

Consommation et modes de vie

N° 277 • ISSN 0295-9976 • août 2015

THIERRY MATHÉ, AURÉE FRANCOU et PASCALE HÉBEL

Restauration collective au travail

Le bon équilibre alimentaire face à la concurrence commerciale

La restauration collective d'entreprise et d'administration est aujourd'hui à un tournant. Elle est reconnue comme participant au bon équilibre alimentaire, caractéristique du modèle français, par opposition au modèle anglo-saxon. Mais elle est aussi confrontée à la concurrence de la restauration commerciale et peine à maintenir une part de marché relativement peu élevée: environ 20 % des déjeuners d'actifs.

Comment la restauration d'entreprise en France est-elle perçue et vécue, comment y consomme-t-on? L'étude réalisée dans le cadre des travaux de recherche du CRÉDOC s'est appuyée sur les éléments de l'enquête CCAF 2010 (Comportements et consommations alimentaires en France) portant sur la part des actifs occupés déjeunant en restaurants d'entreprise et d'administration. Les résultats sont étayés par une série d'entretiens menés auprès de clients de ces établissements.

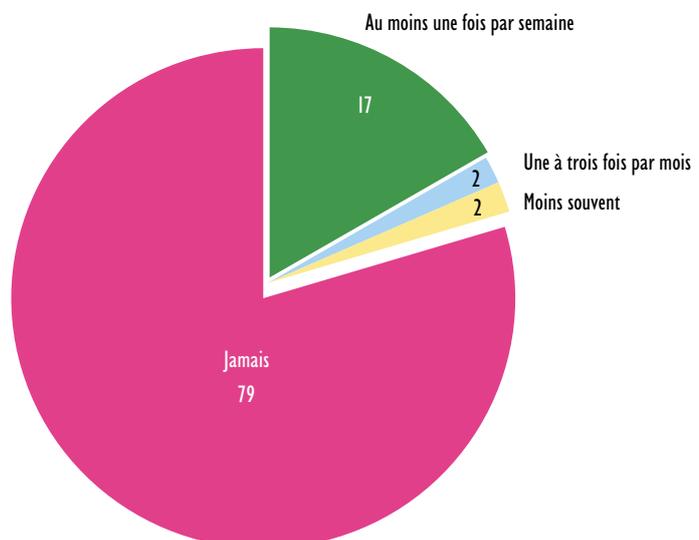
Les résultats confirment la plus forte synchronisation et la régularité des repas lorsque les adultes déjeunent en restauration collective d'entreprise, ainsi que la plus grande diversité alimentaire. Les repas à la cantine favorisent aussi grandement la convivialité. Les freins à la fréquentation sont cependant très divers: cadre peu agréable, files d'attente, repas répétitifs, fréquentation des mêmes personnes que sur le lieu de travail... Diversifier l'offre de repas et améliorer la gestion des flux aux heures de pointe contribuerait à fidéliser davantage les usagers.

> La restauration collective devient moins attractive

La part des actifs qui déclarent déjeuner en général au moins une fois par mois à la cantine ou au restaurant d'entreprise est passée de 26 % en 2010 à 20 % en 2013. La crise économique peut expliquer la recherche de repas moins chers. En effet, si la fréquentation des cantines et restaurants d'entreprise diminue, les actifs sont de plus en plus nombreux à déjeuner au moins une fois par semaine sur leur lieu de travail (40 % en 2013 contre 34 % en 2007) ou en restauration rapide (29 % en 2013 contre 18 % en 2007). Parallèlement, les boulangeries, les sandwicheries et des types de commerces plus récents comme les saladeries ou les bars à pâtes ont développé une offre restauration variée et à des prix attractifs qui concurrencent de plus en plus les cantines.

À PEINE UN ACTIF SUR CINQ DÉJEUNE À LA CANTINE

Proportion d'adultes actifs (18-65 ans) selon la fréquentation de la restauration collective (en %)



Source: CRÉDOC, CCAF 2013.

Les actifs fréquentant les restaurants d'entreprises sont nettement plus représentés dans les catégories de cadres,

professions libérales, chefs d'entreprises et professions intermédiaires (36,3 % et 33,5 % respectivement de ces profes-

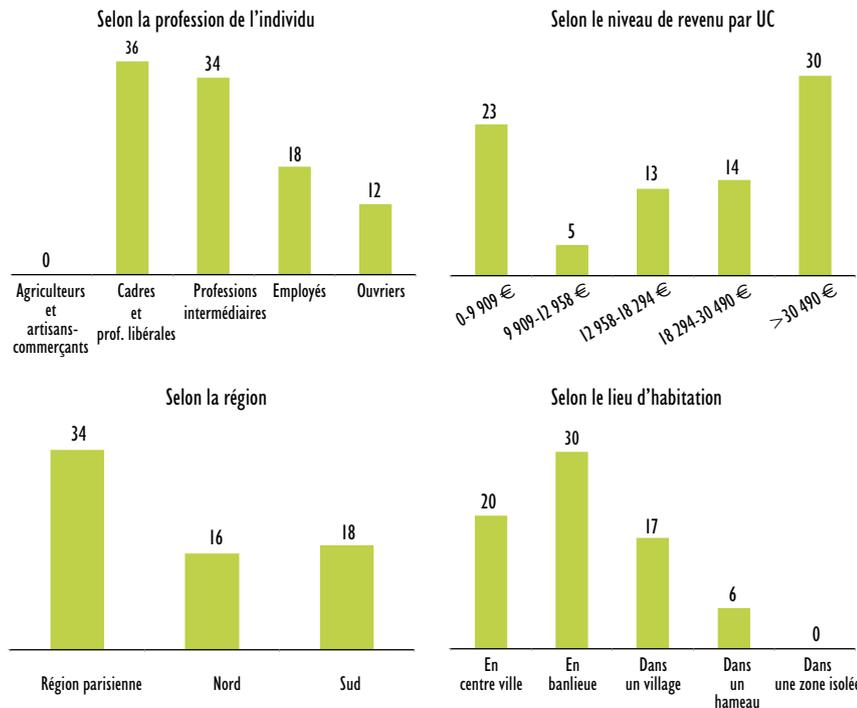
sions fréquentent les cantines au moins une fois par an). Parmi les employés et les ouvriers, les proportions de déjeuneurs à la cantine sont plus faibles, par exemple 11,9 % pour les ouvriers. Il est vrai que l'offre qui leur proposée est plus faible.

Déjeuner à la cantine est un service plus souvent proposé aux catégories aux revenus élevés. Dans les foyers dont le niveau de vie est supérieur à 30 490 euros par an, la proportion d'actifs prenant des déjeuners dans un restaurant d'entreprise au moins une fois par semaine est de 29,6 % contre seulement 19,6 % pour la moyenne des actifs.

La région et le lieu d'habitation ont aussi une influence sur le choix du déjeuner dans un restaurant d'entreprise. En raison de l'éloignement entre le domicile et le travail, la proportion de déjeuners en restaurants d'entreprise en région parisienne, atteint 34 % contre seulement 16 % en région Nord. Ceux qui vivent dans des zones isolées ou en milieu rural sont très peu nombreux à fréquenter les restaurants d'entreprise: seulement 16,5 % pour ceux qui vivent dans un village, 6,1 % pour ceux qui vivent dans un hameau et 0 % pour ceux qui sont en zone isolée.

DÉJEUNER À LA CANTINE : PLUS SOUVENT DES BANLIEUSARDS, DES CADRES ET DES ACTIFS DE LA RÉGION PARISIENNE

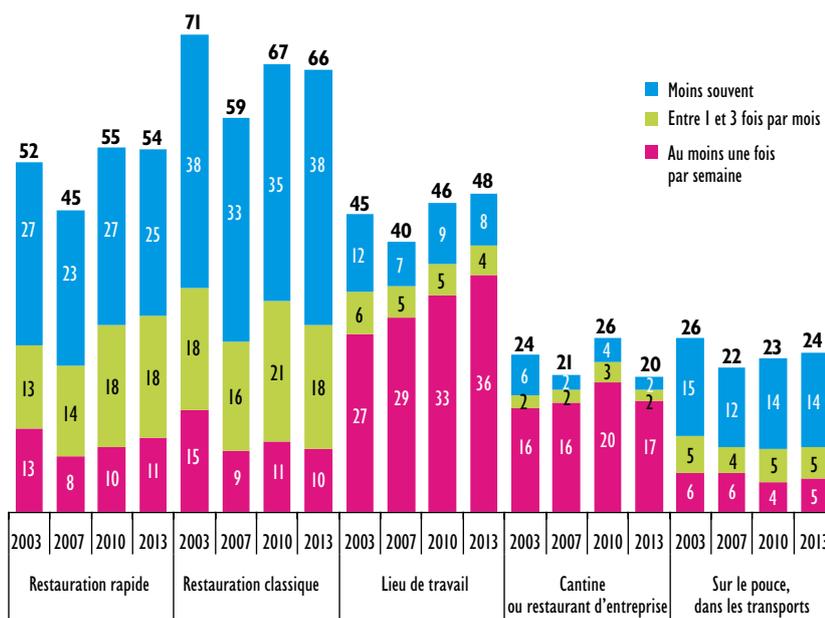
Proportion d'adultes actifs (18-65 ans) fréquentant au moins une fois par an la restauration collective selon la profession, le niveau de diplôme, la région et le lieu d'habitation (en %)



Source : CRÉDOC, enquête CCAF 2013.

RESTAURATION RAPIDE ET DÉJEUNER SUR LE POSTE DE TRAVAIL CONCURRENT DE PLUS EN PLUS LES CANTINES D'ENTREPRISE

Évolution de la fréquentation des lieux de déjeuners chez les actifs occupés Pour les lieux que je vais vous citer, tous les combien y déjeunez-vous? (en %)



Base : 898 actifs occupés de 18-65 ans en 2004; 1 151 en 2007; 584 en 2010; 907 en 2013.

Source : CRÉDOC, enquêtes CCAF 2004, 2007, 2010 et 2013.

> L'équilibre et la convivialité, atouts du restaurant d'entreprise

Fréquenter une cantine d'entreprise ou d'administration 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. La convivialité (89 % des déjeuners à la cantine ont concerné plusieurs convives) et la synchronisation contribuent à entretenir le modèle alimentaire français. Déjeuner à la cantine est, en effet, de loin le moyen le plus propice à la convivialité, devant les restaurants commerciaux (74 % de repas conviviaux), son propre domicile ou celui d'amis (62 %) et le lieu de travail (58 %). Déjeuner sur son lieu de travail implique plus souvent d'être seul. Les entretiens qualitatifs montrent

qu'il s'agit souvent de pallier un emploi du temps contraint. Pour ceux qui fréquentent la cantine, manger seul est le plus souvent perçu comme un épisode « accidentel ».

La fréquentation de la cantine favorise donc le partage de repas avec des gens que l'on n'a pas l'habitude de fréquenter, ou que l'on n'a pas choisi même si les salariés ont tendance à manger prioritairement avec des collègues proches en termes d'âge, de niveau hiérarchique, de proximité géographique (le même bureau ou les bureaux proches). Les déjeuners entre hommes ou entre femmes ne sont pas rares non plus.

> Déjeuner à la cantine participe à la régularité des repas

Déjeuner à la cantine d'entreprise participe à la régularité des prises alimentaires dans la journée. En effet, comme pour les actifs déjeunant chez eux ou dans un autre lieu que le restaurant d'entreprise, les prises alimentaires quotidiennes sont scandées par trois principaux moments, le matin, entre 6 heures et 9 heures, à midi entre 11 h 30 et 13 h 30 et le soir entre 19 heures et 21 heures. Quel que soit le type de déjeuner, les actifs se conforment au modèle alimentaire français.

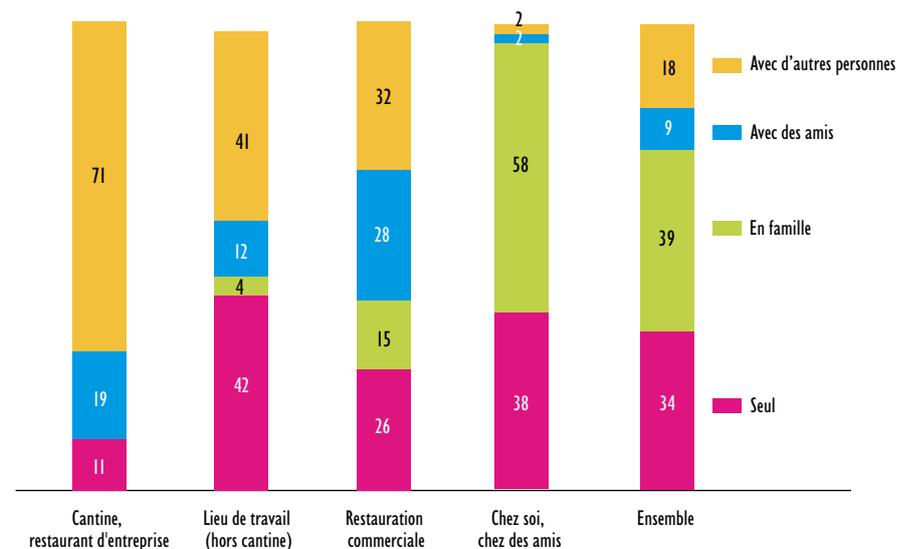
LES MOTIVATIONS À FRÉQUENTER LA CANTINE

Les raisons de la fréquentation de la cantine sont multiples. Celles qui suivent, formulées par les interlocuteurs du CRÉDOC, ne sont pas hiérarchisées mais reflètent globalement la fréquence de leur évocation.

- La modicité du coût de la cantine
- La rapidité (praticité, proximité)
- Le rapport qualité-prix
- La convivialité
- L'équilibre (repas complet, légumes, poisson, moins gras)
- La variété (selon les jours)
- Le choix, la diversité (chaque jour)
- Ne souhaite pas rentrer chez soi (pour ceux qui le peuvent, ne pas avoir à cuisiner, ne pas manger seul)
- La possibilité de manger chaud
- Il n'y a pas d'autres solutions
- Pour manger avec ses collègues de temps en temps

À LA CANTINE, UNE CONVIVIALITÉ ÉLARGIE

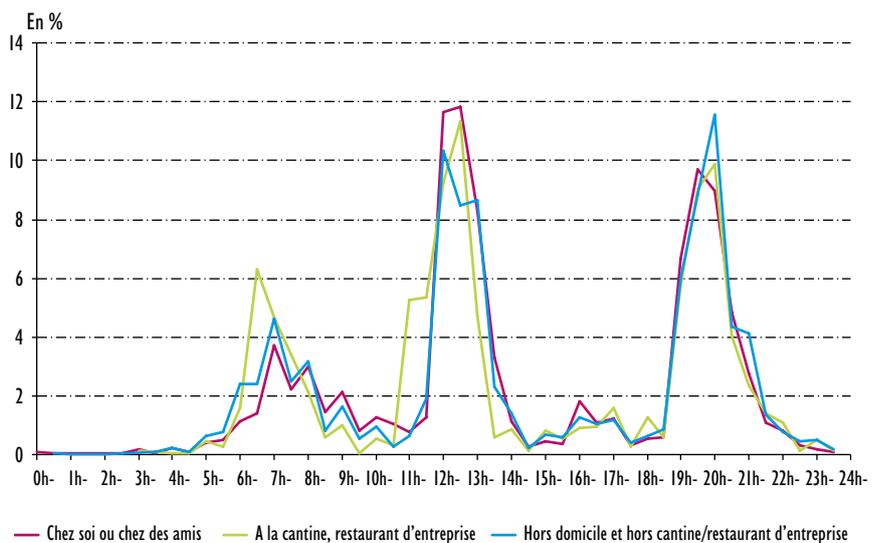
Répartition des déjeuners des actifs occupés selon le lieu et le type de convives (en %)



Source : CRÉDOC, enquête CCAF 2010.

LE LIEU DU DÉJEUNER N'A PAS D'INFLUENCE SUR LA RÉGULARITÉ DES REPAS PRIS PAR LES ACTIFS

Répartition des prises alimentaires selon le lieu de prise du déjeuner, par tranches de 30 minutes



Base : 1 884 journées avec déjeuners, en semaine (lundi-vendredi), des actifs de 18-65 ans.
Source : CRÉDOC, enquête CCAF 2010.

L'impact de la culture alimentaire est ici plus fort que celui du lieu où l'on déjeune.

De ce point de vue, la synchronisation des repas français se manifeste fortement à travers « l'heure de pointe » où de nombreux salariés se retrouvent à vouloir déjeuner en même temps. À cela s'ajoute le souhait des convives de passer du temps à table, qui illustre la valorisation de ce moment de la journée, mais contribue au temps d'attente des usagers de la cantine.

> Une composition des repas plus diversifiée à la cantine

Les déjeuners à la cantine comportent plus souvent une entrée ou un dessert. 55 % proposent une entrée contre 39 % en moyenne des déjeuners des actifs. De même, les desserts sont présents dans 74 % des déjeuners en restaurant d'entreprise contre 62 % en moyenne. C'est parmi les déjeuners pris en restauration commerciale ou sur le lieu de travail que les entrées et les desserts sont

le moins souvent présents. La tendance à la simplification des repas, observée dans les comportements des Français depuis quelques années, semble donc se trouver atténuée par « l'effet d'offre » du restaurant collectif.

> Les freins: files d'attente, monotonie des menus, rappel de l'environnement du travail...

Pourtant, tout le monde ne mange pas à la cantine quand cette possibilité existe. Le cadre n'est pas toujours agréable, et encore moins dépayçant, il ne permet pas de faire de réelle coupure. La fréquentation des autres salariés est contrainte et rappelle trop l'environnement du travail. Le bruit peut-être difficile à supporter. Aux heures de pointe, les files d'attentes rebutent de nombreux salariés. La monotonie des menus qui reviennent toutes les semaines peut aussi être un frein.

Le fait de manger seul à la cantine est souvent très mal vécu et ne peut-être qu'accidentel. Cela peut paraître dévalorisant, comme s'il fallait s'en cacher: « Si c'est pour manger seule, je préfère manger à mon bureau » (Isabelle, 42 ans).

Pour faire progresser la fréquentation, la restauration d'entreprise doit s'adapter à la concurrence des autres formes de prises alimentaires au déjeuner. L'offre doit être plus large, par exemple avec des plats plus typiques ou exotiques proposés régulièrement ou ponctuellement. Pour une meilleure gestion des flux, elle peut s'organiser en îlots au lieu des passages en lignes. ■

UNE OFFRE DE PLATS SUPÉRIEURE DANS LES CANTINES

Nombre moyen de plats composant un déjeuner ou un dîner selon le lieu de déjeuner (en %)

	Déjeuners	Dîners
Ensemble des repas des actifs	2,2	2,1
À la cantine, restaurant d'entreprise	2,5	2,1
Chez soi ou chez des amis	2,3	2,2
Hors domicile et hors cantine/restaurant d'entreprise	1,9	2,0

Base: 1 884 journées avec déjeuners, en semaine (lundi-vendredi), des actifs de 18-65 ans.
Source: CRÉDOC, enquête CCAF 2010.

DES ORIGINES À NOS JOURS

Le développement de la restauration collective est récent et ne date que de la moitié du XIX^e. Il s'est développé par le biais des institutions de l'État (écoles, armées, hôpitaux, etc.) au moment du développement du salariat. Son essor s'inscrit dans l'histoire de l'alimentation en France, en parallèle de la structuration d'un modèle alimentaire basé sur trois repas pris en commun dans des lieux spécifiques à des moments définis de la journée. Le développement des cantines sur les lieux de travail à partir de la fin du XIX^e siècle, dans un contexte d'éloignement croissant entre le domicile et l'usine, répond à une logique de rationalisation du travail mais aussi à une ambition de progrès social passant par l'hygiène et une bonne alimentation. L'enjeu étant aussi d'anticiper tout conflit social en apportant des améliorations aux conditions entourant le travail. Cela permet en tout cas au salarié d'échapper à la restauration commerciale ou à la contrainte d'apporter sa ration quotidienne.

Tant publiques que privées, les opérations promouvant la restauration collective participent d'une « séquence historique » de longue durée inspirée par la notion d'intérêt général, trouvant son point d'orgue à partir de 1944 avec la volonté de mettre en place un État social, où le travail devient un vecteur de citoyenneté. Ainsi, l'Ordonnance du 22 février 1945 instaure la création des comités d'entreprise, auxquels elle attribue la gestion de la restauration collective.

En Île-de-France et dans les grandes agglomérations, les salariés fréquentent davantage la restauration collective d'entreprise. Ailleurs, ils rentrent plus souvent chez eux pour déjeuner en raison de la plus grande proximité entre le lieu de travail et le domicile.

Au sein de la restauration hors foyer, les cantines d'entreprises et d'administration ne représentent que 15 % des repas servis en restauration collective, loin derrière l'enseignement (41 % des repas) et le domaine sanitaire et social (40 % des repas).

Aujourd'hui, toute entreprise publique ou privée peut choisir de gérer son service de restauration en interne (autogérée), ou préférer le déléguer à une entreprise de restauration collective extérieure (concedée). Le secteur de la restauration collective concedée, qui représente 30 % du marché (moyenne des trois secteurs), connaît un développement significatif. Les restaurants commerciaux indépendants et les restaurants collectifs autogérés ont vu leur nombre de repas principaux servis se réduire depuis 2006, alors que celui des chaînes et groupes de restauration commerciale ou collective s'est développé. Le chiffre d'affaires des sociétés de restauration collective a progressé de plus de 4 % en moyenne par an depuis 2009. C'est dans le secteur des entreprises et des administrations qu'elles sont le plus présentes (55 %).

Pour en savoir plus

- > Cette note de synthèse repose sur un travail de recherche plus approfondi: Thierry Mathé et Aurée Francou, *La Restauration collective au travail conforte le modèle alimentaire français*, Cahier de Recherche, n° 317, CRÉDOC, décembre 2014, <http://www.credoc.fr>.
- > La plupart des données présentées ici sont tirées des enquêtes du CRÉDOC « Comportements et Consommation Alimentaire en France » CCAF qui comportent deux volets auprès des individus de 1 200 ménages: un volet « Comportement et opinions » (questionnaires en face-à-face, depuis 1988) et un volet « Consommations » (carnet alimentaire sur 7 jours consécutifs, depuis 2004).
- > Cyril Laporte et Jean Pierre Poulain, « Restaurant d'entreprise en France et au Royaume-Uni – Synchronisation sociale alimentaire et obésité », revue *Ethnologie française*, XLIV, 2014, 1, p. 861-872.
- > Jean-Luc Volatier, *Enquête individuelle et nationale sur les consommations alimentaires (INCA)*, 2000, Tec & Doc Lavoisier.
- > Pascale Hébel, *Comportements et consommations alimentaires en France*, 2007 et 2012, Tec & Doc Lavoisier.

● Directeur de la publication: Christian Tardivon ● Rédacteur en chef: Yvon Rendu ● Relations publiques: 01 40 77 85 01
publications@credoc.fr ● Diffusion par abonnement uniquement: 31 euros par an, environ dix numéros 142, rue du Chevaleret,
75013 Paris ● Commission paritaire n° 2193 ● AD/PC/DC ● www.credoc.fr ● Conception/Réalisation: rosovsky@free.fr ●