

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

QUE FERAIENT DES MILLIONS DE FRANÇAIS SANS CANTINES SCOLAIRES ?

Saint-Ouen, le 20 novembre 2024,

Le Syndicat national de la restauration collective (SNRC) appelle les pouvoirs publics à agir de toute urgence pour préserver un modèle en danger bien qu'au service des Français. En effet, la cantine ou les repas livrés à nos aînés pourraient devenir une variable d'ajustement financière pour les collectivités, malgré leur importance notamment pour les populations les plus fragiles. Le SNRC tire la sonnette d'alarme, alors que le Salon des Maires et des présidents d'intercommunalité vient d'ouvrir ses portes et que les Assises des Départements viennent de s'achever.

La restauration collective fait partie du quotidien de millions de Français. Chaque jour, **10 millions d'entre eux** bénéficient d'un repas avec **un niveau d'exigence remarquable** sur le plan **alimentaire, nutritionnel et sanitaire** et ce, à un tarif social adapté à chacun.

La restauration collective n'est pas une compétence obligatoire des collectivités locales. Pourtant, **chaque année 3,3 milliards¹ de repas sont servis dans le secteur public** : dans les crèches, les écoles, les collèges, les lycées, les universités. **La restauration collective accompagne le bien grandir, le bien vivre et le bien vieillir.**

L'insécurité alimentaire, une fracture de plus en plus profonde



Un Français sur trois n'arrive pas à **manger correctement** tous les jours



41 % des 18-24 ans sont en situation d'**insécurité alimentaire sévère**



1 enfant sur 5 arrive à l'école le ventre vide



Fracture alimentaire : maux communs, remède collectif
Rapport disponible sur institutmontaigne.org

Le rôle de la restauration collective est vital pour :

- **Lutter contre la précarité alimentaire** alors que **37% des Français² sont en insécurité alimentaire**
- **Agir pour la prévention santé par l'alimentation** alors que **125 milliards €³ des dépenses de santé sont liées à une alimentation déséquilibrée (représentant 25% du budget de la Sécurité sociale).**

La restauration collective permet de garantir l'accès à une alimentation saine, sûre et durable, accessible pour tous.

¹ Chiffre issu d'une étude du GIRA Foodservice 2024 sur les sociétés de restauration collective

² Rapport de l'Institut Montaigne, *Fracture alimentaire Maux communs, remède collectif*, 2024

³ Étude de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), 2023

Alors que les projets de loi de finances (**PLF**) et de financement de la Sécurité sociale (**PLFSS**) prévoient de réduire les dotations aux collectivités locales et d'augmenter le coût du travail, **Isabelle APRILE, Présidente du SNRC, déclare :**

« Je partage la vive inquiétude de nombreux élus sur la capacité du secteur public à poursuivre sa politique volontariste de financement de la restauration collective. Pour un nombre malheureusement croissant de nos concitoyens, les plus fragiles en particulier, la cantine constitue le seul repas équilibré et chaud de la journée. »

Des élus interpellent par exemple depuis plusieurs jours le Gouvernement et le Parlement, estimant devoir choisir entre la Police municipale et la cantine à l'avenir si les discussions sur le PLF et le PLFSS aboutissaient à de nouvelles coupes budgétaires.

*« Nous avons la chance d'avoir investi dans un **modèle culturel et économique à dimension sociale**, dont la France peut être fière. Nous pensons collectivement que c'est un acquis voire un dû. Mais **ce modèle est fragile et il peut disparaître**. Que feraient des **millions de français** s'il n'y avait **plus de cantines scolaires**, plus de repas portés à nos aînés ? Prenons garde à ne pas détruire ce qui est essentiel pour le quotidien et la santé des Français »* alerte la Présidente du SNRC.

Le SNRC appelle donc les pouvoirs publics à renforcer la place de la restauration collective, qui représente un investissement pérenne. Par leur soutien au financement des repas, ils investissent pour la santé de leurs concitoyens, pour les filières agricoles de leur territoire, pour l'emploi local. La restauration collective est un outil au service des multiples compétences des collectivités et le lieu du bien manger et donc bien vivre ensemble.

Les entreprises de la restauration collective rappellent également les missions d'intérêt général auxquelles elles apportent leur contribution au quotidien. Elles incarnent plus que jamais :

- une **réponse majeure** à la **précarité alimentaire**
- un **rempart** contre une **alimentation de mauvaise qualité**
- un outil de **protection du pouvoir d'achat** des familles
- un **vecteur** essentiel de l'**éducation alimentaire**
- un facteur puissant de **prévention santé par l'alimentation**
- un moyen de **limiter** considérablement les **dépenses de santé**
- un débouché pour les filières agricoles de nos territoires
- un acteur **engagé** de la **transition écologique**

*« **Économiquement très contraint mais socialement responsable**, la restauration collective est un modèle **au service de l'intérêt général** pour une **alimentation saine, sûre et durable pour tous** »* conclut Isabelle APRILE.

LA RESTAURATION COLLECTIVE CONCÉDEE UN MODÈLE CULTUREL ET ÉCONOMIQUE À FORTE DIMENSION SOCIALE ET ENVIRONNEMENTALE...

7 millions

de repas sains et équilibrés servis par jour à un prix très sensiblement inférieur à la restauration commerciale

≈ 16%

d'augmentation des salaires sur la période de 2020-2024. Une grille salariale déjà au-dessus du SMIC de près de 10%

100 000

emplois non-délocalisables

25%

de nos employés ont 55 ans ou plus, preuve de notre engagement pour l'emploi des seniors

UNE CAPACITÉ À FIDÉLISER LES SALARIÉS AVEC

une ancienneté moyenne de près de 10 ans, et 17% des salariés avec plus de 20 ans d'ancienneté

80%

des emplois en CDI

UN SECTEUR INCLUSIF EMPLOYANT

5,2%

de personnes en situation de handicap, soit près de 2 points de plus que la moyenne nationale (3,5%)

UN RÔLE D'ASCENSEUR SOCIAL

25%

des collaborateurs suivent une formation par an

UN SOUTIEN DE LA « FERME FRANCE »

98%

de volailles d'origine France

93%

des produits laitiers d'origine France

13e

mois généralisé dans la branche

... MAIS, ÉCONOMIQUEMENT SOUVIS À DE MULTIPLES CONTRAINTES

Un prix moyen du repas très bas dans une enveloppe fixée par le client :

Le prix moyen d'un déjeuner (secteurs enseignement, santé, social, prison et armées) étant de 6,31€ en moyenne en 2024 ⁴

Une obligation de maintien de la continuité de service, notamment dans le secteur hospitalier, dans les cantines, les EHPAD ou dans le milieu carcéral

Un référentiel imposant le contenu des assiettes datant de 2011,

en incohérence avec les dernières lois (Égalim, AGEF, Climat et Résilience, etc.)

Des obligations fortes en matière de transparence et d'information des usagers

Des approvisionnements devant répondre un cadre législatif rigoureux

en respectant des quotas stricts de produits durables, bio ou sous signe de qualité, mais sans reconnaître l'approvisionnement local

Une interdiction de l'usage du plastique qui n'a pas encore trouvé ses alternatives

Un process de fabrication édicté et rigoureusement contrôlé

⁴ Chiffre issu d'une enquête GIRA France 2024 sur les sociétés de restauration collective

A propos du SNRC :

Le Syndicat national de la restauration collective (SNRC) est l'organisation représentative de la branche, reconnue par le Ministère du Travail depuis 1983. Il rassemble une quarantaine d'adhérents présents sur l'ensemble du territoire français : grands groupes leaders mondiaux, entreprise de taille intermédiaire et PME familiales et régionales.

La restauration collective symbolise la culture gastronomique française, accessible au plus grand nombre, grâce à des prix sensiblement inférieurs à la restauration commerciale. C'est un modèle culturel et social, où les repas se prennent à table, en compagnie d'autres convives, à tous les âges de la vie, de l'école à la maison de retraite en passant par le monde de l'entreprise. C'est un modèle qui génère des impacts sociaux, sociétaux et environnementaux positifs pour la société.

LE SNRC se mobilise pour 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.