

Communiqué de presse – 22 septembre 2026

« Chouette Cantine » : le projet d'éducation au goût en restauration scolaire change d'échelle

Co-construit par INRAE et Dijon Métropole avec l'appui de l'association Eveil'O'Goût, le dispositif d'éducation au goût « Chouette Cantine » franchit une nouvelle étape. Après avoir été expérimenté dans 38 écoles dijonnaises dès 2021, le programme a désormais vocation à être diffusé auprès des collectivités partout en France. En cohérence avec la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat, cette innovation issue de la recherche propose une démarche clé en main au service de la transition de la restauration scolaire vers des repas sains et durables, en faisant du goût et du plaisir de manger des leviers essentiels de leur adoption par les enfants. L'association Eveil'O'Goût accompagne INRAE pour la diffusion de ce dispositif à plus grande échelle, avec un seul objectif : sensibiliser et faire évoluer durablement les pratiques alimentaires des nouvelles générations.

La restauration scolaire, un levier pour une alimentation plus saine et durable

En France, plus de 8,5 millions de jeunes de 3 à 17 ans fréquentent une cantine scolaire, généralement 4 ou 5 fois par semaine. La restauration scolaire est ainsi un levier majeur pour répondre à des enjeux à la fois nutritionnels, sanitaires, environnementaux et territoriaux. Les politiques publiques autour de l'alimentation, d'EGalim à la loi Climat et résilience jusqu'au dernier Programme national nutrition santé (PNNS 5), fixent des objectifs pour concilier santé humaine, justice sociale et transition écologique tout en assurant une juste rémunération des producteurs à l'échelle des territoires. Dans ce contexte, augmenter la place des repas végétariens suppose non seulement de garantir leur qualité nutritionnelle et environnementale en assurant des débouchés aux producteurs locaux, mais aussi de favoriser leur appréciation par les enfants.

Une innovation co-construite par la recherche et le territoire

C'est tout l'enjeu de Chouette Cantine, construit par INRAE et Dijon Métropole dans le cadre du programme Territoire d'innovation « Dijon, alimentation durable 2030 ». Porté scientifiquement par le Centre des sciences du goût et de l'alimentation d'INRAE, le projet est fondé sur une méthodologie précise : diagnostic initial de l'offre de menus, outils et actions d'éducation au goût et au plaisir de manger, mesure standardisée de l'appréciation des plats par les enfants, cela dans une démarche intégrée visant à mettre en lien tous les acteurs de la restauration scolaire, en particulier les enfants et accompagnants. Menée dans 38 écoles, la recherche a notamment évalué la qualité nutritionnelle et l'impact carbone des menus ainsi que l'appréciation des plats par les enfants. Les résultats montrent que les repas végétariens émettent 2 fois moins de gaz à effet de serre que ceux avec viande ou poisson (0,9 contre 2,1 kg équivalent CO₂) et obtiennent en moyenne un score d'appréciation aussi élevé auprès des enfants.

De Dijon à d'autres territoires : Chouette Cantine change d'échelle

Aujourd'hui, Chouette Cantine passe de l'expérimentation locale à une diffusion nationale pour essaimer les innovations et enseignements issus de ce projet innovant de recherche-action territorial. En se basant sur l'ensemble de la méthodologie existante, l'objectif est désormais de permettre à d'autres collectivités de s'approprier une démarche construite avec les acteurs de terrain, prenant en compte le contexte local et fondée sur les résultats de la recherche, pour accompagner concrètement la transition de la restauration scolaire. L'association Eveil'O'Goût s'engage comme opérateur de développement du programme, afin de contribuer à son déploiement auprès de nouveaux territoires. Avec cet essaimage, INRAE et Dijon Métropole entendent mettre une innovation éprouvée au service des collectivités et contribuer, à plus grande échelle, à faire évoluer durablement les pratiques alimentaires des nouvelles générations.

Contacts scientifiques

Lucile Marty – lucile.marty@inrae.fr

CSGA - Centre des sciences du goût et de l'alimentation (INRAE, CNRS, Institut Agro Dijon et Université Bourgogne-Europe)

Département Alimentation humaine

Centre INRAE Bourgogne-Franche-Comté

Agathe Afchain – agathe.afchain@inrae.fr

Chargée de partenariat et d'innovation

Adjointe au chef de département Alimentation humaine

Centre-Siège INRAE, site d'Antony

Contact presse :

Service Médias et opinion INRAE : presse@inrae.fr – 01 42 75 91 86

À propos d'INRAE

INRAE, l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, est un acteur majeur de la recherche et de l'innovation. L'institut rassemble une communauté de plus de 10 000 personnes, dont 8 000 personnels permanents et plus de 2 500 contractuels financés sur projet chaque année, avec plus de 270 unités de recherche, de service et d'expérimentation implantées dans 18 centres sur toute la France.

Institut de recherche finalisée, il se positionne parmi les tout premiers organismes de recherche au monde en sciences agricoles et alimentaires, en sciences du végétal et de l'animal, et en écologie-environnement. Il est le premier organisme de recherche mondial spécialisé sur l'ensemble « agriculture-alimentation-environnement ». INRAE a pour ambition d'être un acteur clé des transitions nécessaires pour répondre aux grands enjeux mondiaux.

Face à l'augmentation de la population et au défi de la sécurité alimentaire, au dérèglement climatique, à la raréfaction des ressources et au déclin de la biodiversité, l'institut joue un rôle majeur pour construire des solutions durables avec ses partenaires de la recherche et du développement et ainsi aider les agriculteurs et tous les acteurs des secteurs alimentaires et forestiers à réussir ces transitions.

la science pour la vie, l'humain, la terre

