Afficher dans le navigateur

FOODSCOPE

#09

Octobre 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

- L'alimentation et l'agriculture, aux abonnés absents du débat politique ?

PLAT

- Le CNRC sort ses guides pour acheter des produits "environnement friendly" au-delà de la loi EGalim en restau'co
- Alternatives végétales : vraiment moins de CO_2 ?

DESSERT

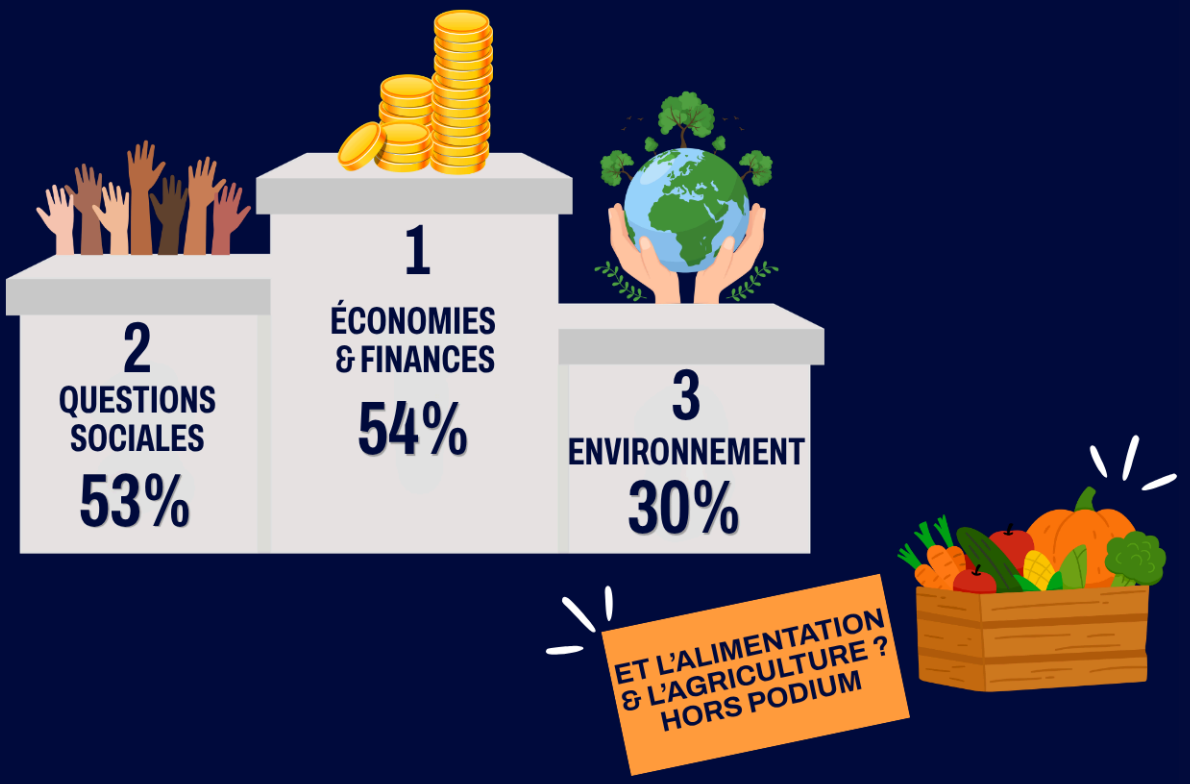
- La citrouille : grande courge, grandes histoires



ENTRÉE

L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE, AUX ABONNÉS ABSENTS DU DÉBAT POLITIQUE ?

À quelques mois de l'élection présidentielle de 2027, quels sujets préoccupent le plus les Français ?



Source : https://www.ipsos.com/fr-fr/presidentielle-2027-le-point-7-mois-du-scrutin

L'environnement est une préoccupation bien présente : dérèglement climatique, biodiversité, pollution de l'air, de l'eau et des sols figurent parmi les enjeux proposés aux répondants. Mais une catégorie manque à l'appel : l'alimentation et l'agriculture ne sont pas proposées comme une préoccupation à part entière.

Pourtant, derrière notre assiette se jouent des enjeux économiques, sociaux et environnementaux : revenus agricoles, emploi dans les territoires, accès à une alimentation de qualité, souveraineté alimentaire...

Alors que la campagne se prépare, plusieurs acteurs cherchent à remettre ces sujets au cœur du débat. Ainsi, la **Chambre d'agriculture** a publié en septembre ses propositions pour 2027. De son côté, le **Conseil National pour la Résilience Alimentaire (CNRA)** a tenu son comité annuel des adhérents le même mois pour lancer ses actions de sensibilisation.

Le grain de sel de Canopée



L'alimentation est souvent considérée comme un sujet de consommation. Elle est pourtant aussi une question de territoires, d'économie, d'environnement et de cohésion sociale. Un bon rappel à l'heure où les programmes commencent à se dessiner !

PLAT

LE CNRC SORT SES GUIDES POUR ACHETER DES PRODUITS "ENVIRONNEMENT FRIENDLY" AU-DELÀ DE LA LOI EGALIM EN RESTAU'CO



Contexte : la loi EGalim fixe déjà un cap aux acheteurs de la restauration collective : **au moins 50% de produits durables et de qualité,** dont **20% de produits biologiques.** Pour les viandes et les poissons, l'objectif est porté à 60% et à 100% dans les restaurants collectifs de l'État. Mais comment aller plus loin tout en respectant les règles de la commande publique ?

Le **Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)** vient justement de publier 6 nouveaux livrets pour accompagner les acheteurs dans leurs pratiques d'approvisionnement.

Enjeux : mieux valoriser 2 critères :

- La performance environnementale
- Le développement des approvisionnements directs

Ces critères peuvent notamment permettre de valoriser certains produits issus de producteurs locaux, y compris lorsqu'ils ne disposent pas d'un label environnemental.

La cerise sur le gâteau



- Un produit peut entrer dans la catégorie de la loi EGalim lorsqu'il est sélectionné, principalement au regard de **critères** de **performance environnementale** et **d'approvisionnement direct**.
- Ces 2 critères doivent être intégrés dans les documents de **consultation** du **marché** pour pouvoir **fonder l'achat** sur cette **catégorie**.
- L'acheteur peut notamment apprécier le **nombre d'intermédiaires** entre le producteur et la restauration collective : moins il y en a, plus la note associée au critère d'approvisionnement direct peut être élevée.
- Les guides proposent des exemples de **critères**, de **système** de **notation** et de **justificatifs** pour faciliter leur mise en œuvre.

Le grain de sel de Canopée



La commande publique reste un véritable levier de transformation des approvisionnements... mais aussi un exercice parfois technique ! Ces nouveaux outils ont justement pour objectif de traduire les ambitions de la loi en critères concrets et utilisables dans les marchés.

Des guides pratiques à garder sous le coude pour le prochain renouvellement de votre marché !

ALTERNATIVES VÉGÉTALES : VRAIMENT MOINS DE CO_2 ?



Contexte : Les alternatives végétales à la viande se multiplient dans les rayons et les assiettes. Mais quel est leur impact carbone ? C'est la question à laquelle plusieurs entreprises ont souhaité répondre en réalisant l'Analyse de Cycle de Vie (ACV) de leurs produits.

Enjeux : Face à l'augmentation de l'offre de substituts végétaux, ces entreprises souhaitent se démarquer de la concurrence et valoriser leurs produits par la communication autour de leur impact carbone.

Les résultats dévoilent un premier chiffre pour les produits **La Vie** : les émissions de gaz à effet de serre de leurs produits sont inférieures de 80% à celles du porc.
De son côté, **HappyVore** vient de publier l'étude complète de cycle de vie de ses 5 produits phares. Toute la chaîne a été passée au crible : des ingrédients en passant par la production, les emballages, la logistique...
"En moyenne, un produit HappyVore émet 12 fois moins de kg équivalent CO_2 et nécessite 2,8 fois moins d'eau que son équivalent carné", indique l'étude.
Dans une logique voisine de différenciation, Kokiriki ambitionne de ne s'approvisionner qu'auprès de producteurs tricolores d'ici à la fin de l'année.

Le grain de sel de Canopée



Au-delà de l'impact carbone de ces produits, il est intéressant de s'interroger sur la qualité nutritionnelle et le taux de transformation de ces produits visant à substituer la viande. D'autres alternatives existent et ne sont pas toujours celles qui ressemblent le plus à la viande ! La végétalisation peut aussi passer par des recettes simples et gourmandes : dhal de lentilles, chili de haricots rouges, curry de pois chiches, lasagnes aux légumes et légumineuses... De quoi faire évoluer l'assiette en variant les plaisirs !

DESSERT

CITROUILLE : GRANDE COURGE, GRANDES HISTOIRES



Orange, ronde et incontournable à Halloween... mais que sait-on vraiment de la citrouille ?

Un fruit qui se prend pour un légume
Botaniquement, la citrouille est bien un fruit : elle se développe à partir de la fleur et contient des graines. Plus précisément, les fruits des cucurbitacées sont des **baies particulières** appelées péponides.

À Halloween, les Irlandais sculptaient... des navets !
Avant que la citrouille ne devienne la star des Jack-o'-lantern, les Irlandais utilisaient principalement **des navets** pour fabriquer leurs lanternes d'Halloween. La tradition s'est ensuite transformée avec l'arrivée des populations irlandaises en Amérique, où la citrouille était plus abondante et surtout plus facile à creuser.

Citrouille ou potiron : ouvrez l'œil !
Une astuce simple pour les différencier : regardez leur pédoncule, autrement dit leur "queue".

Citrouille : pédoncule dur, fibreux et anguleux, avec 5 côtés bien marqués.
Potiron : pédoncule plus souple, arrondi et spongieux.



Le grain de sel de Canopée 🎃

La citrouille est surtout connue pour sa carrière de lanterne... alors qu'elle raconte aussi une jolie histoire de domestication, de migration et d'évolution des pratiques alimentaires. Comme quoi, même une courge peut avoir plusieurs vies !

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.



Chloé



Film
"La Guerre des prix"
d'Anthony Dechaux



Othilie



Série documentaire
"Que pouvons-nous encore manger"
sur Arte

Deux contenus pour mieux comprendre ce qui se joue derrière nos assiettes : un documentaire intrigant sur les différentes « modes » de l'alimentation, et ***La Guerre des prix*** *d'Anthony Dechaux, qui décrypte les mécanismes économiques et les rapports de force qui influencent le prix de notre alimentation.*

Bon Appétit !

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

Se désinscrire