COMMUNIQUE DE PRESSE
Septembre 2025

RENTRÉE SCOLAIRE

Et si la cantine devenait le terrain de jeu des petits éco-citoyens ?

Scolarest mise sur les enfants pour faire évoluer la pause déjeuner à l'école

Proposer des repas équilibrés adaptés aux enfants, limiter le gaspillage, garantir l'accès à tous, éduquer au bien-manger dans un cadre convivial, soutenir l'agriculture française et la transition environnementale, tout en respectant une réglementation exigeante : le défi de la cantine scolaire n'a jamais été aussi essentiel.

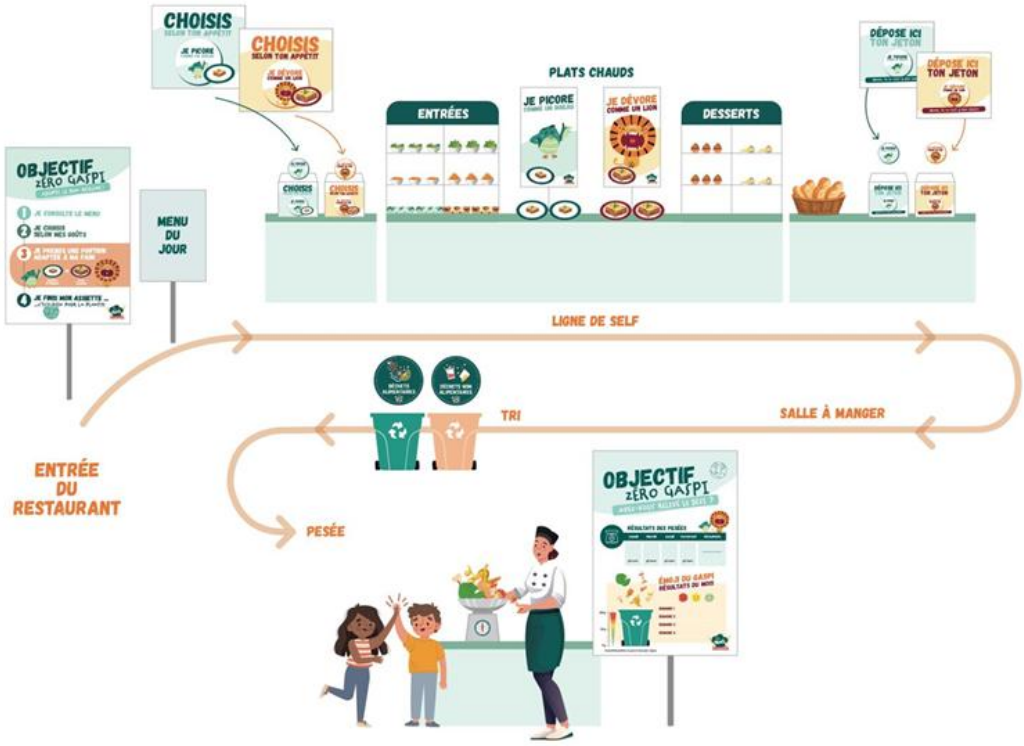
À l'occasion de la rentrée, Scolarest, acteur majeur de la restauration scolaire, réaffirme sa conviction : la meilleure façon de façonner la cantine de demain, c'est de rendre les enfants acteurs de leur alimentation. Alors que plus de 90% des familles françaises souhaitent faire évoluer le modèle traditionnel, Scolarest mène des initiatives concrètes pour responsabiliser les petits convives de manière ludique et pédagogique.

Trois leviers pour impliquer les enfants au service d'une cantine durable

La cantine Scolarest, un lieu d'apprentissage ludique qui responsabilise les enfants

Alors que près d'**1 enfant sur 2 trouve les portions de cantine trop importantes**, en particulier les plus petits[1], et dans la perspective d'atteindre l'objectif national de réduction de 50 % du gaspillage alimentaire (ADEME), Scolarest fait évoluer ses parcours pour les rendre ludiques, participatifs et centrés sur l'enfant. L'objectif : aider chaque élève à écouter sa faim, choisir selon ses goûts, et devenir un véritable acteur de l'anti-gaspi. Parmi les actions mises en place :

- le **concept de parcours responsabilisant "faim de lion / appétit d'oiseau"** pour les selfs traditionnels, permet à chaque enfant de choisir la quantité qui correspond réellement à son appétit, créant une cantine personnalisée et respectueuse des besoins individuels. Cette approche simple et ludique favorise l'écoute de soi et responsabilise les enfants dans leurs choix alimentaires. À l'école primaire de Soing-en-Sologne (Loir-et-Cher), l'adaptation des portions aux besoins réels s'est traduite par une réduction des biodéchets, démontrant l'efficacité de ce levier.



parcours responsabilisant anti-gaspi

- le **parcours responsabilisant en « scramble »** est une autre organisation possible pour les établissements scolaires. Des stands répartis dans la salle permettent à l'enfant, muni d'une assiette unique, de circuler librement et de composer son repas au fil des postes (entrée, plat, produit laitier, dessert). À chaque étape, et tout au long du repas, il choisit les composantes et les quantités selon son appétit du jour et ses goûts. Ainsi, l'enfant apprend à écouter ses besoins.

La pesée quotidienne des biodéchets et des animations de salle au sein des établissements scolaires complètent le dispositif pour ancrer les bons réflexes.

Des recettes qui plaisent pour réduire le gaspillage

Le meilleur anti-gaspi, c'est une assiette entièrement dégustée à la fin du déjeuner. Parce que le goût est décisif pour embarquer les enfants, Scolarest développe ses recettes avec et pour eux. Toutes les nouveautés culinaires sont soumises aux **« Clubs des Goûteurs »**, organisés au sein de différents territoires. Chacun est composé de 6 à 8 élèves volontaires, de l'école primaire au lycée, qui testent, donnent leur avis et valident. Seules les recettes approuvées par ces petits experts sont intégrées aux menus des établissements scolaires.

Dans cette même logique d'offrir le choix tout en faisant plaisir aux papilles, une nouvelle animation a pris place cette année au sein des écoles : **« Pasta Party ».** À l'écoute des enfants, qui plébiscitent les pâtes comme plat préféré à la cantine, Scolarest propose désormais chaque mois aux élèves de composer eux-mêmes leur assiette (pâtes, sauce, topping) pour un déjeuner gourmand et ludique. En respectant les envies des jeunes convives, tout en les ouvrant à de nouvelles saveurs, les restes dans l'assiette se voient réduits et donc le gaspillage.

Cette approche est particulièrement vraie pour le plat végétarien : aujourd'hui, 59 % des enfants aimeraient manger des plats végétariens plus souvent à la cantine (contre 20 % des parents), et même 66 % chez les 6-10 ans. Scolarest a donc enrichi en 2024 son offre "veggie" co-créée avec la Fondation GoodPlanet. Les recettes sont plus gourmandes et mettent en valeur légumineuses et céréales, issues de la filière 100 % française de Compass Group France. Toutes ont été testées et approuvées par les jeunes convives lors des Clubs des Goûteurs.

Le jeu pour donner les bons réflexes à la génération Alpha (0-14 ans)

Au-delà du repas, la cantine est aussi un lieu d'apprentissage. D'autant plus pour la génération Alpha, qui apprend par le jeu, s'engage mieux quand elle est impliquée et intègre durablement les messages par l'expérimentation. En partenariat avec la Fondation GoodPlanet, Scolarest a ainsi conçu **« L'Aventure des bons choix – Mission Alimentation durable »**, un outil pédagogique destiné aux 8–12 ans pour les aider à comprendre l'impact de leurs choix alimentaires (saisonnalité, gaspillage, veggie, empreinte environnementale). Le parcours s'articule autour de trois temps : une vidéo d'introduction pour poser le contexte et susciter l'intérêt, un quiz interactif pour ancrer les notions, et un jeu d'énigmes en équipe pour mettre en pratique. Pensé pour être utilisé en classe, ce format combine sensibilisation et mise en situation, avec un objectif simple : donner aux enfants des repères et des réflexes utiles, sans injonction et par l'expérimentation, applicables à l'école comme à la maison.

Regard d'expert - Julie Le Foyer, Directrice marketing Scolarest

« Notre mission est d'accompagner les plus jeunes pour qu'ils deviennent acteurs éclairés de leur alimentation. Grâce à nos dispositifs concrets comme notre concept de parcours responsabilisant "faim de lion, appétit d'oiseau" ou notre filière légumineuse française, nous transformons chaque repas en moment d'apprentissage pendant lesquels les enfants découvrent leurs besoins, explorent de nouvelles saveurs et comprennent l'impact environnemental de leurs choix. C'est ainsi que la cantine se réinvente ! En collaborant étroitement avec les parents, les équipes éducatives et les jeunes, en faisant de la cantine un véritable laboratoire du bien-manger. »

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. Scolarest nourrit 400 000 élèves chaque jour sur près de 1 500 établissements et compte environ 3 000 collaborateurs. www.scolarest.fr