

Publication du CREDOC sur la restauration collective au travail

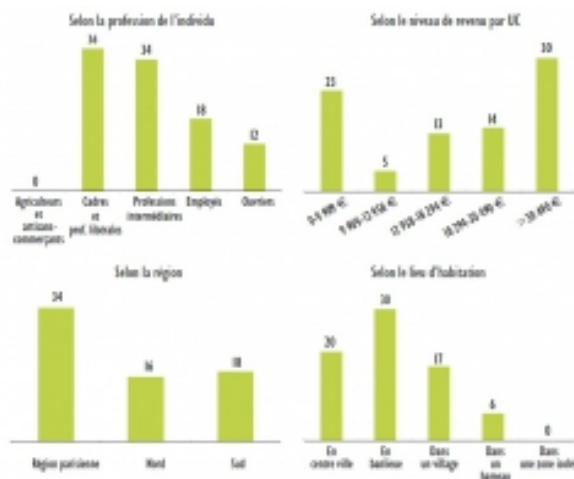
13 octobre 2015

Daté d'août 2015, le n°277 de la collection *Consommation et modes de vie* du CREDOC s'intéresse à la restauration collective d'entreprise et d'administration. Représentant environ 20 % des déjeuners d'actifs et 15 % des repas servis en restauration collective (contre 41 % dans l'enseignement et 40 % dans le domaine du sanitaire et social), cette restauration est considérée comme à un « tournant » : « reconnue comme participant au bon équilibre alimentaire, caractéristique du modèle français », elle est « confrontée à la concurrence de la restauration commerciale » et « peine à maintenir une part de marché relativement faible ».

Cette note de synthèse s'appuie sur un *Cahier de recherche* du CREDOC de décembre 2014, [La restauration collective au travail conforte le modèle alimentaire français](#). À partir d'éléments de l'enquête *Comportements et consommations alimentaires en France* de 2010 et d'entretiens auprès d'« usagers/clients », ces travaux avaient pour objectif de tester une hypothèse, déjà confirmée dans le cadre des cantines scolaires : la restauration collective au travail « favoriserait la diversité alimentaire et, plus largement, conforterait le modèle alimentaire ».

Parmi les résultats présentés dans la note de synthèse, il apparaît que la profession, le niveau de diplôme, la région et le lieu d'habitation sont corrélés avec la fréquentation de la cantine :

Proportion d'adultes actifs (18-65 ans) fréquentant au moins une fois par an la restauration collective selon la profession, le niveau de diplôme, la région et le lieu d'habitation (%)



Source : CREDOC (enquête CCAF 2013)

Par ailleurs, cette fréquentation « favorise la prise de repas structurés composés de davantage de plats qu'en d'autres occasions, de menus variés et diversifiés, plus équilibrés, où la gourmandise n'est pas absente ». Convivialité et synchronisation sont également des marqueurs importants. Plusieurs freins à la fréquentation de ce type de restauration sont toutefois identifiés (cadre peu dépaysant, bruit, files d'attente, monotonie des menus, etc.) et amènent le CREDOC à identifier l'élargissement de l'offre et la meilleure gestion des flux comme voies de progrès.

Peut enfin être souligné le rappel historique qui met en exergue un développement relativement récent de la restauration collective au travail, participant « d'une "séquence historique" de longue durée inspirée par la notion d'intérêt général », dans le contexte de Reconstruction d'après-guerre et de développement des relations entre partenaires sociaux.

Julia Gassie, Centre d'études et de prospective

Source : [CREDOC](#)