

# La restauration scolaire

## Les chiffres-clés de la restauration scolaire

**1 milliard**  
de repas servis chaque année, dans  
**35 000**  
établissements, de la crèche à l'université.

**7,4 millions**  
d'élèves sont concernés

**140 jours**  
où des repas sont consommés  
chaque année par un élève en  
restaurant scolaire

L'éducation  
représente ainsi  
**33%**  
de la Restauration  
Collective

Sources : ADEME & Centre National  
de l'Alimentation (CNA)

## 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

## Restauration scolaire : qui est responsable de quoi ?

### Dans le public



**Au primaire**

Les Communes



**Au collège**

Les Départements



**Au lycée**

Les Régions

Les collectivités territoriales sont responsables de la restauration scolaire dans l'enseignement public.

### Dans le privé



Les établissements privés sont responsables de la gestion du service de restauration scolaire

## Comment les collectivités assurent-elles le service de restauration scolaire ?

**En gestion directe (ou régie)**

**En faisant appel à une entreprise de restauration collective**

## Qui définit le contenu de l'assiette ?

Le contenu de l'assiette est très encadré. Il doit respecter des...

**1**

**recommandations nutritionnelles nationales** (PNNS, GEMRCN...)

**2**

**règles d'approvisionnement** (EGALIM, Climat et résilience)

**3**

**enjeux environnementaux** (Loi Agec, etc.)

**1**

La collectivité met en concurrence les entreprises via un appel d'offre où elle définit très précisément le mode de restauration souhaité

## Collectivités et entreprises de restauration collective : comment travaillent-elles ensemble pour nourrir les élèves ?

**2**

La Collectivité choisit la meilleure offre au regard des critères qu'elle a défini (précisant le prix, le contenu de l'assiette, la politique d'approvisionnement, etc.).

L'entreprise sélectionnée doit respecter scrupuleusement le cahier des charges défini par la collectivité

**3**

La société de restauration collective est notamment en charge de la préparation des repas. Elle s'approvisionne en grande majorité auprès de la Ferme France

**4.b**

Un chef peut élaborer un repas dans une cuisine centrale, qui permettra d'alimenter ensuite plusieurs établissements scolaires sur le territoire

**4.a**

Un chef peut élaborer les repas directement dans une cantine au sein d'une école, d'un collège ou d'un lycée

**5**

Le repas est livré/servi dans les cantines scolaires aux élèves par le personnel de la Collectivité ou de l'entreprise de restauration collective

Le reste à charge/tarif payé par les familles pour un repas en cantine scolaire est le reflet de la politique sociale de chaque collectivité. Il peut aller de gratuité totale à l'intégralité du montant payé par les familles.



**En primaire une famille paie 546€ par an en moyenne**

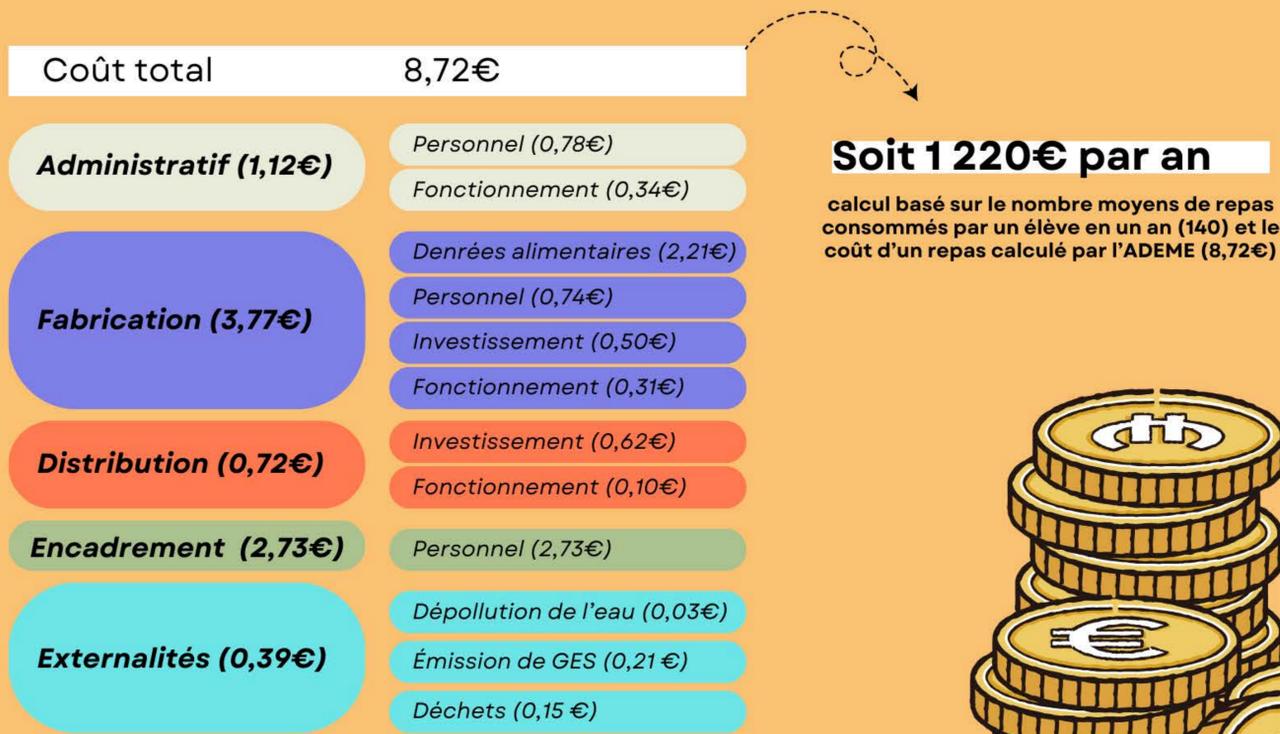


**Au collège, le montant moyen payé par les familles est de 464€ par an**

**Un même repas peut être facturé aux familles "40 fois plus cher selon la politique de la collectivité" selon 60 millions de consommateurs**

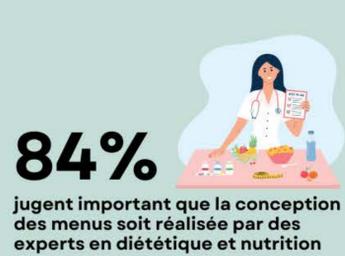
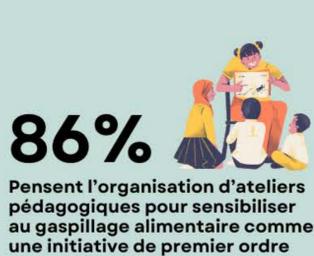
\* Sources : 60 millions de consommateurs, septembre 2024

## Combien coûte un repas scolaire selon l'ADEME ?



Sources : ADEME

## Le regard et les attentes des familles



Source : sondage ELABE sur les français et les cantines scolaires 2021

## Les réponses apportées par les entreprises de restauration collective aux attentes des français

**Employeur engagé**  
**110 000**  
Emplois locaux, non délocalisables dans les entreprises de restauration collective et soutien à la formation continue du personnel

**Soutien à la Ferme France**

**96%**

de la viande fraîche (boeuf, volaille, veau, porc...) est d'origine française

**94%**

beurre, oeuf & lait issu de la Ferme France

**Exigence dans l'assiette**

Premier employeur de diététiciens en France et tests convives fréquents avec les enfants

