



ETAT DES LIEUX DE LA RESTAURATION HORS FOYER EN FRANCE

Zoom sur la restauration collective
(Données basées sur les résultats de l'étude INCA3 (2014-2015))

Sandrine Carrillo et Carine Dubuisson
CNRC – 30 avril 2021

Sommaire

1.Contexte

2.Présentation des données, du périmètre de l'étude et de la méthode

3.Principaux résultats chez les adultes actifs occupés et les étudiants

4.Principaux résultats chez les enfants et les adolescents

5.Conclusions et perspectives

1. Contexte



Contexte de la demande



- Suite aux EGA, demande du **copil interministériel de l'Oqali** (2018) : état des lieux des consommations alimentaires et apports nutritionnels dans la restauration hors foyer (RHF) en France métropolitaine.
 - objectif = identifier les secteurs et populations cibles de la RHF à prioriser pour étendre le périmètre d'étude de l'Oqali.
- Travaux prévus dans **PNNS4** (2019-2023) (action 54.5) sur le suivi des consommations hors domicile, en apportant des premiers éléments détaillés de connaissance sur le sujet.



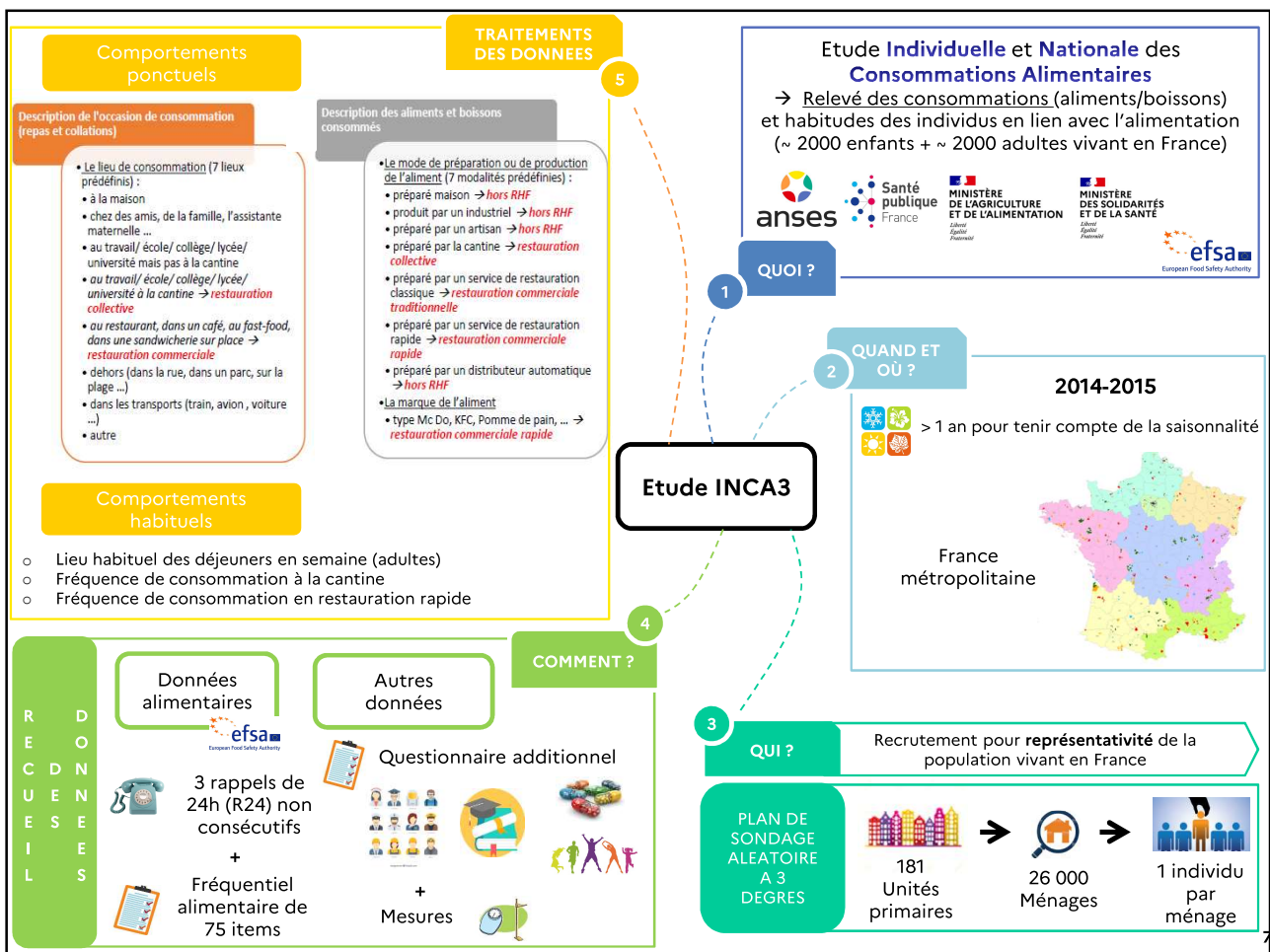
2. Présentation des données, du périmètre de l'étude et de la méthode

Données disponibles

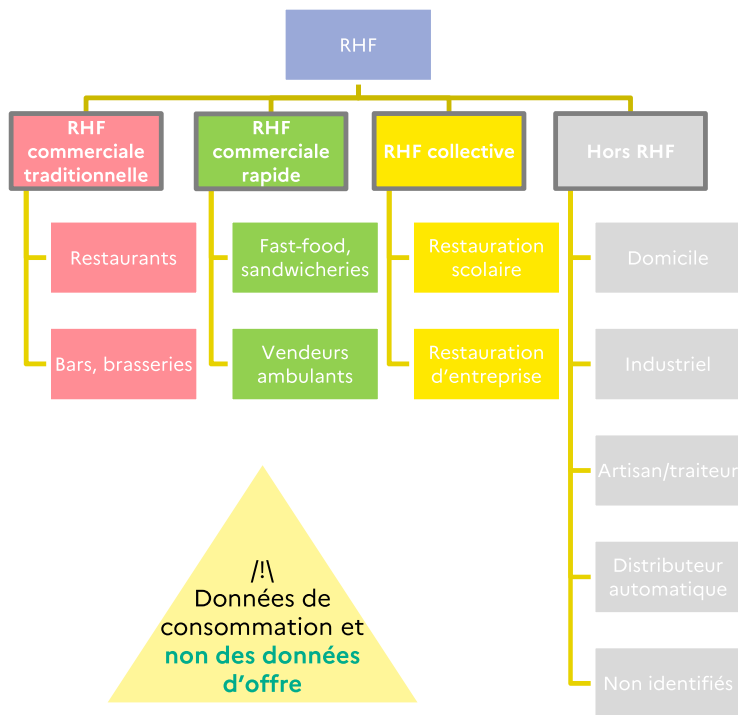
- Etude INCA3 (2014-2015)



/!\ Hors situation liée à
l'épidémie de Covid-19



Périmètre étudié



Aliments **préparés ou achetés en RHF**, quel que soit leur lieu de consommation



Définitions et méthode : au niveau des individus

- Population étudiée

- **Adultes actifs occupés ou étudiants** : adultes hors retraités, personnes au foyer et chômeurs
- **Enfants de maternelle/primaire (MP)**
- **Adolescents de collège/lycée (CL)** (< de 18 ans)

- **Forts consommateurs** = pour chaque type de RHF, ceux dont la contrib. du type de RHF considéré aux apports énergétiques (AE) est > au dernier tercile parmi tous les consommateurs du type de RHF considéré

Définitions et méthode : au niveau des consommations

- **Définition des repas**
 - **Repas principaux** = déjeuners et dîners
 - **Repas standardisé** : repas de taille identique, correspondant à la quantité (g) moyenne d'aliments et boissons pris au cours des repas, sur la population considérée
- **Description des consommations**
 - **Consommations alimentaires** : prise alimentaire au cours des rappels de 24h, soit toute consommation d'aliment, liquide ou solide, dans le cadre d'un repas structuré ou d'une collation à n'importe quelle heure de la journée ou de la nuit
 - **Tailles de portion** : quantités consommées (g) par acte de consommation
 - **Nutriments INCO** : AET, AESA, protéines, lipides, glucides, AGS, sucres, fibres et sel (CIQUAL 2016)
- **Variables d'analyses** : âge, sexe, niv. d'étude, professions et catég. socioprofessionnelles (PCS*), statut pondéral, région**, taille d'agglomération*, revenu / unité de consommation (UC*)

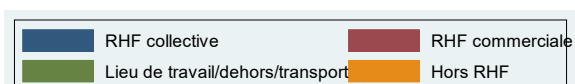
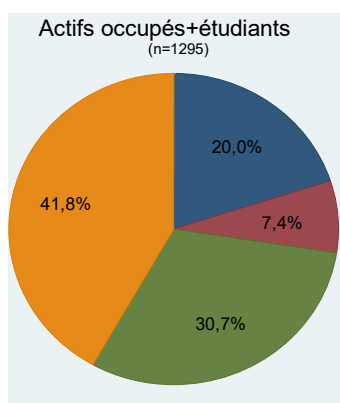
* Insee / ** INCA

3. Principaux résultats chez les adultes actifs occupés et les étudiants

→ la restauration d'entreprise ou universitaire

Lieu habituel des déjeuners en semaine

1/5 des adultes actifs occupés ou étudiants déjeunent habituellement au rest. d'entreprise ou universitaire en semaine



Lien avec les variables d'analyses:

Par rapport au fait de déjeuner habituellement hors RHF, **déjeuner habituellement** en restauration collective est :

- **Positivement** associé au fait
 - d'habiter dans **l'agglomération parisienne**
 - ou d'avoir un emploi de **cadres** ou de professions intermédiaires ou d'être **étudiant**
- **Négativement** associé
 - à **l'âge**
 - et au fait d'être **agriculteur**

Consommations et apports nutritionnels lors des repas en restauration d'entreprise/universitaire (1/3)

Aliments les plus consommés
(> 5% des actes de consommation)



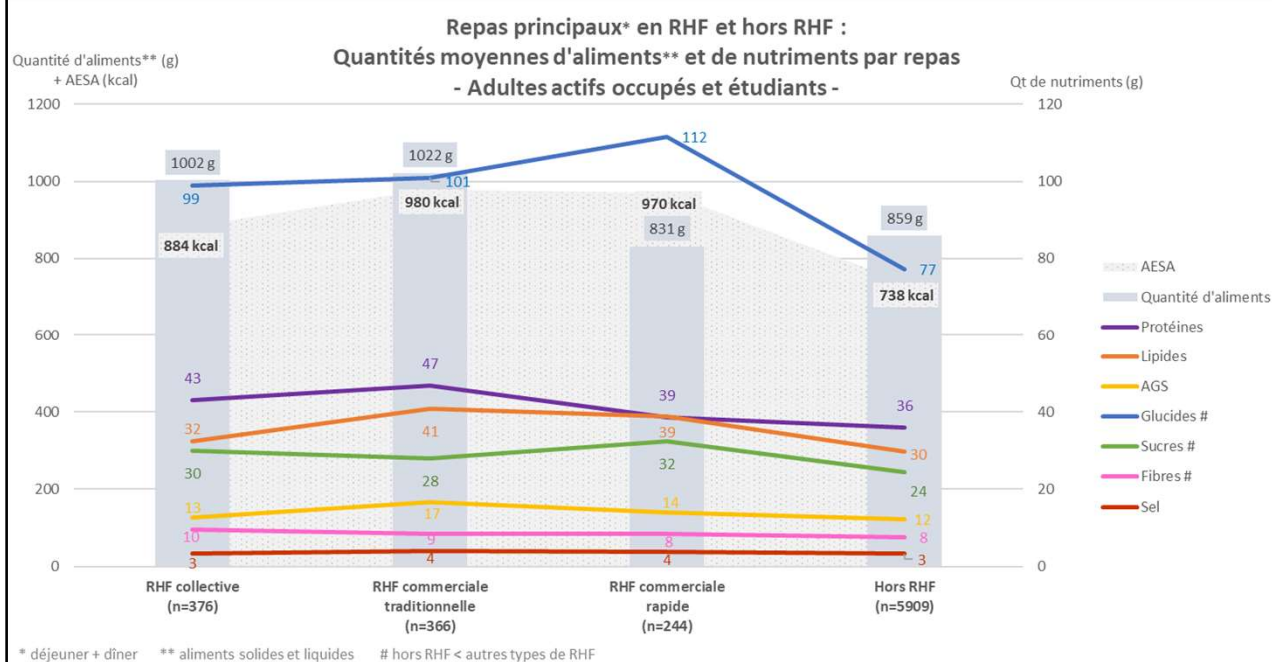
Aliments caractéristiques
> à tous les autres lieux



< à tous les autres lieux



Consommations et apports nutritionnels lors des repas en restauration d'entreprise/universitaire (2/3)



Consommations et apports nutritionnels lors des repas en restauration d'entreprise/universitaire (3/3)

Tailles de portion

- > Hors RHF : volailles, compotes et fruits au sirop, BRSA
- < Hors RHF : matières sucrantes

Portions comprises dans les fourchettes recommandées par le GEMRCN 2015.

- < reco pr les plats composés et les accompagnements.
- > reco pr compotes et fruits au sirop

Apports nutritionnels

Après **standardisation, densité** :

- Vs RHF commerciale :
< en énergie, lipides, AGS, glucides et sucres
- Vs hors RHF :
> en fibres
< en AGS

Contribution de la restauration d'entreprise/universitaire aux apports alimentaires et nutritionnels individuels

Contributions aux consommations

10% des aliments solides (vs 77% hors RHF)
5% des aliments liquides (vs 88% hors RHF)

- > vs Contribution moy



- > ou < vs RHF com^{ale}



Contributions aux apports nutritionnels

8% des AET (vs 78% hors RHF)

La RHF collective contribue entre **6 et 10%** aux apports en tous les nutriments étudiés.

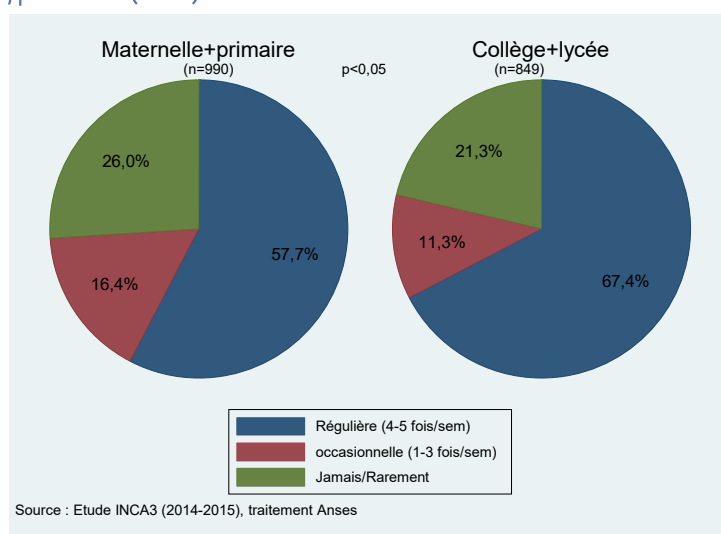
Peu de différences en termes d'apports et d'aliments contributeurs entre les forts conso de RHF collective et les non conso de RHF collective

4. Principaux résultats chez les enfants et les adolescents

→ la restauration scolaire

Fréquence de déjeuner en restauration scolaire en semaine

- $\frac{3}{4}$ des enfants et ado. fréquentent le restaurant scolaire **au moins 1 fois par semaine**
- + d'élèves de **collège/lycée (67%)** déj. **régulièrement** au restaurant scolaire que d'élèves de **maternelle/primaire (58%)**

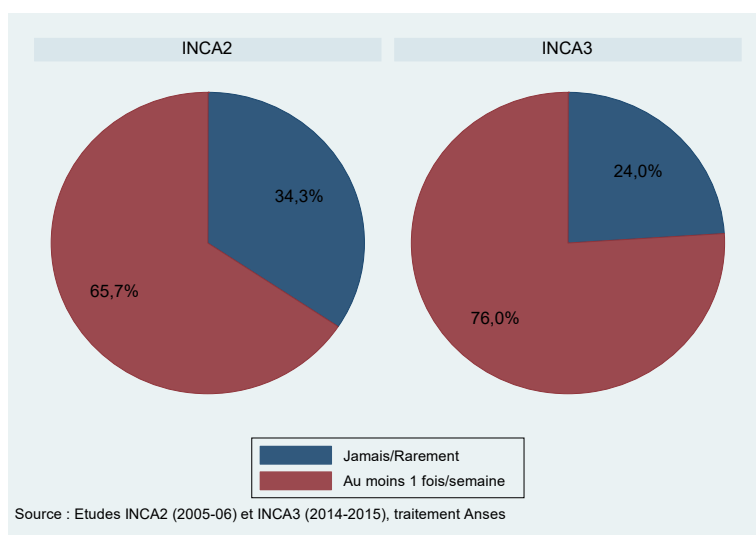


Raisons de ne pas déjeuner au restaurant scolaire

- Quel que soit l'âge, pour 2/3 des enfants qui ne déjeunent jamais au restaurant scolaire : **une personne prépare les repas à leur domicile**
- Pour 42 à 54% selon le niveau scolaire : **l'école est proche du domicile**
- Pour 12% des élèves de M/P : **déjeuner chez un proche** (grands-parents...)
- Pour les élèves de C/L : **préférer manger ailleurs** (26%) et ne **pas aimer le restaurant scolaire** (16%).
- Pour 9 à 14% selon le niveau scolaire : **prix** du repas trop élevé



Augmentation de la fréquentation de la restauration scolaire depuis INCA2



Liens avec les variables d'analyses

Région chez les enfants de maternelle/primaire



60% d'entre eux qui ne fréquentent **jamais** la RHF scolaire habitent dans la région **Nord-Est** (Hauts de France, Grand Est, Bourgogne Franche Comté)

PCS



Les **enfants de M/P** dont le représentant est **inactif** (au foyer) sont + nombreux à ne **jamais** déj. au restaurant scolaire

Les collégiens/lycéens dont le représentant a une **profession intermédiaire** sont + nombreux à déj. **occasionnellement** au restaurant scolaire

Taille d'agglomération chez les collégiens/lycéens :



Ceux habitant en **zone rurale** sont + nombreux à déj **régulièrement** au restaurant scolaire

Ceux vivant dans des agglo > **100 000 habitants** sont + nombreux à y déj **occasionnellement**

Revenu chez les collégiens/lycéens :



La moitié de ceux ne fréquentant **jamais** le restaurant scolaire sont issus des foyers avec les plus **bas revenus** (< 900€/mois/UC)

Consommations et apports nutritionnels lors des repas en restauration scolaire (1/3) – Enfants MP

Aliments les plus consommés (> 5% des actes de consommation)



Légumes :
2 x RHF tradi et
hors RHF
10 x RHF rapide



Fruits :
1,5 x hors RHF
6 x RHF com^{ale}



Aliments caractéristiques > à tous les autres lieux



< à tous les autres lieux



Consommations et apports nutritionnels lors des repas en restauration scolaire (1/3) – Adolescents CL

Aliments les plus consommés
(> 5% des actes de consommation)



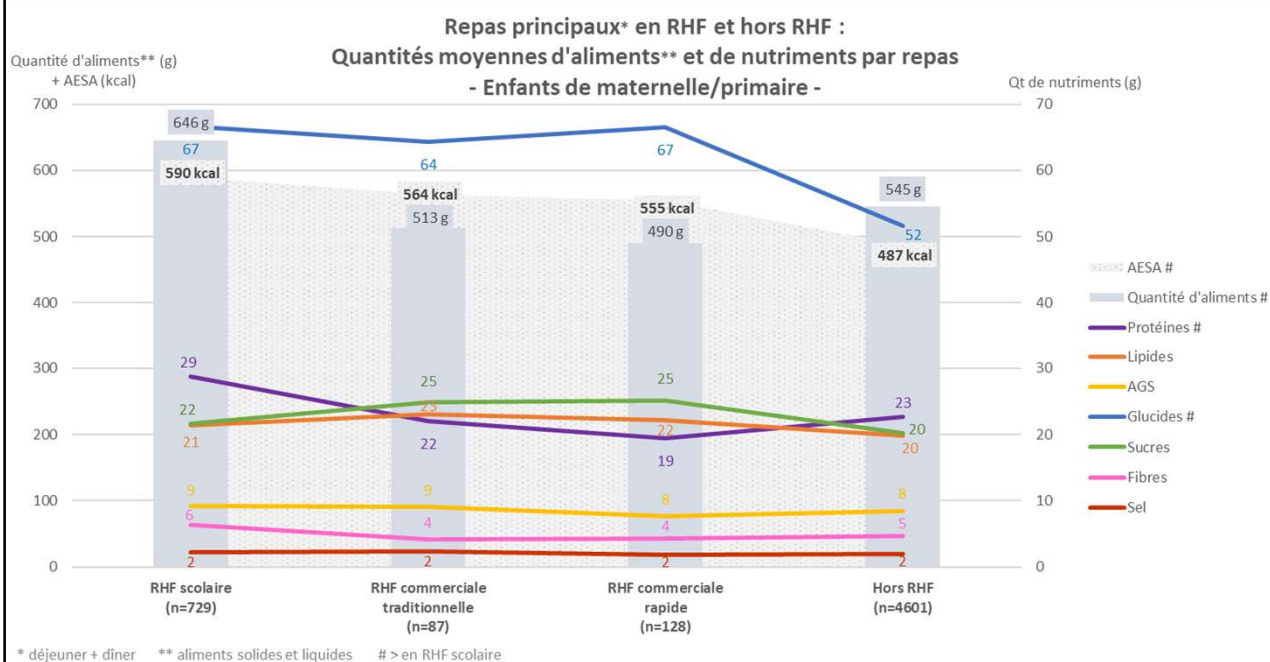
Aliments caractéristiques
> à tous les autres lieux



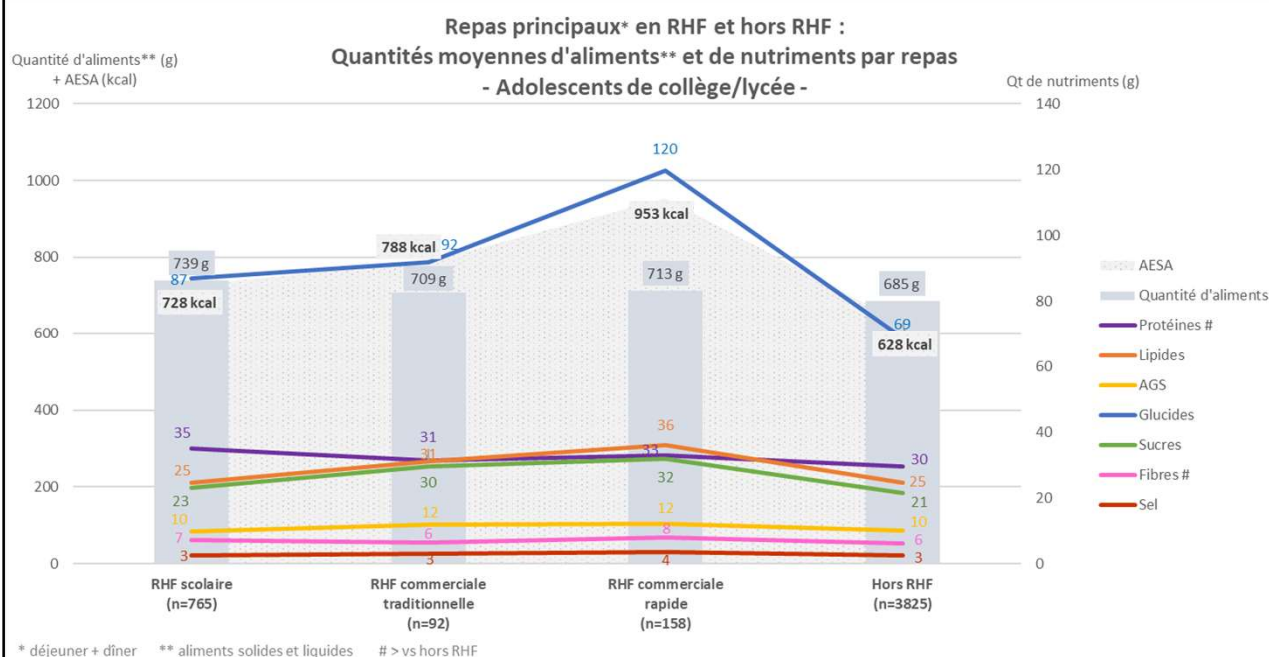
< à tous les autres lieux



Consommations et apports nutritionnels lors des repas en restauration scolaire (2/3) – Enfants MP



Consommations et apports nutritionnels lors des repas en restauration scolaire (2/3) – Adolescents CL



Consommations et apports nutritionnels lors des repas en restauration scolaire (3/3) – Enfants et Adolescents (MP/CL)

Tailles de portion

< ou = à celles des autres lieux

(< pour jus de fruits et sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés)

Souvent < à réglementation de 2011

(ex: plats composés quel que soit le niveau scolaire, et de viandes au collège et lycée)

!/ \ portions consommées

≠ portions servies

Remarque : conso élevées de pain, aliment refuge vs plats principaux en trop petite quantité?

Apports nutritionnels

Après standardisation, densité :

- > **protéines** (+ **fibres** en M/P) vs tous les autres lieux
- > **glucides** vs hors RHF
- Vs tous les autres lieux :
 - < en **lipides**, **AGS** et **sucres** en C/L
 - < en **sel** en M/P

Contribution de la restauration scolaire aux apports alimentaires individuels – Enfants et adolescents (MP/CL)

Contributions aux consommations

18 à 20% des aliments solides
(vs 79% MP et 75% CL hors RHF)
10% des aliments liquides (vs 88% hors RHF)

> vs Contribution moy (> vs RHF com^{ale})



Forts consommateurs de RHF scolaire chez les M/P

- + de pain, de fromages, de poissons, de compotes et fruits au sirop
- - de glaces, desserts glacés et sorbets, de confiseries et chocolat et de sandwiches, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés

vs les non consommateurs de RHF scolaire.

Contribution de la restauration scolaire aux apports nutritionnels individuels – Enfants et adolescents (MP/CL)









Contributions aux apports nutritionnels

13% à 15% des AET (vs 83% et 79% hors RHF)

MP : contrib. max de RHF scolaire pour les protéines (17%) et les fibres (16%).
MP et CL : min pour les sucres (~10%)

Forts consommateurs vs non consommateurs

Apports nutritionnels proches **MAIS** aliments contributeurs très différents

Ex.	AET	Lipides	Sucres	Fibres
Forts conso			 MP	
Non conso	 CL	 MP		 MP CL

5. Conclusions et perspectives



Conclusions

- RHF collective est la plus fréquentée → 40% des adultes et 75% des enfants
- Plus forte contributrice aux consommations et aux apports après les consommations à domicile
- **Vecteur intéressant** en termes de santé publique pour améliorer l'alimentation totale des individus

Depuis 1999, **RHF collective encadrée** (GEMRCN) et restauration scolaire règlementée depuis 2011 :

- **Peu d'améliorations** possibles des repas → suivi par l'Oqali **non prioritaire**
- Repas de RHF scolaire + **en conformité avec les reco. du PNNS** (+ de fruits et légumes, de produits laitiers et de fibres et - de BRSA et de sandwichs, pizza, tartes, pâtisseries et biscuits salés, de sel, voire de lipides et de sucres) → **intérêt de la réglementation**
- Phénomènes de **compensation** entre les repas : peu d'effet de la RHF scolaire sur les apports individuels totaux → même améliorée, pas d'impact **quantitatif** MAIS par concurrence, RHF scolaire permet de **limiter une conso moins qualitative** (BRSA, sandwichs, etc.) notamment chez les adolescents

Perspectives

- **Faciliter l'accès** à la RHF collective au plus grand nombre, financièrement ou géographiquement
 - + d'étudiants, d'autres CSP que les cadres, d'autres régions que la région parisienne, davantage d'enfants issus des milieux sociaux les moins favorisés.
- 80% des consommations et apports nutritionnels des individus sont issus du domicile → nécessité d'une **approche globale** s'accompagnant de mesures complémentaires, d'éducation nutritionnelle notamment pour améliorer la qualité de l'alimentation des individus

/!\ Evolution de la situation depuis la pandémie /!\

MERCI POUR VOTRE
ATTENTION

