

RESTAURATION SCOLAIRE : À L'ÉCOLE DU VIVRE-ENSEMBLE

SAINT-OUEN, LE 31 AOÛT 2026

À l'occasion de la rentrée scolaire, les entreprises de la restauration collective rappellent une dimension essentielle de la cantine : au-delà de ce qu'elle propose dans l'assiette, elle apprend aussi aux enfants à manger ensemble. Parce que mieux manger ensemble, c'est aussi mieux vivre ensemble.

AUTOUR DE LA TABLE, L'APPRENTISSAGE DU COLLECTIF

Chaque semaine, plus de 8,5 millions de jeunes de 3 à 17 ans fréquentent la cantine, généralement quatre à cinq fois par semaine^[1]. Ils n'y apprennent pas seulement à bien manger : ils y apprennent à manger avec les autres. Partager une table, attendre son tour, respecter des règles communes, échanger avec ses camarades ou découvrir d'autres habitudes font du déjeuner un temps concret d'apprentissage de la vie collective.

[1] INRAE, INRAE pour une alimentation saine et durable en restauration scolaire, 2025

Cette dimension compte directement dans l'expérience qu'ils font de la cantine : 65 % des enfants déclarent aimer y manger parce qu'ils y retrouvent leurs camarades², tandis que 66 % des parents la considèrent comme un lieu privilégié de brassage social et culturel³. La cantine est ainsi appréciée autant pour ce que l'on y mange que pour ceux avec qui l'on y mange.

En faisant vivre chaque jour ce temps de repas, les entreprises de la restauration collective contribuent à créer les conditions de ce moment de partage et de convivialité. **Là où la classe transmet des savoirs communs, la table permet d'expérimenter concrètement le lien social. La cantine constitue ainsi une première école du vivre-ensemble.**

LA MÊME TABLE POUR TOUS : UN ENJEU DE JUSTICE SOCIALE

Mais pour apprendre à manger ensemble, encore faut-il que chaque enfant puisse prendre place autour de la table. La précarité alimentaire touche directement les plus jeunes : un enfant sur cinq arrive le ventre vide à l'école⁴ et, pour certains, le déjeuner scolaire constitue le seul repas équilibré de la journée. Face à cette réalité, les entreprises de la restauration collective contribuent, aux côtés des collectivités, à apporter une réponse universelle : les enfants qui la fréquentent accèdent au même repas et partagent le même moment collectif, indépendamment de la situation économique de leur famille. Une fonction que les familles reconnaissent pleinement : 92 % des parents estiment que les repas servis par les entreprises de restauration collective à la cantine constituent un rempart contre la précarité alimentaire.⁵

La cantine porte ainsi une double promesse : mieux manger ensemble et mieux manger pour tous.

BIEN S'ALIMENTER, ÇA S'APPREND AUSSI ENSEMBLE

Le repas partagé est aussi un formidable terrain d'éducation alimentaire. La restauration scolaire dispose pour cela d'un atout majeur : la régularité. Plusieurs fois par semaine, l'enfant peut goûter, découvrir et retrouver des aliments qu'il n'aurait pas forcément choisis spontanément.

Or apprendre à manger diversifié demande du temps. Une étude montre que la répétition favorise l'acceptation de nouveaux aliments : après avoir été exposés huit fois à un légume qu'ils refusaient au départ, 71 % des enfants en mangeaient autant qu'un légume qu'ils appréciaient déjà, contre seulement 6 % après trois expositions⁶. Cette répétition, associée à un cadre nutritionnel exigeant, permet d'inscrire l'éducation au goût dans la durée.

Cette mission est largement reconnue : 84 % des parents estiment que les repas servis à la cantine sont aussi équilibrés, voire plus équilibrés, que ceux qu'ils proposent eux-mêmes à leurs enfants⁷. Bien manger et manger ensemble ne sont donc pas deux enjeux distincts : **autour de la table, l'enfant apprend simultanément la diversité alimentaire et le lien social.**

BIEN MANGER ENSEMBLE POUR MIEUX APPRENDRE

Ce qui se joue à la cantine accompagne aussi l'enfant lorsqu'il retourne en classe. Une méta-analyse publiée en 2026, portant sur 39 études et plus de 26 000 enfants et adolescents, met en évidence une association positive entre qualité de l'alimentation, capacités cognitives et résultats scolaires, notamment pour la motivation et les stratégies d'apprentissage⁸.

Des travaux consacrés au déjeuner scolaire vont dans le même sens. Dans une expérimentation menée dans six écoles primaires britanniques, après amélioration de la qualité des repas et de l'environnement du déjeuner, les élèves avaient 3,4 fois plus de chances de rester concentrés sur leur travail lors des échanges avec leur enseignant que dans les écoles « témoins »⁹.

[1] INRAE, INRAE pour une alimentation saine et durable en restauration scolaire, 2025 / [2] IFOP x Association de l'Alimentation Durable, Les Français et les cantines scolaires, 2024 / [3] Elabe x Sodexo, Les Français et les cantines scolaires, 2021 / [4] Institut Montaigne, Fractures alimentaires : maux communs, remède collectif. 2024 / [5] IPSOS x SNRC, L'opinion des Français à l'égard de la restauration collective 2026 / [6] Maier A., Chabanet C., Schaal B., Issanchou S., Leathwood P., Effects of repeated exposure on acceptance of initially disliked vegetables in 7-month old infants, Food Quality and Preference, 2007 / [7] <https://www.ipsos.com/fr-fr/la-restauration-scolaire-sinvite-la-table-des-elections-municipales> / [8] Treister-Goltzman & Peleg, Mediterranean Diet, Cognition, and Academic Performance in School-Aged Children: A Systematic Review and Meta-Analysis, Nutrition Reviews, 2026 / [9] Colley et al., School lunch and learning behaviour in primary schools: an intervention study, European Journal of Clinical Nutrition, 2010

Bien nourrir un enfant à midi ne garantit évidemment pas sa réussite scolaire, qui dépend de nombreux autres facteurs. Mais proposer une alimentation équilibrée et préserver un véritable temps de déjeuner contribuent à créer les conditions favorables à la concentration, à l'engagement et aux apprentissages. Ainsi, en mettant chaque jour leur expertise nutritionnelle au service des collectivités, les entreprises de la restauration collective participent ainsi à créer un environnement propice au développement et à la réussite des enfants.

PRÉSERVER LE REPAS À LA CANTINE, C'EST INVESTIR DANS L'AVENIR

Préserver la qualité de la restauration scolaire, c'est donc préserver bien davantage que le contenu de l'assiette. La cantine est un investissement dans l'alimentation et la santé des enfants, mais aussi dans leur éducation, leurs apprentissages, la lutte contre les inégalités et la cohésion sociale.

« À la cantine, nous ne faisons pas que servir un repas. Nous permettons à des millions d'enfants de bien manger, mais aussi d'apprendre à goûter, à partager et à faire société. Investir dans la cantine, c'est investir dans la santé et les apprentissages de nos enfants, mais aussi dans leur capacité à vivre ensemble. »



Isabelle APRILE

Présidente du Syndicat National de la Restauration Collective

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. Nos PME familiales et régionales, entreprises de taille intermédiaire et grands groupes leaders mondiaux, servent des millions de repas chaque jour, dans plus de 28 000 restaurants, pour un chiffre d'affaires de 12,5 Mds €. Le SNRC est l'organisation représentative de la branche reconnue par le Ministère du Travail depuis 1983, avec près de 100 000 emplois non délocalisables, ancrés dans les territoires. 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.

<https://www.snrc.fr>