COMMUNIQUE DE PRESSE

Bonduelle et Scolarest s'associent pour réconcilier les enfants avec les légumes

Malakoff, le 15 octobre 2026 **- La restauration scolaire est aujourd'hui au cœur des politiques publiques : souveraineté alimentaire, éducation au goût, qualité nutritionnelle... et les familles en attendent autant : selon une étude OpinionWay pour Scolarest (juin 2026), 76 % des parents placent la qualité des repas en tête de leurs priorités pour la cantine, et 61 % souhaitent qu'elle contribue à l'acquisition de bonnes habitudes alimentaires. Pourtant, les légumes peinent encore à trouver leur place dans l'alimentation des enfants, alors même qu'ils contribuent à sa diversité et à son équilibre. Pour relever ce défi, Scolarest et Bonduelle annoncent un partenariat stratégique pour l'année scolaire 2026-2027, avec un objectif partagé : rendre les légumes plus accessibles, plus attractifs et plus familiers pour les jeunes convives.**

Du champ à l'assiette, deux expertises complémentaires au service du bien-manger

Scolarest, marque de Compass Group France et acteur de la restauration scolaire en France, nourrit chaque jour 300 000 élèves dans près de 1 500 établissements, de la crèche à l'enseignement supérieur. Cet engagement s'inscrit dans « Care to Grow 2030 », le plan stratégique de Compass Group France qui ambitionne de devenir le n°1 français de la restauration collective, avec l'expérience et la santé des convives comme priorité. Scolarest traduit cette ambition à travers sa signature **Bien dans son assiette, qui place la santé et le bien-être des enfants au cœur de son action** : accélérer l'innovation culinaire et nutritionnelle, renforcer les approvisionnements locaux et responsables, et faire de la cantine un véritable levier d'éducation au bien-manger. La marque a notamment développé sa propre filière légumineuse française, illustration concrète de son engagement à réconcilier les enfants avec le végétal.

De son côté, **Bonduelle** apporte une expertise légumière bâtie en plus de 170 ans aux côtés des agriculteurs. Certifié B Corp depuis janvier 2026, selon des standards reconnus en matière d'enjeux environnementaux et sociétaux, le Groupe travaille avec près de 2 000 agriculteurs partenaires dans le monde et cultive au moins 30 légumes et légumineuses, représentant environ 500 variétés sur plus de 60 000 hectares. Près de 50 % de ses surfaces cultivées sont dédiées aux légumineuses (petits pois, haricots verts, lentilles, pois chiches). Et parce que la confiance se construit dans la durée, 85 % des agriculteurs partenaires de Bonduelle renouvellent leur contrat d'une année sur l'autre.

La convergence des deux acteurs est naturelle : **Scolarest maîtrise l'expérience quotidienne en cantine, Bonduelle maîtrise la chaîne du champ à la récolte**. Ensemble, ils forment un continuum inédit : de l'amont agricole jusqu'à l'assiette des enfants pour bâtir une relation durable entre les jeunes générations et le végétal.

« *Nos équipes travaillent chaque jour à sélectionner et valoriser le meilleur du légume. Avec Scolarest, nous avons voulu aller plus loin en créant des recettes pensées spécifiquement*

pour les enfants. Parce que l'éducation au goût se construit dès le plus jeune âge, nous voulons aider les enfants à découvrir le plaisir des légumes. » - Anne-Marie GERYL, directrice générale de Bonduelle France.

Des initiatives concrètes pour faire évoluer l'expérience de la cantine

Pour donner une traduction concrète à cette ambition, Bonduelle et Scolarest déploient plusieurs initiatives au cours de l'année scolaire 2026-2027 :

- Déployé par Scolarest, le programme **Cultiv' ta forme** invite les enfants à découvrir les légumes de manière ludique et participative, à travers des recettes créatives, des défis à relever et des éditions spéciales pensées pour éveiller leur curiosité. C'est dans ce cadre qu'est née **Carott'Cœur**, une innovation exclusive développée avec Bonduelle. Fruit de plusieurs mois de co-développement entre les équipes R&D des deux entreprises, cette galette individuelle a été conçue à partir des attentes des jeunes convives, testée et ajustée jusqu'à son approbation finale. Élaborée à partir de légumes d'origine française, elle contient plus de 50 % de légumes, ne contient aucun additif et affiche un Nutri-Score A. Elle sera proposée comme un temps fort dans les menus à l'automne 2026 et servie à près de 270 000 enfants et adolescents, de la maternelle au lycée.

- **Bonduelle Food Service sera partenaire de l'édition 2026-2027 du Concours des Petits Chefs de Scolarest,** consacrée aux légumes. Les élèves participants seront invités à imaginer et à réaliser des recettes à partir de produits Bonduelle. Ils pourront ainsi découvrir les ingrédients, expérimenter de nouvelles associations de saveurs et se familiariser avec différentes façons de cuisiner les légumes. Lors de la finale, des chefs Bonduelle et Scolarest accompagneront les enfants pour les conseiller et partager avec eux leur savoir-faire culinaire. Le concours donnera aux enfants une place active dans la conception de leur alimentation et permettra de valoriser leur créativité.

« Ce partenariat illustre notre manière de concevoir l'innovation chez Scolarest : associer nos équipes R&D à celles de Bonduelle pour imaginer des produits communs, pensés pour et avec les enfants. Au-delà de la recette, c'est toute l'expérience de la cantine que nous voulons transformer : un lieu où l'on goûte, où l'on apprend et où l'on partage, et où se construit, dès le plus jeune âge, une relation positive à l'alimentation. » - Julie LE FOYER, Directrice Marketing Compass Group France.

Un partenariat ancré dans les exigences réglementaires et les attentes sociétales

La restauration collective représente aujourd'hui plus de 80 000 lieux de restauration en France[1], dont une part significative accueille chaque jour des enfants et des adolescents. Depuis 2018, la loi EGAlim impose aux acteurs de ce secteur d'intégrer au moins 50 % de produits durables et de qualité dans leurs approvisionnements (dont 20 % issus de l'agriculture biologique) ainsi qu'un menu végétarien hebdomadaire dans les cantines scolaires. Des exigences que la loi EGAlim 2 (2021) a renforcées, notamment en matière de transparence sur l'origine des produits et de protection des agriculteurs.

Ce partenariat vient répondre à ces exigences. Depuis le 1er janvier 2026, **Bonduelle Food Service France est engagé dans le commerce équitable français avec le label Agri-Éthique**, une démarche qui répond aux exigences de la loi EGAlim sur les produits issus de filières agricoles françaises. Ce sont, dans le seul bassin des Hauts-de-France, plus de 1 000 fermes concernées, 12 000 tonnes de légumes et plus de 100 références certifiées, tout en garantissant aux agriculteurs partenaires un prix rémunérateur couvrant leurs charges.

Les produits co-développés pour ce partenariat s'inscrivent dans cette logique. Ils contribuent ainsi à augmenter la part végétale dans les menus tout en proposant une expérience gustative conçue pour et avec les enfants, condition sine qua non pour que l'offre se traduise réellement en consommation.

Au-delà de la conformité réglementaire, **Scolarest et Bonduelle partagent une conviction : pour que les enfants mangent mieux, il ne suffit pas de changer les menus. Il faut aussi changer leur rapport aux légumes** en les rendant désirables, en leur donnant un visage, une histoire, une origine. C'est précisément ce que ce partenariat entend construire, cantine après cantine, tout au long de l'année scolaire.

>> Télécharger les visuels des Carrott'Coeur ici <<

À PROPOS DE SCOLAREST

Scolarest, marque de Compass Group France, est spécialiste de la restauration des établissements d'enseignement et des collectivités territoriales. Scolarest s'engage à proposer des offres de restauration sur-mesure de la crèche à l'enseignement supérieur. Scolarest nourrit 300 000 élèves chaque jour sur près de 1 500 établissements et compte environ 3 000 collaborateurs. www.scolarest.fr

À PROPOS DE BONDUELLE

Le Groupe Bonduelle est avant tout une histoire familiale originaire du nord de la France qui se perpétue depuis sept générations. Présents dans près de 100 pays, nous sommes fiers de nos marques emblématiques : Bonduelle, Cassegrain et Globus. Nous travaillons avec près de 2 000 agriculteurs passionnés pour vous offrir des légumes et des légumineuses récoltés à leur apogée en termes de saveur et de valeur nutritive. Parce que nous pensons que chaque repas est une occasion de faire la différence, nous nous engageons à inspirer la transition vers une alimentation plus végétale, pour contribuer au bien-être de l'Homme et à la préservation de la planète. Nous sommes certifiés 100 % B Corp depuis janvier 2026, affirmant ainsi notre engagement en faveur d'un modèle plus durable et responsable. Pour l'exercice 2024-2025, l'entreprise a généré un chiffre d'affaires de 2,2 milliards d'euros.
Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.bonduelle.com

[1] *Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, Amélioration de la qualité des repas en restauration collective, juin 2023*