

**Marché**

# La restauration collective n'en finit pas de se réinventer



Constamment en mutation, le secteur de la restauration doit sans cesse se renouveler pour s'adapter aux différentes crises et nouvelles attentes. C'est un secteur résilient avec un CA de 120,21 milliards d'euros en 2023 (+ 7% vs 2022), selon l'étude annuelle du cabinet Gira Conseil.

La restauration collective, qui englobe la production et la distribution de repas dans des établissements tels que les entreprises, les cantines scolaires, les hôpitaux, ou encore les maisons de retraite, n'a cessé de se réinventer au fil des décennies. Loin d'être un secteur figé, il évolue en réponse aux défis économiques, environnementaux, sociaux et sanitaires.

Aujourd'hui, cette évolution continue. La restauration collective se réinvente avec des objectifs multiples : offrir des repas plus sains, diversifiés, et respectueux de l'environnement, tout en tenant compte des impératifs économiques et des spécificités culturelles et sociales des convives.

## Montée de la flexibilité

Avec l'essor du télétravail et des horaires plus flexibles, les services de restauration en entreprise ne sont plus uniquement

concentrés sur la traditionnelle pause déjeuner dans une cantine. De plus en plus d'entreprises proposent des options comme la livraison à domicile, des food trucks sur site, ou encore des offres de restauration en libre-service comme les frigos connectés, accessibles 24/24 et 7/7, et alimentés par des repas frais de qualité traiteur à prix attractifs permettant aux employés de se nourrir à des horaires variés.

## Vers une alimentation Durable et Équilibrée

L'un des principaux moteurs de cette réinvention est sans doute la volonté de répondre à des exigences sanitaires et environnementales accrues. En France, la loi Egalim (2018) a marqué une étape importante, en imposant notamment que 50 % des produits alimentaires utilisés dans la restauration collective soient issus de l'agriculture durable (bio, locaux, de

saison). Cette loi a pour objectif de promouvoir une alimentation plus saine, respectueuse de l'environnement et qui participe à la préservation de la biodiversité.

Les établissements de restauration collective ont donc dû s'adapter à cette nouvelle réalité. Cela passe par un travail de sélection rigoureuse des fournisseurs, la réduction du gaspillage alimentaire qui selon l'Agence de transition écologique représente environ 10 millions de tonnes de produits par an en France, la mise en place de circuits courts, et l'introduction de produits bio dans les menus.

Dans ce cadre, la gestion des déchets a également été améliorée, avec la mise en place de solutions pour le tri et la valorisation des restes, ce qui contribue à réduire l'empreinte écologique de la restauration collective.

Mais la transition vers une alimentation durable ne se limite pas à la qualité des produits. Elle implique également une reconfiguration des pratiques culinaires : cuisiner plus localement, privilégier les produits de saison, repenser les méthodes de conservation et de cuisson pour préserver les valeurs nutritionnelles, et réduire l'utilisation des plastiques et emballages à usage unique au profit de contenants biodégradables ou réutilisables.

### Le numérique au service de la restauration

Les technologies numériques jouent également un rôle crucial dans cette réinvention. L'innovation dans le secteur de la restauration collective se traduit notamment par l'optimisation des processus de production et de gestion des repas. De nombreuses cantines ont recours à des logiciels de gestion des stocks, de planification des menus ou de gestion des commandes pour améliorer l'efficacité et réduire les coûts.

Par ailleurs, les applications mobiles permettant aux employés de précommander leurs repas, de choisir des menus en fonction de leurs régimes alimentaires, ou même de payer directement via leur téléphone se multiplient. La technologie permet ainsi de mieux gérer les régimes alimentaires spécifiques des convives, grâce à des bases de données précises qui répertorient les informations nutritionnelles de chaque plat.

L'intelligence artificielle et les big data offrent également des possibilités intéressantes pour prévoir les besoins en fonction des habitudes de consommation et ajuster les quantités de manière optimale, évitant ainsi les pertes et le gaspillage alimentaire.

### L'expérience culinaire et la convivialité

De plus en plus, les espaces de restauration en entreprise se transforment en lieux conviviaux et agréables, propices aux échanges et à la détente. Les concepts de restauration se transforment pour devenir des lieux où l'on peut venir à tous moments de la journée pour manger, se rassembler, travailler ou encore faire son marché. « Des espaces pensés comme des lieux de rencontre et de vie, plus intimes, polyvalents, s'adaptant aux consommateurs et aux moments de la journée : corners, kiosques, work cafés, lounges, salons, mini-cuisines, tables de partage », explique Gaétan de L'Hermitte d'Eurest.

On y déjeune, on y mène une réunion, on vient y travailler seul... Ils participent à créer une atmosphère plus agréable et renforcent la cohésion au sein des équipes. L'expérience culinaire devient ainsi un moment à la fois de bien-être personnel et de socialisation au sein de l'entreprise.

### Prise en compte des besoins nutritionnels et du bien-être

En parallèle, les consommateurs sont devenus plus exigeants quant à leur alimentation et attendent une restauration de qualité.

Pour toutes ces raisons, la restauration d'entreprise est passé d'un modèle basé sur le choix et la quantité à petits prix, à des propositions plus qualitatives, plus souples, mieux adaptées aux attentes d'aujourd'hui.

L'échelle de valeur a changé, l'uniformité et la standardisation ne sont plus de mise. Les entreprises prennent de plus en plus en compte le bien-être de leurs employés en proposant des repas équilibrés, variés et adaptés aux besoins nutritionnels. Les régimes alimentaires spécifiques (végétarien, végan, sans gluten, etc.) sont mieux intégrés, et la tendance à offrir des produits locaux, bio ou écoresponsables se développe également. La restauration en entreprise devient un élément clé de la stratégie RH et de la qualité de vie au travail.

À ce sujet, Martin Bustarret, DG d'Eurest France explique : « La restauration d'entreprise revient au cœur des enjeux marque employeur de l'entreprise. Ces dernières années nous avons pu observer une augmentation de l'intérêt porté aux restaurants d'entreprise et l'impact qu'ils peuvent avoir sur la perception de l'entreprise. Au-delà de favoriser le bien-être au travail, la restauration d'entreprise peut également participer au bien-être physique en éduquant au "mieux manger". Chez Eurest France (...) nous souhaitons participer à cette prise de conscience en proposant des produits de saison, locaux au possible et respectueux de l'environnement. Nous devons de proposer des plats équilibrés, de qualités et bons ! Nous avons un rôle à jouer et nous souhaitons accompagner au mieux les entreprises dans le bien-être de leurs salariés », explique Martin Bustarret, DG d'Eurest France.

### Les défis et les enjeux futurs

Malgré les nombreuses opportunités offertes par ce marché en pleine évolu-

tion, plusieurs défis subsistent pour les acteurs de la restauration collective en entreprise :

- Le coût de l'offre durable : Bien que la demande pour une alimentation plus responsable et durable soit forte, elle implique souvent un coût plus élevé pour les entreprises, notamment en raison de l'utilisation de produits locaux ou bio, qui sont plus chers à l'achat. De plus, les investissements en matière de technologies écologiques, comme les systèmes de gestion des déchets ou de traçabilité, représentent un budget important.

- Le télétravail et la mutation des habitudes alimentaires : La généralisation du télétravail a modifié les habitudes alimentaires des salariés. Si certaines entreprises ont adapté leur offre pour répondre à cette évolution (notamment avec des solutions de livraison ou des partenariats avec des services de restauration à emporter), d'autres peinent à ajuster leur modèle économique face à la baisse du nombre de repas pris sur site.

- La gestion des coûts et la pression sur les marges : Le secteur de la restauration collective en entreprise fait face à une pression croissante sur les marges, notamment à cause de l'augmentation des coûts des matières premières, de la main-d'œuvre et des exigences accrues des clients en matière de qualité. Trouver un équilibre entre qualité, durabilité et rentabilité reste un défi pour de nombreux prestataires.

En résumé, la restauration collective ne cesse de se réinventer, en réponse aux mutations sociétales, économiques et environnementales. Elle joue aujourd'hui un rôle primordial dans la promotion de la santé publique et le respect de l'environnement. Les efforts pour offrir des repas plus sains, plus durables et plus accessibles témoignent d'une volonté de faire de la restauration collective un levier au service du bien-être collectif.

Face aux défis de demain, la restauration collective devra continuer à s'adapter, innover et répondre aux besoins de tous, en offrant une alimentation de qualité et respectueuse de l'environnement. La clé de son avenir réside dans sa capacité à allier responsabilité sociale, performance économique et durabilité environnementale. ■

**ANNE HIBALE**  
Journaliste