

Cantines scolaires : plus de 90% des familles françaises avec enfants sont favorables à une évolution du modèle traditionnel

Châtillon, le 29 août 2024. Mise en œuvre de la loi EGAlim et de la loi Climat et Résilience, respect des recommandations du GEMRCN, enjeux environnementaux, limitation du gaspillage alimentaire, contexte inflationniste... La restauration scolaire fait face à de nombreux défis imposant naturellement une évolution des usages et attentes. Dans ce contexte mouvant, le modèle actuel nécessite une adaptation. À l'approche de la rentrée scolaire, Scolarest, spécialiste de la restauration des établissements d'enseignement sous contrat et des collectivités territoriales chez Compass Group France, dévoile les résultats d'une étude menée avec OpinionWay* auprès des parents d'enfants âgés de 6 à 18 ans et des enfants eux-mêmes pour sonder leurs attentes. Les résultats pointent une nécessaire révision du modèle.

Plus de la moitié des enfants estime qu'il serait bénéfique d'adapter les portions

Alors que Scolarest fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire un combat du quotidien au sein de ses cantines scolaires, les résultats de cette étude confirment qu'une réflexion mérite d'être engagée afin d'endiguer collectivement ce phénomène. Ce sont **24 % des parents qui déclarent que leurs enfants ne terminent pas leurs repas à la cantine**, et plus d' **1 enfant sur 3, confirme que les portions des plats proposés sont, dans la plupart des cas, perçues comme trop importantes**. En particulier l'accompagnement de légumes (46%) et l'entrée (44%).

Un constat qui vient alimenter l'idée que **les recommandations nutritionnelles actuelles ne suivent pas assez finement l'évolution physiologique** constante des enfants, ainsi que les habitudes alimentaires des familles. Par exemple, les portions recommandées sont identiques pour un élève en classe de CP que pour celui en CM2, alors que leurs besoins ne sont pas les mêmes, créant ainsi un décalage entre les quantités qui leur sont servies à la cantine et leurs besoins. Des disparités qui divergent selon les plats servis (entrée, plat principal et accompagnements, produit laitier, dessert) et selon les âges :

- les **6-10 ans et les enfants scolarisés en établissement privé** sont plus nombreux à déclarer que les composantes servies à la cantine **sont trop importantes** ;
- à l'inverse des **11-14 ans et des enfants scolarisés dans le public** davantage **satisfaits des portions** des repas ;
- et des **15-18 ans** qui eux peuvent juger les portions **pas assez importantes**.

Malgré cela, plus d'**1 parent sur 2 estime que la formule complète classique (entrée, plat principal, produit laitier, dessert) est la plus satisfaisante** pour leur enfant. En revanche, **les parents âgés de 25-34 ans sont particulièrement ouverts au changement et favorables à des formules alternatives** comme "entrée, plat principal, produit laitier".

3 critères fondamentaux : la qualité (56%), l'adaptation à l'appétit (53%) et le goût (53%)

Selon l'enquête, la révision du modèle traditionnel peut se traduire par différentes approches adaptées selon les âges des enfants :

- **Pour les plus jeunes (6-10 ans)**, il s'agit d'ajuster les portions en fonction de la popularité des plats. Ce sont **89% des parents qui soutiennent l'idée d'ajuster les quantités des plats** en fonction de leur popularité, tout en **permettant aux enfants de se resservir pour éviter le gaspillage**.
- **Dès la 6^{ème} (à partir de 12 ans)**, laisser plus de **liberté et responsabiliser les jeunes convives** deviennent des priorités. En effet, **92% des parents sondés trouvent intéressant que leur enfant puisse choisir lui-même sa formule en fonction de son appétit du jour et du repas proposé**. Une tendance confirmée par les enfants eux-mêmes puisque **96% d'entre eux souhaiteraient pouvoir choisir leur formule**. Une **flexibilité qui permettrait d'appliquer des prix plus justes, même si 70% estiment que le prix actuel du repas à la cantine est convenable** au regard de la consommation de leur enfant. En ce sens, **89% des parents – jusqu'à 96% chez les 25-34 ans – sont favorables à ne payer que ce que l'enfant consomme** si le repas est réajusté de manière à mieux satisfaire les besoins des jeunes convives.

Côté parents, les priorités sont claires : près de 60% - 69% chez les 50-64 ans - considèrent un repas idéal dès lors qu'il contient **des produits de qualité** (Label Rouge, bio...), même s'il ne contient pas toujours toutes les composantes et s'il n'est pas terminé. Plus de la moitié souhaite que le repas soit **adapté à l'appétit (53%) et au goût (53%)** de leur enfant.

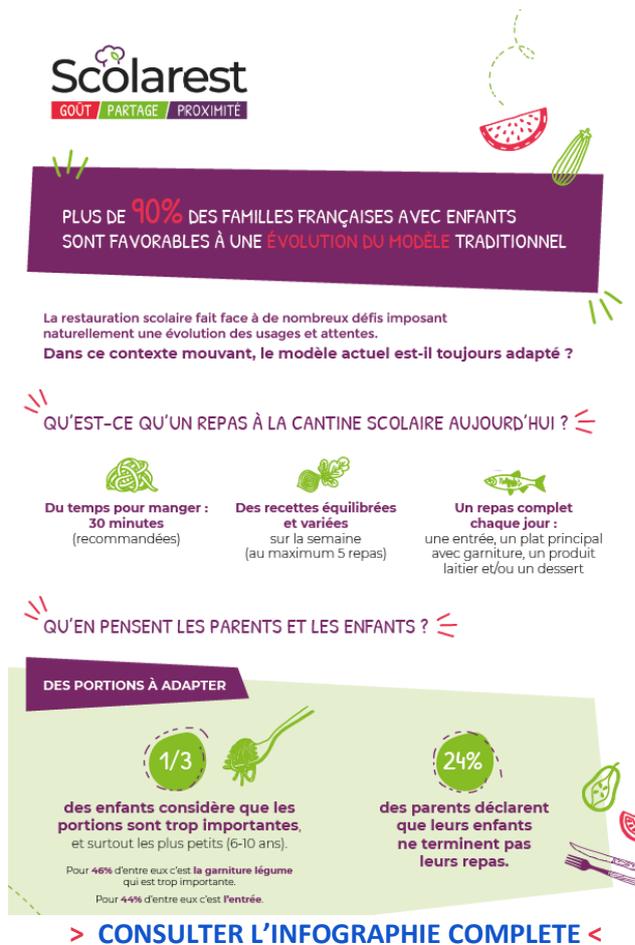
Quant aux plats végétariens, ils attirent davantage les enfants, surtout les plus petits, que les parents. Alors que **la loi impose de servir un repas végétarien par semaine, 59% des enfants souhaiteraient pouvoir en manger plus souvent**, contre **seulement 20% des parents**. Une envie encore plus forte et une habitude plus ancrée pour les 6-10 ans (66%) qui ont toujours connu ces repas à la cantine depuis leur instauration en 2018 dans le cadre de la loi EGalim.

« Nous devons collectivement faire évoluer le modèle de la restauration scolaire vers plus de bon sens »

Avec **400 000 repas servis par jour, du primaire à l'établissement d'étude supérieure, répartis sur près de 1 500 établissements scolaires publics et privés partout en France**, Scolarest occupe une place de choix sur son marché et revendique naturellement une mission d'utilité publique. *“ Cette réflexion sur le modèle de la cantine, nous y travaillons depuis longtemps avec des expérimentations concrètes menées sur le terrain aux côtés de nos clients, des établissements publics et privés, que nous accompagnons pour amorcer le plus sereinement possible ces grands changements ”*, explique Isabelle Monnet, Directrice générale de Scolarest.

Plusieurs expérimentations sont actuellement en cours. Par exemple, pour la **ville d'Antony** (Hauts-de-Seine) pour laquelle Scolarest opère au sein des écoles publiques, maternelles et élémentaires. Aux côtés de son client, le restaurateur y **adapte les quantités servies en fonction de la popularité des plats, selon les goûts et l'âge des enfants**. Cette approche permet aux enfants de goûter à tous les plats avec des portions adaptées, tout en limitant le gaspillage alimentaire. Pour les collégiens et lycéens des établissements privés du groupe Saint-Joseph-La-Salle à **Pruillé-le-Chétif** (Sarthe), les formules sont personnalisées. **Les jeunes convives peuvent choisir le jour même s'ils souhaitent déguster trois, quatre ou cinq plats. Les parents ne paient que pour la formule consommée**. Les avantages ? Scolarest peut ajuster la production en fonction des habitudes alimentaires des convives, limitant ainsi le gaspillage alimentaire et favorisant l'utilisation de produits de qualité et locaux au service d'une alimentation plus durable.

“Nous sommes tous les jours à l’écoute de nos jeunes convives, de leurs parents et des établissements qui les accueillent. Nous jouons un rôle central et c’est grâce à notre agilité que nous parvenons à proposer des solutions qui répondent aux attentes de toutes les parties prenantes. Nos décisions collectives ont un impact **sur l’alimentation des enfants et jeunes adultes, et donc sur leur santé et leur éducation culinaire**. Il est donc **indispensable de faire évoluer continuellement le modèle** pour répondre aux attentes et aux usages d’une époque qui se transforme extrêmement vite ! Ces résultats nous prouvent aujourd’hui que nous sommes sur la bonne voie. Les parents sont enclins à faire bouger les lignes. **La voix des enfants doit aussi, et surtout, être entendue puisqu’ils apparaissent comme de véritables prescripteurs, capables d’accompagner et de soutenir ce changement**” se réjouit-elle. “Scolarest dispose aujourd’hui de la force et des moyens nécessaires pour poursuivre sa démarche, et souhaite aller plus loin. **Travaillons tous ensemble pour mettre du bon sens dans nos métiers et rester à l’écoute des convives !**”, conclut la dirigeante.



*Etude OpinionWay pour Scolarest (Compass Group France) sur la perception des parents et des enfants sur les repas en cantines scolaires, juin 2024. Etude quantitative réalisée auprès d’un échantillon de 981 parents ayant au moins un enfant de 6 à 18 ans mangeant à la cantine (issu d’un échantillon représentatif de parents d’enfants âgés de 6 à 18 ans) et 923 enfants âgés de 6 à 18 ans mangeant à la cantine.

A PROPOS DE SCOLAREST

Scolarest, marque de Compass Group France, est spécialiste de la restauration des établissements d’enseignement et des collectivités territoriales. Scolarest s’engage à proposer des offres de restauration sur-mesure de la crèche à l’enseignement supérieur. Scolarest nourrit 400 000 élèves chaque jour sur près de 1 500 établissements et compte environ 3 000 collaborateurs. www.scolarest.fr



CONTACTS PRESSE

Agence Monet pour Scolarest (Compass Group France)

Camille Eridia (06 48 48 57 67) et Inés Carrayrou (06 32 01 54 17) - TeamRP_CompasGroup@monet-rp.com