

RENTÉE SCOLAIRE 2023 **3 questions à Isabelle Monnet, Directrice Générale de Scolarest**

Châtillon, le 11 juillet 2023. Depuis des années, Scolarest, spécialiste de la restauration des établissements d'enseignement et des collectivités territoriales, s'engage à relever les défis de la restauration scolaire pour offrir une expérience de qualité aux jeunes convives. À l'approche de la rentrée 2023, Isabelle Monnet, Directrice Générale de Scolarest, partage sa vision des enjeux majeurs de la restauration scolaire pour les adolescents.

Quels sont les enjeux majeurs de la restauration scolaire pour les collégiens/lycéens à la rentrée 2023 ?

En France, des milliers de jeunes âgés de 11 à 18 ans fréquentent les cantines scolaires des collèges et lycées. Trois enjeux majeurs émergent pour la rentrée prochaine, notamment en raison de la tendance croissante des élèves à préférer déjeuner à l'extérieur de l'établissement.

Le premier enjeu : **capter les élèves et les encourager à rester au sein du restaurant scolaire de leur établissement.** Pour y parvenir, il est essentiel de proposer une offre culinaire différenciée qui réponde à leurs attentes. Une récente étude du Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) révèle que 75% des Français estiment que la restauration collective offre des plats différents de ceux préparés à la maison. Ainsi, nous nous engageons à créer des menus attractifs, variés et aux saveurs d'ici et du monde, suscitant le plaisir des jeunes consommateurs tout en garantissant une alimentation équilibrée.

Le deuxième enjeu important est de faire de **la cantine le lieu du bien manger**, où **l'éducation au goût et à l'environnement** trouve sa place. La restauration scolaire joue un rôle clé dans la sensibilisation des élèves. Nous continuerons à encourager les élèves à explorer de nouveaux aliments, à développer leurs palais et à leur fournir des connaissances sur les bienfaits d'une alimentation équilibrée. Il est crucial de sensibiliser les jeunes à la réduction du gaspillage alimentaire, en mettant en place des pratiques de gestion efficaces et en favorisant la valorisation des surplus alimentaires.

Enfin, les restaurants scolaires doivent offrir **une expérience positive** aux adolescents qui recherchent la convivialité, la praticité et l'efficacité. Dans cette perspective, les avancées



Isabelle Monnet,
Directrice Générale de Scolarest

technologiques représentent une opportunité pour améliorer la restauration scolaire. La digitalisation permet de mettre en place des systèmes de commande en ligne, des paiements sans contact, des bornes de self-service et des solutions de suivi de la qualité des repas.

Comment Scolarest répond à ces enjeux ?

Scolarest met en place plusieurs solutions concrètes pour relever ces défis et rester un challenger sur son marché. Nous élaborons **des menus variés et appétissants** qui intègrent des **plats dits « fun food » qui reprennent les codes d'une cuisine tendance et moderne inspirée de la street food**, et des **saveurs internationales**. Notre objectif est de stimuler les papilles des collégiens et lycéens tout en garantissant le juste équilibre alimentaire. De plus, nous proposons une offre différenciée, adaptée et flexible pour répondre aux besoins spécifiques des élèves. Nos compositions de menus « à la carte » permettent ainsi de limiter le gaspillage alimentaire, tout en offrant une maîtrise tarifaire pour les convives et les parents.

Portions adaptées, systèmes de récupération des déchets alimentaires, programmes éducatifs... Nous sommes ainsi pleinement **engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire** et travaillons en étroite collaboration avec les établissements. Par exemple, nous les avons challengés avec un objectif à atteindre : 50g de déchets alimentaires maximum par repas. Dans cette lignée, notre initiative "**Mission Stop au Gaspi**", menée depuis trois ans en partenariat avec la Fondation GoodPlanet de Yann-Arthus Bertrand, permet de sensibiliser et d'impliquer activement les élèves dans la recherche de solutions concrètes. **Nos Chefs sont aussi spécialement formés pour dispenser des cours de cuisine** aux adolescents afin de les initier à la découverte des produits pour qu'ils osent les goûter, les tester et les apprécier. Ces ateliers culinaires permettent aussi de créer du lien avec les jeunes.

En ce qui concerne le bien-être des jeunes convives, Scolarest travaille sur la **création d'espaces conviviaux et accueillants**, offrant des univers de restauration pour déjeuner seul, à deux ou bien en groupe. Nos équipes développent des solutions de paiement électronique, des bornes de commande automatiques et des applications mobiles qui permettent aux élèves de choisir leurs repas, de les précommander et de donner leur avis sur les plats proposés. Par exemple, notre **application Foodi** connecte les élèves à leur restaurant Scolarest et leur donne accès au service de Click & Collect. Ils peuvent ainsi commander leur repas depuis leur smartphone et le déguster dix minutes plus tard. Ainsi, nous souhaitons créer un environnement moderne et intuitif, répondant aux attentes des jeunes générations, avec une vraie expérience.

Et demain ?

La restauration scolaire doit relever plusieurs défis majeurs dans les années à venir. Il s'agit de **trouver un équilibre entre une alimentation saine, l'adaptation aux besoins individuels, la sensibilisation aux produits de qualité et de saison, l'utilisation de technologies innovantes**... Les services de restauration scolaire doivent aller au-delà et avoir un impact positif sur l'environnement, en soutenant notamment les filières agricoles locales. Nos Chefs sont actuellement engagés dans la création de recettes végétales attrayantes, comme le « Carot'Dog » qui met en valeur les légumes et propose une alternative végétarienne savoureuse. Nous sommes également en train de développer **des menus bas carbone**. Par exemple, nous proposons du bœuf de meilleure qualité à une fréquence raisonnée, tout en alternant avec de la viande blanche de qualité et des protéines végétales. Notre objectif est de limiter notre empreinte carbone tout en offrant des choix variés et savoureux aux élèves. Scolarest est fermement déterminé à continuer d'améliorer la restauration scolaire en **plaçant les élèves et leur bien-être au cœur de ses préoccupations**. Pour la rentrée 2023, nous saisissons cette occasion pour poursuivre notre engagement.

A 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. En 2022, Scolarest a nourri 400 000 élèves chaque jour répartis sur près de 1 500 établissements et compte environ 3 000 collaborateurs.
www.scolarest.fr