



Communiqué de presse

Paris, le 21 janvier 2025

– Sondage –

Transition alimentaire dans les cantines : des efforts insuffisants face aux attentes grandissantes des parents

- **60% des Français** considèrent que les cantines scolaires ne proposent pas suffisamment de produits bios aux enfants ;
- **77% des Français** estiment que les parents ne sont pas assez informés sur l'origine (pays, label, qualité des produits) des produits présents dans les cantines scolaires ;
- **45% des Français** se déclarent insatisfaits de la qualité des repas servis aux enfants en cantine scolaire.

nona, startup engagée dans la transition alimentaire des professionnels de la restauration, dévoile les résultats d'un sondage sur la perception des cantines scolaires^[1]. L'absence de produits bio et le manque de visibilité sur l'origine et les labels des aliments proposés aux enfants sont au cœur des préoccupations. Les Français demeurent critiques quant à la capacité des cantines à répondre à leurs attentes en matière d'alimentation saine. Un véritable défi pour de nombreux établissements de restauration collective qui n'ont pas nécessairement les outils pour engager cette transition.

Transition alimentaire de la restauration collective, la route est encore longue...

Si l'État et les collectivités sont engagés en faveur d'une alimentation plus saine, notamment à travers la loi EGalim qui établit des objectifs précis pour les établissements de restauration collective, la transition reste complexe. Alors que les menus des cantines doivent contenir 50% de produits issus d'une agriculture durable et 20% de produits bios, à date, les établissements peinent à atteindre ces ratios^[2].

Objectif de produits bio proposés en cantine par la loi EGalim : **20%**

Part de bio dans la restauration collective : **6%**

14 millions de repas sont servis chaque jour en collectivité

120 grammes de nourriture sont jetés par repas soit **1680 tonnes de gaspillage**

L'équivalent de **3 Airbus A380** détruits chaque jour

Parce que les cuisiniers n'ont pas nécessairement de temps...

Gérer sa brigade, effectuer ses achats, répondre aux enjeux budgétaires, sanitaires et intégrer des quotas de produits bio et durables... la gestion d'une cuisine est un véritable casse-tête. Qu'ils soient responsables de petites cuisines, ou gérants de restaurants collectifs de taille plus importante, effectuer cette transition alimentaire est un véritable défi pour ces professionnels engagés.

« Les cuisiniers ont un objectif, faire que leur public mange bien, qu'il soit satisfait et qu'il ait accès à des produits diversifiés. Les professionnels de la restauration sont des passionnés investis au quotidien dans leur métier. Ceux-ci font cependant face à des contraintes de production que peu de personnes soupçonnent. Engager sa cantine vers plus de bio n'est pas si simple si l'on ne dispose pas des bons outils. » explique Louis Sibille, cofondateur de nona.

nona : une solution pour une cuisine durable

Fort de ce constat, nona propose, dès 2020, une solution au service des cuisiniers conçue pour optimiser la gestion quotidienne et favoriser une alimentation plus durable.

Accessible et intuitif, l'outil accompagne les équipes dans la conception des menus, l'organisation de la production, des commandes et des stocks, le tout en respectant les contraintes sanitaires, réglementaires et budgétaires.

Nona est aujourd'hui utilisée avec succès par plus de 600 clients qui proposent des menus répondant aux objectifs de la loi EGalim tels que la mairie de Paris (75008-75012), la ville de La Rochelle, la Banque de France ou encore le Conseil d'État.

« nona aide les cuisiniers à concevoir des plats de manière plus simple, plus efficace, en prenant en compte la saisonnalité des produits ainsi que leur qualité (labellisation bio, HVE etc...). Nous permettons également d'identifier l'origine du gaspillage alimentaire pour mieux le réduire. Notre solution a été créée pour favoriser une alimentation plus saine. Nous entendons ainsi contribuer à accélérer la transition alimentaire et agroécologique à travers le levier de la restauration, » explique Louis Sibille.

Pour plus d'information : <http://www.nona.fr/>