



**Au coeur des enjeux d'aujourd'hui et de demain,  
la restauration collective est confortée  
dans son rôle social et alimentaire :**

**Pour 7 Français sur 10, la cantine permet désormais de mieux  
manger et donc d'être en meilleure santé**



## Méthodologie

Après 2 ans de crise sanitaire, le syndicat et ses adhérents ont souhaité comprendre la relation des Français à la cantine, leurs attentes post-confinement mais aussi les enjeux liés à la transition alimentaire.

**Pour la première fois, le SNRC a mené une étude avec l'Ifop sur un échantillon de 1 000 personnes, représentatif de l'ensemble de la population française âgée de 15 ans et plus** fréquentant ou ayant un proche/enfant qui fréquente régulièrement un restaurant collectif : les cantines, restaurants d'entreprises, restaurants universitaires, restaurants d'hôpitaux ou d'EHPAD. **Cet échantillon a été identifié à partir d'un échantillon initial de 2165 personnes**, représentatif de la population française âgée de 15 ans et plus.

Les interviews ont été réalisées par un questionnaire auto-administré en ligne du 4 au 11 octobre 2021. La représentativité de l'échantillon a été assurée par la méthode des quotas (sexe, âge, profession de la personne interrogée) après stratification par région et catégorie d'agglomération.

## 69% des Français ont une bonne image des repas servis à la cantine



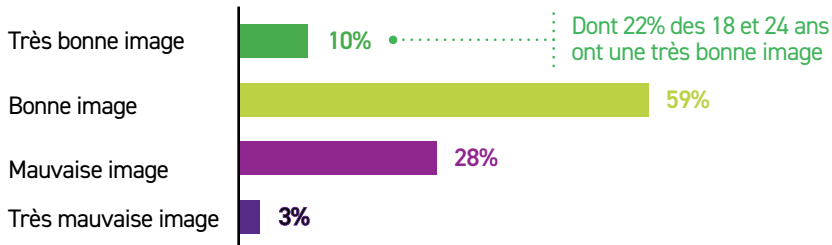
**Un sentiment très constitué chez les jeunes consommateurs d'aujourd'hui et de demain : 81% des 18-24 ans déclarent avoir une bonne image de la cantine**

Il est à souligner que parmi les **81% des 18-24 ans**, ils sont **22%** à avoir une **très bonne image de la restauration collective** (vs 10% en moyenne). Parmi les publics qui déclarent avoir une bonne image de la cantine, on retrouve également **les hommes (74%) et les 25-34 ans (82%)**.

Cette étude souligne également que cette bonne image est encore plus installée chez les personnes qui fréquentent le plus la cantine : ils sont **86%** à avoir une bonne image des repas servis (au moins 3 points de contact)<sup>1</sup>.



### L'image des repas servis à la cantine



<sup>1</sup>Points de contact réguliers : fréquentation cantine d'entreprise ou universitaire, enfant en restauration scolaire, parent en établissement collectif.

## 7 personnes sur 10 considèrent désormais que la cantine permet de mieux manger et d'être en meilleure santé

### À la cantine on mange mieux qu'avant : qualité rime avec santé

**81% des Français affirment que les cantines ont fait beaucoup d'efforts** pour proposer des produits de qualité (produits locaux, bio, labellisés, etc.) aux convives.

Ce constat positif souligne les efforts fournis par la restauration collective ces dernières années. Les Français déclarent également qu'un repas à la cantine est l'occasion de déguster des plats qu'on ne pense pas à faire chez soi (**68%**) et qu'il est **une opportunité pour manger équilibré et varié (64%)**.

D'ailleurs, les 25-34 ans sont ceux qui adhèrent le plus à l'idée que **la cantine permet de mieux manger et donc d'être en meilleure santé (79%)**.



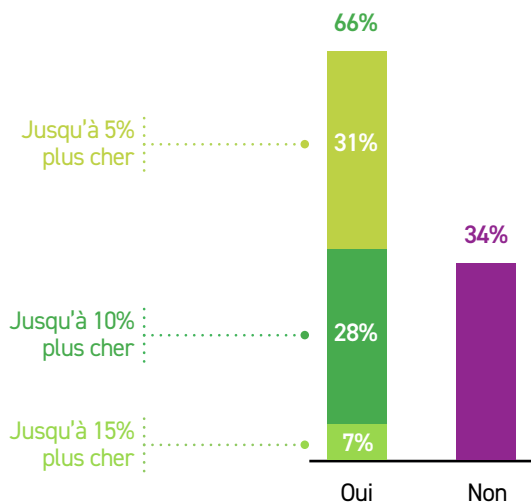
### 66% sont prêts à payer plus cher pour manger plus de produits de qualité

**66%** des Français déclarent qu'ils **seraient prêts à payer plus cher leur repas** à la cantine à condition que celui-ci soit préparé avec davantage de produits de qualité, dont plus de **3 sur 10 jusqu'à 10% plus cher**.

Cette affirmation augmente largement chez les plus jeunes 18-24 ans (**73%**) qui sont **de plus en plus attentifs aux leviers de prévention, à la qualité des aliments et au lien qui unit santé et alimentation**.



**Question : Seriez-vous prêt à payer un repas plus cher à la cantine pour qu'il soit préparé avec plus de produits de qualité (c'est-à-dire des produits bios, labellisés ou locaux) ?**



## En période de confinement, la moitié des Français concernés par la fermeture des restaurants collectifs déclare que la cantine leur a manqué

**41%** des nostalgiques de la cantine ont surtout regretté les déjeuners avec leurs collègues/camarades et la praticité d'avoir des repas déjà préparés (**34%**). Cette période particulière a été l'occasion de déjeuners familiaux fortement appréciés : parmi les répondants qui ont été confrontés à l'impossibilité de se restaurer à la cantine, ils sont **83%** à affirmer qu'ils avaient un réel plaisir à manger en famille.

Finalement, l'offre alimentaire proposée par les cantines a comparativement moins manqué pendant le confinement, probablement car la plupart des répondants ont préparé eux-mêmes leurs repas.

Ce manque est plus marqué chez les hommes (**45%**), les jeunes de 18 à 24 ans (**55%**) et chez ceux qui la fréquentent le plus (**70%**).

## La cantine, un lieu éminemment convivial que 84% des Français aiment fréquenter à la pause déjeuner



Pour **80%** des sondés, c'est la solution la plus pratique et la plus rapide pour déjeuner



### Convivialité et praticité

Pour une large majorité de Français (**84%**), la cantine est avant tout un lieu qui permet de partager un moment convivial entre collègues ou camarades, une franche adhésion pour **28%** d'entre eux.

C'est aussi la solution la plus pratique et rapide pour déjeuner pour **8 Français sur 10**. D'ailleurs, les Français plébiscitent plus volontiers la cantine pour déjeuner le midi (**58%**) que les tickets restaurants (**42%**), ce qui peut s'expliquer par la dimension sociale et pratique de la restauration collective.

### Diversité alimentaire

Les Français reconnaissent ensuite à la cantine le fort potentiel de l'offre alimentaire qui permet de diversifier les menus et de manger des aliments qu'on ne consomme pas chez soi (**74%**) et plus équilibrés (**72%**).

### Offre tarifaire

Pour **67%** des sondés, déjeuner à la cantine est la solution la moins chère et ils sont **65%** à affirmer qu'elle permet de manger des repas de qualité à prix raisonnable.



## Les bonnes raisons de manger à la cantine selon les Français

●●● D'accord

● Dont XX% tout à fait d'accord

### Convivialité et praticité

28% ••••• **84%**

Moment de convivialité  
entre collègues

28% ••••• **80%**

Solution la plus  
pratique et rapide  
pour déjeuner

### Diversité alimentaire

22% ••••• **74%**

Diversification  
des menus

18% ••••• **72%**

Plats équilibrés

19% ••••• **70%**

Manger à sa faim

### Offre tarifaire

23% ••••• **67%**

Solution la moins  
chère pour déjeuner

18% ••••• **65%**

Repas de qualité  
à un prix  
raisonnable



♥ Je retiens de cette étude un enseignement très important pour tous les acteurs de la restauration collective sous contrat : après avoir longtemps souffert d'idées reçues et de préjugés, nos sociétés ont mis beaucoup d'énergie pour gagner en qualité et le faire savoir. Le pari est réussi, soyons-en fiers ! ♥

Philippe Pont-Nourat,  
Président du SNRC

♥ Créons ensemble les conditions du maintien de cette dynamique (clients, pouvoirs publics, producteurs, consommateurs, etc). Nous sommes sur la bonne voie et c'est ensemble que nous y arriverons ! ♥

Esther Kalonji, Directrice  
générale du SNRC



**SNRC**

Syndicat National de la Restauration Collective