs de la haute gastronomie, les fournisseurs et la cantine pour proposer de meilleurs plats et casser les clichés sur la cuisine collective.

Le grain de sel de Canopée



Pour Canopée, ce salon met en lumière un secteur en pleine transformation. La restauration collective innove sans cesse pour répondre aux réalités du terrain et aux attentes croissantes des convives. Cette année, nous avons particulièrement retenu des solutions très opérationnelles, comme les dispositifs de lavage de contenants réemployables ou les outils dédiés à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ces innovations permettent de concrétiser les ambitions réglementaires en actions tangibles, afin de mieux nourrir les populations **tout en préservant les territoires**. Toutefois, l'innovation ne peut produire pleinement ses effets sans dialogue et coopération entre les acteurs. Favoriser les échanges

entre un chef étoilé et un gestionnaire de restauration collective, ou entre un producteur local et un acheteur public, crée les conditions nécessaires pour transformer les bonnes idées en solutions réellement applicables sur le terrain.

PLAT

MÉDICO-SOCIAL : QUAND LA MAÎTRISE DU GASPILLAGE DEVIENT UN LEVIER POUR ATTEINDRE EGALIM



Contexte : Le Conseil National de la Restauration Collective (CNRC) publie un guide 2026 pour le secteur sanitaire et médico-social. Premier segment de la restauration collective en volume, ce secteur reste pourtant l'un des plus en retard en matière de qualité et de durabilité des repas. Il compte 2 370 établissements sanitaires et 16 670 structures médico-sociales.

Par ailleurs, il accuse un retard important dans l'application de la loi EGalim, avec moins de 4% de produits issus de l'agriculture biologique, notamment en raison d'une inflation des coûts alimentaires de plus de 22%. La demande est pourtant bien réelle : 72% des usagers réclament davantage de bio et de qualité à l'hôpital.

Enjeux : Pour éviter que l'achat de produits durables (plus coûteux), ne se fasse au détriment de la taille des portions dans les assiettes, le secteur doit lier étroitement la transition alimentaire et la lutte contre la dénutrition, un enjeu majeur de santé publique qui touche jusqu'à 60% des personnes âgées. L'objectif est d'atteindre des niveaux ambitieux de qualité, avec 60 à 100% de viandes et poissons durables, tout en maintenant un budget constant.

Pour y parvenir sans moyens supplémentaires, 2 leviers se dégagent :

- **Réduire le gaspillage alimentaire** afin de réinvestir les économies dans la qualité,
- **Digitaliser le suivi des repas** pour éliminer les "plateaux fantômes", ces repas produits mais non consommés qui représentent aujourd'hui 10 à 15% de la production.

Le grain de sel de Canopée



Dans le secteur du médico-social, la contrainte budgétaire est réelle, mais n'est pas une fatalité. Le Centre hospitalier (CH) de Dax estime que les plateaux fantômes représentent 10 à 15% des repas produits, un chiffre loin d'être marginal lorsque l'on sait que ce secteur sert plus de 42% des repas de la restauration collective. Pourtant, certains établissements démontrent

qu'il est possible d'agir concrètement. En s'appuyant sur un logiciel de suivi du parcours patient, le CH de Valence a réduit ses plateaux "inutiles" de 800 à 280 par jour. De son côté, le CH du Mans redistribue depuis 2013 près de 4 200 kg d'excédents par an, soit près de 7 000 repas offerts plutôt que jetés.

Ces exemples montrent qu'une partie de la solution ne se trouve pas dans une hausse des budgets, mais dans une meilleure maîtrise de ce qui est produit et effectivement consommé, et de ce qui finit à la poubelle.

DESSERT

L'ÉQUIPE CANOPÉE A UN CŒUR D'ARTICHAUT... ET UNE EXPLICATION SCIENTIFIQUE À VOUS DONNER



Contexte : C'est la pleine saison de l'artichaut, avec un pic de production en juillet. Et ce légume possède un petit secret : il contient de la cynarine, une substance qui endort pendant quelques minutes les récepteurs du goût sucré présents sur notre langue. **Résultat :** après avoir consommé de l'artichaut, le simple fait de boire de l'eau ou de manger un autre aliment peut nous donner l'impression de goûter quelque chose de sucré, alors que le sucre n'est pas présent.

Ce n'est pas une légende récente : on décrivait déjà ce phénomène au 17^e siècle, et les scientifiques l'ont confirmé dans les années 1970.

Enjeux : Cette particularité a des conséquences à table. Elle explique pourquoi les sommeliers déconseillent généralement d'associer le vin à l'artichaut : après en avoir consommé, le vin peut sembler fade et métallique. Si l'on tient vraiment à boire du vin, mieux vaut choisir un vin blanc, qui s'en sort mieux que le rouge grâce à son acidité. Mais la cynarine n'a pas que des inconvénients : elle aide aussi le foie à produire de la bile et à l'évacuer plus facilement, ce qui explique pourquoi on dit traditionnellement que l'artichaut facilite la digestion après un repas copieux. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'on la retrouve dans beaucoup de compléments alimentaires pensés pour le foie.

Petit bémol : cette substance se trouve dans les feuilles et la tige, donc l'effet digestif reste limité si on se contente de manger le cœur.

Le grain de sel de Canopée



D'un point de vue agronomique, la culture de l'artichaut est complexe. Ce légume est récolté à la main, sur une saison courte (fin mai à mi-septembre) et provient à 80% de Bretagne. Cette concentration géographique explique son coût élevé et complique l'approvisionnement local pour les cuisines éloignées de ce bassin. En cuisine collective, un artichaut frais demande aussi du temps de préparation, peu compatible avec les cadences de la liaison froide.

Malgré tout, il faut chercher des solutions plutôt que l'écarter de nos menus : Soutenir ce légume, c'est soutenir une filière française qui peine à trouver des débouchés stables face à des cultures plus simples ou moins coûteuses à produire. La restauration collective, avec ses volumes réguliers, peut jouer un vrai rôle de stabilisateur pour ce type de filière. C'est d'ailleurs tout l'enjeu des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), que la loi EGalim encourage pour rapprocher producteurs, les transformateurs et restauration collective.

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



**Pourquoi nous
mangeons ce que nous
mangeons de
Rachel HERZ**

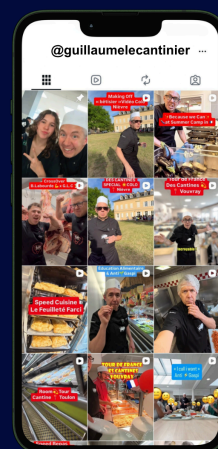


**Série documentaire
"Rotten" sur Netflix**

La série documentaire Rotten (Netflix) enquête, à travers chaque épisode, sur les enjeux géopolitiques de différents aliments (avocat, lait...) et montre les conséquences de la mondialisation sur nos systèmes alimentaires. En complément, Pourquoi nous mangeons ce que nous mangeons de Rachel Herz explique, à la lumière des neurosciences, comment nos sensations, nos émotions et notre cerveau influencent nos choix alimentaires, avec des clés pour mieux comprendre des phénomènes comme "l'effet artichaut".



Othilie



**Compte Instagram
@guillaumelecantinier**

Chef cantinier de métier, Guillaume partage ses recettes et des vidéos humoristiques pour parler autrement de la restauration collective.

Bon Appétit !



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

[Se désinscrire](#)