



FÉVRIER 2026

IPSOS BVA POUR LE SNRC

LA RESTAURATION SCOLAIRE S'INVITE À LA TABLE DES ÉLECTIONS MUNICIPALES

LES CANTINES, ENJEU D'INTÉRÊT MAJEUR
POUR LES FRANÇAIS À L'APPROCHE DU SCRUTIN

“ ÉDITO

En ce début d'année, nous avons souhaité interroger les Français sur leur regard, leurs attentes et leurs exigences à l'égard de nos entreprises, de la restauration scolaire en particulier.

Pourquoi ? Parce que nous sommes des piliers discrets et pourtant essentiels du quotidien de millions de familles. Parce que nous servons 6,7 millions de repas chaque jour. Parce qu'il était temps d'écouter celles et ceux que nous servons.

Les résultats de ce sondage Ipsos bva sont clairs. Et ils sont puissants.

Les Français reconnaissent massivement que la cantine nourrit l'avenir. Elle est un rempart contre la précarité alimentaire. Un levier d'équilibre nutritionnel. Un outil d'égalité et d'accessibilité pour toutes les familles, quels que soient leurs revenus.

Elle est aussi un lieu d'éducation au goût, de prévention de l'obésité, de transmission de bonnes habitudes alimentaires et un soutien concret à nos agriculteurs. Autrement dit : la restauration collective est un pilier de santé publique, de cohésion sociale et de souveraineté alimentaire.

À l'approche des élections municipales, ce constat prend une dimension particulière. Parce que la restauration scolaire relève de la responsabilité des maires, elle sera légitimement scrutée par les électeurs. Huit Français sur dix considèrent déjà qu'il s'agit d'un sujet important ou prioritaire. C'est un signal démocratique fort : la cantine est devenue un enjeu politique à part entière. Elle est au cœur du pacte alimentaire local.

Plus marquant encore : dans un contexte budgétaire pourtant contraint, une quasi-unanimité des Français appelle à doter la restauration collective de davantage de moyens. Ils ont compris une chose essentielle : la restauration collective n'est pas une ligne comptable parmi d'autres.

Ce n'est pas une dépense. C'est un investissement pour la santé publique, pour l'égalité des chances, pour nos territoires. Un investissement pour l'avenir agricole et alimentaire de la France.

Ce sondage marque une étape décisive dans le combat que nous menons au SNRC : faire reconnaître la restauration collective pour ce qu'elle est réellement — un modèle d'intérêt général, générateur d'externalités positives majeures, au service de tous les âges de la vie. Aujourd'hui, ce combat dépasse notre profession. Il est porté par une immense majorité de Français. Cette reconnaissance nous honore. Elle nous oblige. Et elle nous engage à poursuivre, avec détermination, notre mobilisation pour une alimentation accessible, saine, durable et équilibrée pour toutes et tous.



**Isabelle
Aprile**

Présidente
du syndicat national de
la restauration collective



MÉTHODOLOGIE

Cette étude a été réalisée par Ipsos bva auprès d'un échantillon de 1 300 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus, dont un sur-échantillon de 300 parents d'au moins un enfant de moins de 18 ans. L'enquête a été menée par Internet via l'Access Panel Online d'Ipsos bva, du 9 au 21 janvier 2026. La représentativité de l'échantillon est assurée par la méthode des quotas, appliquée aux critères de sexe, âge, catégorie socioprofessionnelle, région et taille d'agglomération, puis par un redressement statistique. Cette étude a été conduite dans le respect de la norme internationale ISO 20252 relative aux études de marché et d'opinion.

Partie 1

Alimentation : quelles priorités pour les Français et quelle place pour la restauration collective ?

La restauration collective fait pleinement partie du quotidien des enfants, des étudiants, des parents et des salariés en France.

82%

des parents déclarent que leurs enfants déjeunent à la cantine au moins deux fois par semaine

69%

des étudiants fréquentent un restaurant universitaire au moins 2 fois par semaine

40%

des salariées déjeunent au moins deux fois par semaine dans leur restaurant d'entreprise - **Ils sont 60% en Île-de-France et 51% des cadres**

Les sujets clefs pour les Français dans leur alimentation du quotidien...

avoir une alimentation saine et équilibrée :

94%

réaliser des économies sur le prix des produits alimentaires :

89%

consommer des produits qui permettent de soutenir les agriculteurs français :

88%



... ne sont pas toujours alignés à la réalité de leur consommation alimentaire pour des raisons financières

85%

des Français déclarent par exemple que « consommer des produits locaux » est important pour eux, **mais seulement 48% considèrent y arriver souvent.**

74%

considèrent avoir souvent une alimentation saine et équilibrée

55%

seulement privilégient des produits qui permettent de soutenir les agriculteurs français

Partie 2

Les entreprises de la restauration collective permettent une alimentation accessible à tous, saine et équilibrée

près de 8 Français sur 10 considèrent que les entreprises de la restauration scolaire proposent un service d'intérêt général (78%)

83%

d'entre eux soulignent que les entreprises de la restauration scolaire permettent une alimentation accessible à tous

71%

qu'elles permettent une alimentation saine et équilibrée

70%

pensent qu'elles ont changé positivement ces dernières années

Les entreprises de la restauration collective bénéficient d'une image globalement positive, surtout chez les jeunes et les Français les plus concernés

68%

des salariés qui déjeunent dans leur restaurant d'entreprise au moins 2 fois par semaine

65%

pour les citoyens les moins favorisés économiquement (CSP- vs 55% chez les CSP+)

65%

des jeunes de moins de 35 ans

65%

des parents d'au moins un enfant de moins de 18 ans

EN SAVOIR PLUS SUR LA RESTAURATION SCOLAIRE EN FRANCE ?

Les différents rôles de la restauration scolaire

1

- Répondre aux **besoins physiologiques et nutritionnels** des jeunes
- Proposer des **aliments sûrs, sains, en quantité suffisante** et au goût des enfants
- Promouvoir la **civilité** et le **savoir-vivre**
- Créer un **moment de récupération et de ressourcement** pendant la journée scolaire

2

- Éduquer à la **découverte des produits**
- Favoriser l'**apprentissage de l'équilibre alimentaire**
- **Lutter contre l'obésité**
- **Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire**

3

- Jouer un rôle d'**ascenseur social** pour les **collaborateurs** qui composent les métiers de la restauration collective
- Appui au **développement des filières locales**
- **Protection de l'environnement** et diminution de l'empreinte carbone



Sources : [CNA](#)

[Découvrez par le menu son fonctionnement grâce à notre infographie dédiée](#)

Partie 3

les entreprises de la restauration collective :
un soutien Ferme à la France

Les Français considèrent très majoritairement les entreprises de restauration collective comme un levier de souveraineté alimentaire et un soutien à nos agriculteurs...

76%

considèrent qu'elles sont un maillon essentiel pour l'avenir des agriculteurs en France

65%

qu'elles s'approvisionnent principalement auprès des agriculteurs français

Les parents ont par ailleurs une image plus positive que l'ensemble des Français sur les enjeux d'approvisionnement, **ils sont par exemple 60% à considérer que les entreprises de restauration collective s'approvisionnent principalement auprès des producteurs locaux (vs 53% pour tous)**

... et méconnaissent encore majoritairement le cadre réglementaire exemplaire de la restauration collective en France

64%

des Français (et des parents) sous-estiment par exemple la part de 50% de produits durables et/ou de qualité qui doivent être servis en restauration collective (bio, AOP, label rouge, bleu blanc cœur, etc)

LES ENTREPRISES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE, CHAMPIONNES DE L'« ORIGINE FRANCE »*

VIANDES

**71% origine France
99% origine UE**

OEUFS ET PRODUITS LAITIERS

95% France 99% France
Pour les oeufs Pour le lait

*Source: enquête approvisionnement SNRC 2025 sur achats 2024

QUE PÈSE RÉELLEMENT LA RESTAURATION COLLECTIVE EN TERMES DE DÉBOUCHÉS POUR L'AGRICULTURE FRANÇAISE ?*

- La restauration collective représente environ 7,2 % des produits agricoles français consommés en France (hors export)
- La grande distribution (GMS) concentre près de 68 % des produits agricoles français consommés en France (hors export)

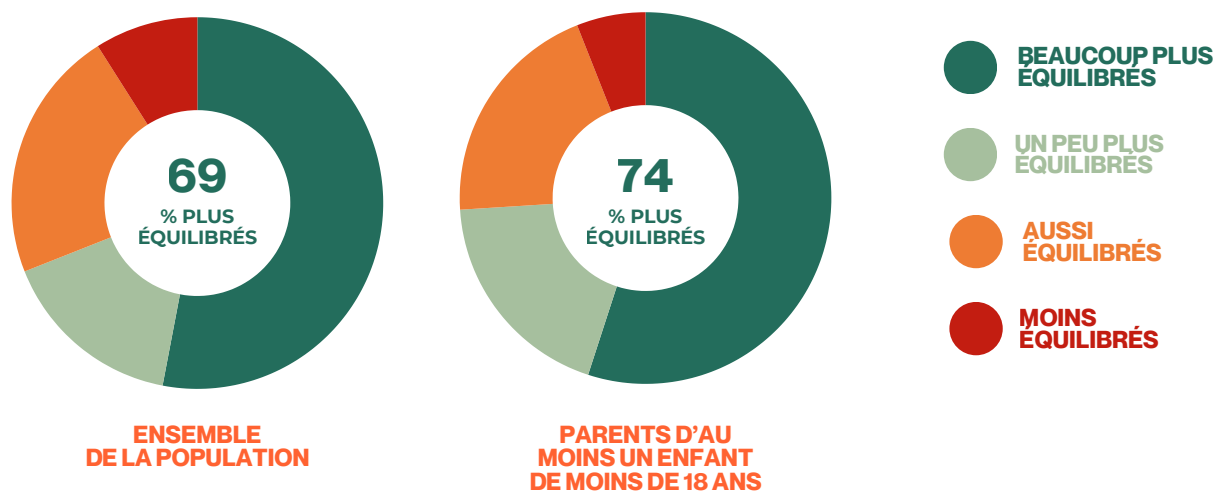
*Source: https://www.assemblee.nationale.fr/dyn/17/l_apports/cion-eco/117b1014_rapport-information (page 41)

Partie 4

La restauration collective, levier majeur de santé publique et de vivre ensemble pour les Français

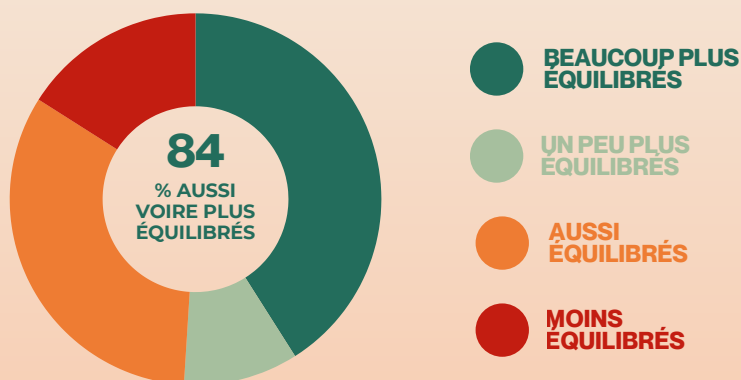
La très grande majorité des sondés, et encore plus des parents, estime que les repas servis par les entreprises de la restauration scolaire sont plus équilibrés que la moyenne de l'alimentation des Français

Question : Pensez-vous que les repas servis par les entreprises de la restauration scolaire sont plus équilibrés que la moyenne de l'alimentation des français ?



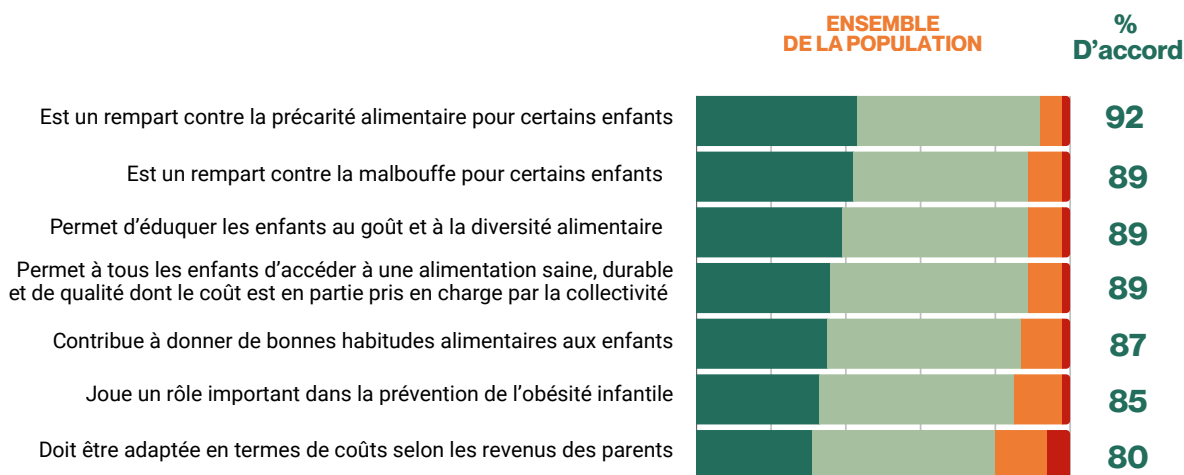
Plus d'un parent sur deux affirme que ces repas sont plus équilibrés que ceux qu'ils proposent eux-mêmes à leurs enfants au quotidien ! Et 84% qu'ils sont "aussi voire plus équilibrés"

Question : Et pensez-vous que les repas servis par les entreprises de la restauration scolaire sont plus équilibrés que l'alimentation que vous offrez à vos enfants au quotidien ?



La restauration scolaire est perçue par la quasi-totalité des Français comme un rempart contre la précarité alimentaire et la malbouffe, et comme une clef d'entrée vers une alimentation de qualité

Question : Plus précisément, êtes-vous d'accord avec ces affirmations sur la restauration scolaire ?



 TOUT À FAIT D'ACCORD

 PLUTÔT D'ACCORD

 PLUTÔT PAS D'ACCORD

 PAS DU TOUT D'ACCORD

Le rôle de la restauration scolaire est donc considéré comme efficace pour préserver la santé des enfants pour 79% des Français et des parents.

Plus de 8 Français sur 10 (81%) et 83% des parents considèrent ainsi **qu'investir dans une restauration scolaire de qualité est un levier pour réduire les dépenses de santé publique sur le long terme.**

LES DÉFIS DE SANTÉ LIÉS À L'ALIMENTATION EN FRANCE

125 MDS €

c'est le coût d'une mauvaise alimentation pour la société française, par an ! selon l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)*
Ce coût est par ailleurs largement sous-estimé par plus de 9 Français sur 10 selon le sondage IPSOS.

SOURCES

* La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture en 2023, FAO, page 112

** Fracture alimentaire Mieux communs, remède collectif, Institut Montaigne

*** Programme National nutrition santé, page 2

1/5

1 enfant sur 5 arrive à l'école le ventre vide**

Près de 50% des adultes et 17% des enfants sont en surpoids ou obèses en France***

650 collaborateurs

Les entreprises de la restauration collective sont le premier employeur de France de nutritionnistes et diététiciens



Partie 5

Pour toutes ces raisons, la restauration scolaire s'invite à la table des élections municipales

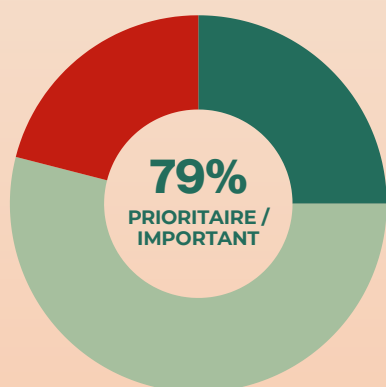


Eclairage : pour les données issues du sondage ci-dessous, les répondants ont d'abord reçu cette précision : « Nous allons parler de la restauration scolaire dans les écoles maternelles et primaires qui est une compétence des communes. »

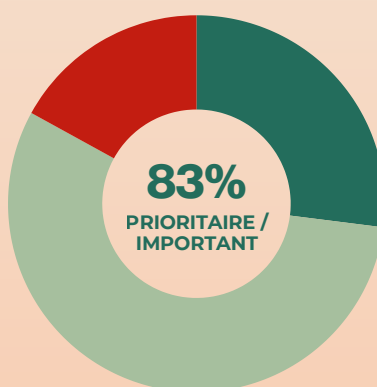


La restauration scolaire est considérée comme un sujet important ou prioritaire pour 8 Français sur 10 (83% pour les parents) en vue des élections municipales de 2026

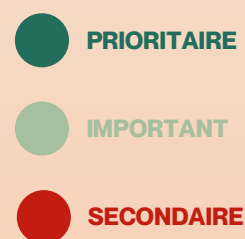
Question : Pour vous, le sujet de la restauration scolaire à l'école maternelle et primaire est-il un sujet prioritaire, important ou secondaire pour les élections municipales de 2026 ?



ENSEMBLE
DE LA POPULATION

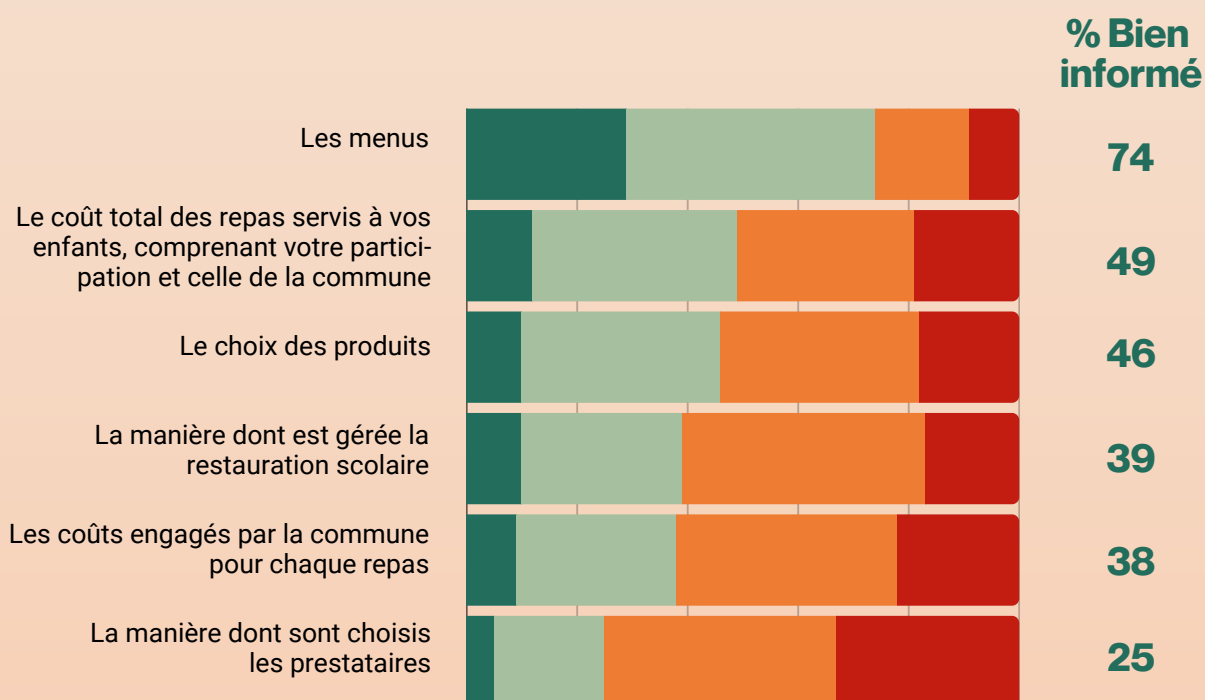


PARENTS D'AU
MOINS UN ENFANT
DE MOINS DE 18 ANS



Un travail de pédagogie accrue semble nécessaire auprès des parents pour les collectivités et les entreprises de la restauration scolaire. En effet, au-delà des menus, les parents se disent pas assez informés sur le sujet

Question : Êtes-vous bien informé par la commune dans laquelle est/sont scolarisé(s) votre/vos enfant(s) sur les sujets suivants ?



Partie 6

La cantine, modèle d'intérêt général, qui justifie un renforcement de moyens malgré les tensions budgétaires actuelles

Au regard des nombreuses externalités positives auxquelles contribuent les entreprises de la restauration collective :

91%

Des Français estiment que les collectivités devraient bénéficier de plus de moyens pour la restauration scolaire

85%

Des Français estiment que la restauration scolaire devrait être considérée comme une priorité municipale

Le financement de la restauration collective, scolaire en particulier, est un sujet central pour pérenniser et amplifier les impacts positifs de ce modèle d'intérêt général. Le SNRC porte des propositions concrètes :

Le rapport 2025 « Ma Cantine » détaille l'impact financier de la loi EGalim, exemplaire d'un point de vue réglementaire, mais qui demande des investissements réels au service de l'atteinte des objectifs :

- **Surcoût moyen EGalim** (hors tendance inflationniste) = 0,14 à 0,42 € par repas selon les secteurs
- **Surcoût moyen lié à l'inflation** = 0,17 à 0,25 € par repas.
- Soit une fourchette allant de + 30 cts à + 67 cts, sachant que le coût matière moyen d'un repas est de l'ordre de 2 € en restauration scolaire (**soit environ + 20 %**).

Les entreprises de la restauration collective ont identifié des leviers qui pourraient être mis en place pour les pouvoirs publics pour accélérer la transition alimentaire, qui vont dans le même sens que les attentes des Français :

- **Renforcement des budgets des donneurs d'ordre** alloués aux achats de matières premières
- **Saisonnalité** : Encourager les donneurs d'ordre à favoriser les fruits et légumes de saison (par exemple, en ne mettant plus de tomate en hiver dans les cahiers des charges)
- **Relance des filières** : Inciter ou accompagner la relance de certaines filières, notamment par la réintroduction de culture ou le développement de capacités d'élevage
- **Valorisation de l'origine France dans "Ma cantine"**

À PROPOS DU SNRC

Le Syndicat national de la restauration collective (SNRC) rassemble les entreprises de la restauration collective sur l'ensemble du territoire français. Nos PME familiales et régionales, entreprises de taille intermédiaire et grands groupes leaders mondiaux, servent des millions de repas chaque jour, dans plus de 28 000 restaurants, pour un chiffre d'affaires de 12,5 Mds €. Le SNRC est l'organisation représentative de la branche reconnue par le Ministère du Travail depuis 1983, avec près de 100 000 emplois non délocalisables, ancrés dans les territoires. Son ambition ? Faire connaître et reconnaître l'exception culturelle, sociale et territoriale de la restauration collective concédée, pour pérenniser son modèle économique au service de l'intérêt général. Sa raison d'être ? Du plus jeune âge au plus grand âge, permettre l'accès à une alimentation saine, sûre, équilibrée et durable.

<https://www.snrc.fr>

CONTACTS PRESSE

Snrc@adsentis.com; 06 45 09 57 96 / 06 13 15 18 25

