



- communiqué de presse -

« Elle vous a manqué ? À eux aussi »

Les entreprises de la restauration collective rappellent, en cette rentrée, l'impact positif de la cantine pour la société.

Saint-Ouen, le 27 août 2025 - Le modèle de la cantine tel qu'il existe en France est une exception avec des impacts bénéfiques que l'on oublie trop souvent : **elle nourrit chaque jour des millions de personnes** avec un niveau d'exigence remarquable sur le **plan alimentaire, nutritionnel et sanitaire** et ce, **à un prix accessible à tous**.

Nos **28 000 restaurants collectifs** et nos près de **100 000 salariés** sont au service du bien manger, de la santé, de notre planète, tout en soutenant activement nos agriculteurs.

« Elle vous a manqué ? À eux aussi ». Nous faisons le pari que la cantine a manqué aux millions de convives que nous accueillons chaque jour :

- **Aux enfants**, car la cantine représente un moment de convivialité et parfois le seul repas équilibré de la journée.
- **Aux parents**, en cuisine tout l'été, qui voient arriver le retour de la cantine comme une bonne nouvelle.
- **Aux milliers de salariés** des entreprises de la restauration collective qui, avec engagement et passion, servent 6,7 millions de repas par jour.
- **Aux agriculteurs français** pour qui la restauration collective est le partenaire d'une relation structurante et pérenne.
- **Aux salariés des entreprises et du secteur public**, qui auront plaisir de retrouver un moment de convivialité autour d'un repas équilibré à coût modéré.
- **À l'ensemble de la société**, qui bénéficie de ce modèle d'intérêt général, intégré à notre quotidien et dont on ne mesure plus le caractère exceptionnel.

ELLE VOUS A MANQUÉ ? À EUX AUSSI

La cantine nourrit l'avenir...



Des salariés



Des parents



Des enfants



Des professionnels
de la restauration
collective



Des étudiants



Des agriculteurs



De la société

« Cette campagne illustre, avec le sourire, la bonne nouvelle de la rentrée, souvent synonyme de nostalgie des congés : la cantine, c'est positif pour l'ensemble de notre société. Pour les enfants, pour les parents, pour les salariés, pour les agriculteurs.

La restauration collective est une exception culturelle française qui permet de lutter contre la précarité alimentaire, alors qu'1 enfant sur 5 arrive à l'école le ventre vide.

Elle représente un outil majeur de prévention santé par l'alimentation dont nous pouvons être fiers quand on sait qu'une mauvaise alimentation coûte 125 milliards € par an à la France.

En cette rentrée, nous souhaitons rappeler que les entreprises de la restauration collective sont les artisans du bien grandir, du bien vivre et du bien vieillir.

La restauration collective doit être un investissement d'avenir et non une dépense. »



Isabelle Aprile

Présidente du SNRC

Contacts Presse

Mail - snrc@adsentis.com

Tel - 06 13 15 18 25

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 : PME familiales et régionales, entreprise de taille intermédiaire et grands groupes leaders mondiaux. Il est reconnu comme l'organisation représentative de la branche, reconnue par le Ministère du Travail depuis 1983.

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.

En savoir plus sur le SNRC : www.snrc.fr