

KU LEUVEN

HIVA

ONDERZOEKSINSTITUUT VOOR
ARBEID EN SAMENLEVING



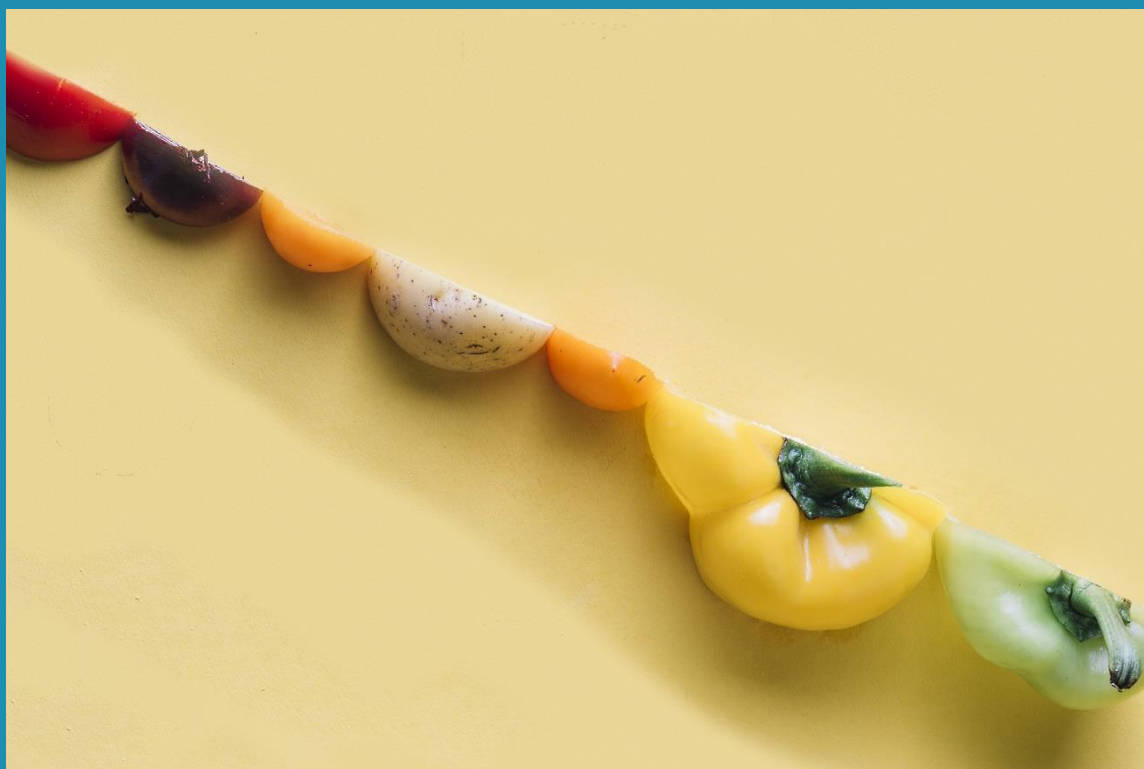
Fondation
Roi Baudouin

Ensemble pour une société meilleure

**KINDER
ARMOEDE
FONDS**

COÛTS ET AVANTAGES DES REPAS SCOLAIRES CHAUDS, SAINS ET DURABLES

Une analyse de scénario des repas scolaires, de leur coût et de ce qu'ils apportent



RAPPORT

Janvier 2026

COÛTS ET AVANTAGES DES REPAS SCOLAIRES CHAUDS, SAINS ET DURABLES

Une analyse de scénario des repas scolaires, de leur coût et de ce qu'ils apportent

Ilse Tobback, Anne Guisset, Sofie Cabus & Lode Vermeersch

Étude commandée par le Fonds de lutte contre la pauvreté infantile

Publié par lode.vermeersch@kuleuven.be

KU Leuven

HIVA - ONDERZOEKSINSTITUUT VOOR ARBEID EN SAMENLEVING

Parkstraat 47 bus 5300, 3000 LEUVEN, Belgique

hiva@kuleuven.be

<https://hiva.kuleuven.be>

© 2026 HIVA-KU Leuven

Citer cette publication : Tobback, I., Guisset, A., Cabus, S., & Vermeersch, L. (2026). *Coûts et avantages des repas scolaires chauds, sains et durables. Une analyse de scénario des repas scolaires, de leur coût et de ce qu'ils apportent*, HIVA-KU Leuven, Leuven.

Aucune partie de cette publication ne sera reproduite et/ou rendue publique au moyen d'une impression, d'une photocopie ou de toute autre manière sans l'autorisation écrite préalable de l'éditeur.

Table des matières

INTRODUCTION		5
1	Question d'étude et méthodologie	7
1.1	Question d'étude	7
1.2	Méthodologie	7
2	Les repas à l'école : un débat politique actuel	15
2.1	Le niveau de la politique fédérale	15
2.2	Communauté flamande	16
2.3	Communauté française	17
2.4	Le niveau politique local	17
3	La politique des repas dans la pratique : comparaison de 15 modèles politiques, programmes et projets	19
3.1	Objectifs politiques : soutenir les repas scolaires pour diverses raisons	19
3.2	Couverture : universalité ou sélectivité	22
3.3	Échelle et portée	23
3.4	Les repas : contenu et (normes de) qualité	24
3.5	Gouvernance, ancrage institutionnel, fondement légal	24
3.6	Financement et structure des coûts	25
3.7	Efficacité et données empiriques	25
3.8	(In)stabilité politique et viabilité budgétaire	26
4	Littérature scientifique sur les coûts et les avantages des repas scolaires	27
4.1	Quels sont les coûts ?	27
4.2	Quels sont les avantages ?	28
4.3	Analyse coûts-avantages	31
5	Modèles pour des repas scolaires pour chaque enfant	33
5.1	Coûts et avantages inclus dans les scénarios	33
5.2	Scénario 1 : un repas chaud pour chaque enfant	38
5.3	Scénario 2 : un repas chaud et sain pour chaque enfant	41
5.4	Scénario 3 : un repas chaud, sain et durable pour chaque enfant	43
5.5	Scénario 4 : un repas chaud, sain et durable pour chaque enfant avec une approche à plusieurs composantes	46
6	La politique des repas en pratique : comment ces écoles s'y prennent-elles ?	49
6.1	Étude de cas 1	49
6.2	Étude de cas 2	50
6.3	Étude de cas 3	50
7	Conclusion	53
8	Résumé	57
ANNEXES		58
Annexe 1	Descriptions des cas	59
Annexe 2	Participants au groupe consultatif (18 juin 2025)	100
Annexe 3	Participants au world café (27 novembre 2025)	101
RÉFÉRENCES		103

Introduction

En Belgique, les enfants vont à l'école tous les jours de la semaine. Quatre jours d'école sur cinq comprennent un programme le matin et l'après-midi. Tous les élèves ne restent pas dîner à l'école ces jours-là, mais ils sont de plus en plus nombreux à le faire. Ils apportent leur propre boîte à tartines ou consomment un repas fourni par l'école. Cela représente des milliers de repas chaque jour pendant environ 135 jours d'école par an.

Tout cela fait du repas scolaire un moment et un outil importants. Non seulement pour l'élève et l'école, mais aussi pour la société. Un outil qui, comme le démontre ce rapport, peut être utilisé à des fins multiples, par exemple également pour lutter contre la pauvreté. Il n'est donc pas surprenant que les repas scolaires fassent régulièrement l'objet d'un débat animé, qu'il s'agisse de leur composition, de leur impact ou de l'organe qui en assume la responsabilité organisationnelle ou budgétaire.

Dans ce rapport, nous identifions les coûts et les avantages de l'offre d'un repas scolaire chaud, sain et durable. Nous nous basons sur un repas scolaire chaud moyen pour un enfant de l'école primaire en Belgique. Les analyses coûts-avantages permettent d'évaluer les mesures politiques non seulement en fonction de leurs implications budgétaires immédiates, mais aussi de leur rendement social à moyen et à long terme. Elles fournissent plus particulièrement pour les investissements dont les effets ne se manifestent que des années plus tard un cadre pertinent pour étayer et légitimer les investissements préventifs et sociaux.

Outre les ratios coûts-avantages, ce rapport offre un aperçu du contexte plus large de la politique en matière de repas scolaires. Nous donnons un aperçu du contexte et des débats politiques belges actuels, nous tirons des leçons des modèles politiques étrangers et des initiatives concrètes en matière de repas en Europe, nous passons en revue la littérature sur les coûts et les rendements des repas scolaires et nous donnons un aperçu de la manière dont les écoles belges organisent les repas chauds. Ce faisant, nous mettons le sujet en lumière depuis différentes perspectives et souhaitons contribuer à une discussion plus étayée d'un point de vue scientifique sur les repas scolaires à l'avenir.

Guide de lecture

Le **chapitre 1** approfondit la question centrale de l'étude et les méthodes utilisées dans le cadre de celle-ci. Le **chapitre 2** se concentre ensuite sur le débat politique relatif aux repas scolaires et sur les principaux éléments directeurs de ce débat aujourd'hui. Ensuite, nous élargissons notre vision et examinons les modèles politiques, les programmes et les projets qui sont déjà appliqués, non seulement en Belgique, mais aussi au niveau international. L'analyse de ces cas est présentée au **chapitre 3**. Le **chapitre 4** rassemble les travaux de recherche internationaux, en particulier les études qui donnent un aperçu des coûts et des avantages de repas scolaires chauds, sains et durables. Le **chapitre 5** conclut notre analyse. Dans ce chapitre, nous quantifions nous-mêmes les coûts et les bénéfices des repas scolaires pour les élèves de l'enseignement primaire en Belgique. Nous analysons à la fois les coûts et les avantages d'un repas moyen (avec des compositions différentes selon les scénarios) par élève et les coûts et avantages totaux pour tous les élèves belges en âge de fréquenter l'école primaire. Au **chapitre 6**, nous reviendrons sur la pratique concrète dans les écoles. Sur la base d'une brève description de quelques cas pratiques, nous donnons un aperçu de l'approche concrète de certaines écoles en Belgique. Nous terminons ce rapport par une conclusion générale (**chapitre 7**) et un résumé (**chapitre 8**).

En tant qu'auteurs, nous tenons à remercier toutes les personnes qui ont contribué de près ou de loin à cette étude. Nous remercions tout particulièrement les personnes qui ont pris le temps de nous accorder un entretien ou qui nous ont accueillis dans leur école. Nous remercions également les participants au groupe consultatif et au world café. Enfin, nous remercions expressément le promoteur et commanditaire de cette étude, le Kinderarmoedefonds, administré par la Fondation Roi Baudouin.

1 QUESTION D'ÉTUDE ET MÉTHODOLOGIE

1.1 Question d'étude

Cette étude apporte une réponse à la question centrale suivante :

Quel est le rapport entre les coûts et les avantages de la fourniture de repas scolaires chauds, sains et durables aux enfants des écoles primaires en Belgique ?

Les recherches existantes sur les repas scolaires montrent clairement que la fourniture de repas scolaires de qualité nécessite des efforts organisationnels et politiques considérables (Storme et al., 2023). La proposition d'une telle offre exige beaucoup d'une école, tant en termes de temps et de flexibilité qu'en termes de ressources, d'infrastructure, d'accompagnement, d'administration et de contacts et accords nécessaires avec les commerçants ou les traiteurs, etc. Cela implique souvent des efforts de la part d'autres acteurs, comme les autorités, les organisations sans but lucratif et les donateurs.

Pour déployer le concept des repas scolaires à plus grande échelle, il est donc important d'examiner non seulement les coûts et les avantages des repas proprement dits, mais aussi la politique, l'organisation et la mise en œuvre de l'intervention. C'est pourquoi nous ne limitons pas strictement cette étude à une analyse des coûts et des avantages (chapitres 4 et 5), comme mentionné dans la question d'étude ci-dessus, mais nous prêtons également attention au contexte politique (chapitre 2) et tirons des leçons de l'organisation, de la gouvernance et des approches concrètes des mesures politiques et des projets de repas en cours au niveau national et à l'étranger (chapitres 3 et 6).

1.2 Méthodologie

1.2.1 Description des cas (inter)nationaux et analyse croisée des cas

L'annexe 1 du présent rapport contient la description de 15 cas. Par cas, nous entendons les modèles politiques, les projets (pilotes) et les initiatives des organisations de la société civile qui, d'une manière ou d'une autre, s'engagent en faveur de repas scolaires sains et de qualité. Dans tous les cas, il s'agit d'initiatives visant à améliorer l'accès à des repas sains, de qualité (et parfois durables) pour un plus grand nombre d'élèves. Il s'agissait également du principal critère de sélection pour le choix des cas.

La sélection des cas peut être décrite comme un échantillonnage ciblé (*purposeful*). Nous mettons en lumière des cas internationaux de l'UE27 et du Royaume-Uni ainsi que certaines initiatives belges - comme nous le montrerons plus loin, il existe également une forte dynamique politique et pratique autour des repas scolaires en Belgique. Il s'agit des cas décrits en annexe :

Cas	Modèle ou mesure politique, projet pilote, initiative	Pays
1	Gezonde basisschool van de toekomst (GBVDT)	Pays-Bas
2	Kostenfreies Schulessezen für Grundschüler	Allemagne (Land Berlin)
3	DIATROFI	Grèce
4	School meals programme / Hot school meals scheme	Irlande
5	Lunches for Children	République tchèque
6	Lunches for Children	Slovaquie
7	Les cantines s'engagent / Loi EGalim	France
8	Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável (PNPAS)	Portugal
9	Universal Infant Free School Meals (UIFSM)	Royaume-Uni
10	Loi sur les repas scolaires gratuits	Finlande
11	Brooddoosnodig	Belgique (Flandre)
12	Oog voor lekkers	Belgique (Flandre)
13	Ecole à table	Belgique (Wallonie)
14	Décret repas gratuits	Belgique (Wallonie)
15	Froep vzw	Belgique (Flandre)

La description des cas a été réalisée à partir d'une analyse documentaire ciblée de la littérature académique et grise, y compris des rapports, des documents politiques, des guides et des brochures. Pour ce faire, nous sommes partis du principe que de nombreuses initiatives, en particulier celles considérées comme de bons exemples, ont déjà été décrites d'une manière ou d'une autre. Cette analyse documentaire a été complétée par la consultation de sites web et de plateformes en ligne afin d'obtenir des informations supplémentaires et d'identifier les initiatives qui n'ont pas (encore) été prises en compte dans la littérature. Dans certains cas, nous avons contacté les organisateurs de l'initiative.

L'inventaire a donné lieu à un ensemble de descriptions standardisées des 15 initiatives sélectionnées, au cas par cas, ce qui peut être considéré comme une analyse « verticale ». À cette fin, nous avons élaboré à l'avance, en concertation avec le promoteur de l'étude, un modèle comportant une série de champs libres. Le modèle comprend les principales caractéristiques de chaque cas, telles que le financement, la gouvernance et la portée. Les initiatives en matière de repas scolaires étant très spécifiques au contexte, les descriptions de cas prêtent également attention à des facteurs contextuels pertinents.

En outre, nous avons également procédé à une analyse croisée ou « horizontale » de tous les cas décrits. Nous l'avons fait pour décrire certaines tendances récurrentes et pour tirer des leçons des cas. L'analyse croisée des cas figure au chapitre 3 du présent rapport.

1.2.2 Entretiens avec les écoles et les traiteurs

Afin d'obtenir une image complète des différents éléments nécessaires à l'organisation des repas scolaires, nous avons mené une série d'entretiens approfondis avec des écoles qui ont déjà mis en place ce type d'organisation ou qui en ont fait l'expérience. Nous avons interrogé les directeurs et les collaborateurs politiques. Nous avons également interrogé d'autres acteurs concernés, tels que les traiteurs, les associations de parents d'élèves et les experts qui ont participé ou participent à des initiatives en matière de repas scolaires.

Les entretiens ont constitué une étape centrale dans la décomposition systématique et détaillée de tous les coûts liés à l'organisation de repas scolaires de qualité. Ils ont non seulement donné un aperçu des coûts directs et indirects, mais ont également fourni un contexte et une interprétation de ces coûts.

Au total, nous avons interrogé 28 personnes. Dans la plupart des cas, il s'agissait d'entretiens individuels approfondis ; dans quelques cas, deux personnes ont été interrogées ensemble. Les entretiens ont eu lieu sur place ou en ligne.

Nous avons cherché à obtenir un échantillon équilibré et aussi varié que possible. Nous avons pris en compte plusieurs caractéristiques, notamment la taille de l'école (nombre d'élèves), la fonction de la personne interrogée et la situation géographique de l'école ou de l'organisation. Nous avons sélectionné des répondants des deux côtés de la frontière linguistique et dans le plus grand nombre de provinces possible, y compris Bruxelles. Pour recueillir les coordonnées d'écoles et d'organisations clés pertinentes, nous nous sommes appuyés sur l'expertise du promoteur de cette étude (Kinderarmoedefonds, Fondation Roi Baudouin) et sur nos contacts existants issus de recherches antérieures sur les repas scolaires, notamment dans le cadre du projet LEOS (Storme et al., 2023). Nous avons également lancé un appel aux autorités et aux organisations de la société civile qui travaillent sur cette question. « Oog voor Lekkers » a ainsi inclus l'appel dans sa newsletter et nous avons approché des organisations telles que l'Ecole à Table, Enchanté, FROEP et Rikolto. Enfin, nous avons procédé à un « snowball sampling » en demandant lors des entretiens des personnes de contact pertinentes supplémentaires au sein des écoles ou des organisations de la société civile.

Nous présentons ci-dessous une liste anonyme de toutes les parties interrogées. La taille de l'échantillon de 28 entretiens était suffisante pour atteindre la saturation théorique et obtenir une image complète et étayée des coûts et avantages directs et indirects associés aux repas scolaires. Les entretiens ont eu lieu entre juin et décembre 2025 et ont suivi un fil conducteur prédéfini. Ce dernier abordait successivement (1) la fonction de la personne interrogée, (2) les caractéristiques de l'école ou de l'organisation, (3) les initiatives propres en matière de repas scolaires, (4) la décomposition des coûts et (5) la décomposition des avantages. Pour les coûts et les avantages, nous avons utilisé un format prédéfini et structuré. Le fil conducteur de l'entretien peut être demandé aux chercheurs de cette étude.

Personne interrogée	Fonction de la personne interrogée	Région / ville	Province	Date de l'interview 2025
1	Chef de projets, non lucratif	Borgloon	Limbourg	2/7
2	Collaborateur Innovation et Impact, non lucratif	Borgloon	Limbourg	2/7
3	Direction école	Bruges	Flandre occidentale	10/10
4	Direction école	Gand	Flandre orientale	1/7
5	Direction école	Gand	Flandre orientale	3/7
6	Direction école	Gand	Flandre orientale	15/10
7	Chargé de mission administration locale	Gand	Flandre orientale	17/6
8	Chargé de mission administration locale	Gand	Flandre orientale	17/6
9	Direction école	Louvain	Brabant flamand	7/10
10	Direction école	Lubbeek	Brabant flamand	11/9
11	Direction école	Maldegem	Flandre orientale	8/10
12	Direction école	Roulers	Flandre occidentale	25/8
13	Direction école	Turnhout	Anvers	16/9
14	Responsable traiteur	Gand	Flandre orientale	24/10
15	Responsable traiteur	Louvain	Brabant flamand	5/11
16	Direction école	Saint-Trond	Limbourg	5/11
17	Direction école	Wevelgem	Flandre occidentale	31/10
18	Employé dans l'enseignement	Bruxelles	Bruxelles	23/10
19	Direction école	Gembloux	Namur	28/8
20	Collaborateur secteur non lucratif	Arlon	Luxembourg	3/9
21	Direction école	Eupen	Liège	4/9
22	Direction école	Angleur	Liège	4/9
23	Direction école	Silly	Hainaut	26/9
24	Direction école	Meux	Namur	1/10
25	Direction école	Florenville	Luxembourg	3/10
26	Responsable traiteur	Louvain-la-Neuve	Brabant wallon	14/10
27	Responsable traiteur	Braine-le-Comte	Hainaut	16/10
28	Expert / chercheur	Luxembourg	Luxembourg	16/10

1.2.3 Analyse coûts-avantages

La question centrale de ce rapport vise à identifier les coûts et les avantages des repas chauds, sains et durables proposés dans les écoles en Belgique. L'accent est mis, d'une part, sur le coût par repas (par enfant, par jour) et, d'autre part, sur le rendement monétaire. Par le biais d'études scientifiques, nous essayons également de prendre en compte le rendement non monétaire.

En raison de l'accent mis sur l'analyse des coûts et des avantages, nous n'examinons pas dans ce rapport qui paie les repas scolaires : le parent ou la personne en charge de l'éducation de l'enfant, les autorités, une autre

instance ou une combinaison de ces acteurs. Cela ne signifie pas que la question de la répartition ou du partage des coûts n'est pas pertinente du point de vue politique. L'une des questions de ce débat est de savoir si les parents sont prêts à et en mesure de supporter les coûts d'un repas chaud, sain et durable à l'école. La manière dont ces coûts sont imputés est également importante. Dans le cas d'un système universel et obligatoire, les coûts des repas sont-ils par exemple couverts par le maximum à facturer tel que nous le connaissons dans l'enseignement primaire en Flandre ? D'autres questions de principe ou d'idéologie entrent également en jeu. Ainsi, les autorités peuvent se demander si une alimentation saine pour chaque enfant est un droit (cf. la Garantie européenne pour l'enfance, voir chapitre 3), si elle doit être (co)financée par le contribuable (c'est-à-dire non seulement via les parents, mais aussi via les adultes sans enfants ou les ménages dont les enfants ont quitté le foyer), et par quels canaux cela peut être réalisé (par exemple, l'éducation, les services de garde des enfants, etc.). Les réponses à ces questions ne font toutefois pas partie de la question centrale de cette étude, mais peuvent être incluses dans une étude de suivi.

Dans cette étude, nous examinons principalement les coûts et les avantages des repas scolaires chauds, proposés et livrés par un traiteur (ligne chaude) à l'école. À l'aide de scénarios constructifs, nous répertorions également les coûts des composantes « repas sain » et « repas sain et durable ». Au total, nous calculons quatre scénarios :

- Scénario 1 : un repas chaud pour chaque enfant
- Scénario 2 : un repas chaud et *sain* pour chaque enfant
- Scénario 3 : un repas chaud, sain et *durable* pour chaque enfant
- Scénario 4 : un repas chaud, sain et durable pour chaque enfant avec une approche à plusieurs composantes

Le point de départ (à partir du scénario 1) est donc toujours un repas chaud. Les entretiens ont révélé que les repas chauds, fournis par un traiteur et une ligne chaude, sont de loin la forme la plus courante de fourniture de repas dans les écoles.

Il existe bien entendu plusieurs autres variantes au scénario de base. Le champ de cette étude ne visait toutefois pas à chiffrer d'autres scénarios. Nous notons que le rapport, et en particulier les descriptions de cas (cf. supra), font référence à des mesures et des initiatives visant, par exemple, à offrir des collations et des lunchs froids et sains ou à enrichir les boîtes à tartines.

1.2.4 Méthode des ingrédients : élaboration de scénarios sur la base d'entretiens et de la littérature

L'analyse coûts-avantages dans cette étude est basée sur la méthode des ingrédients développée par Belfield, Bowden et Levin (2018). Dans le modèle de Belfield et al. (2018), chaque coût est un ingrédient. Les entretiens menés avec diverses écoles ont permis d'identifier un certain nombre de postes de coûts, soit des ingrédients. Nous fixons ensuite le prix unitaire pour chaque ingrédient.

La méthode des ingrédients permet d'identifier systématiquement les ingrédients nécessaires à l'organisation d'une intervention, telle que la fourniture de repas scolaires sains. Nous examinons tous les coûts découlant directement et indirectement de l'organisation de l'intervention dans les écoles primaires. Il ne s'agit donc pas seulement des ingrédients alimentaires des repas proprement dits, mais aussi, par exemple, du transport des repas du traiteur aux écoles.

Nous avons classé les ingrédients dans les catégories suivantes, dont certaines sont parfois regroupées dans les calculs :

- Coût de la nourriture (le repas proprement dit)
- Matériel et équipement (par exemple, couverts, four)
- Logistique et infrastructure (par exemple, équipement salle à manger, espace de stockage)
- Main-d'œuvre (par exemple, frais de personnel, contributions pour les bénévoles, frais de formation continue)

- Transport (par exemple, frais de livraison)
- Traitement des déchets (par exemple, traitement des restes alimentaires)
- Énergie et services d'utilité publique (par exemple, électricité pour des équipements spécifiques, chauffage, climatisation)
- Coûts administratifs et organisationnels (par exemple, logiciel pour le système de facturation)
- Assurance (par exemple pour les dommages, la sécurité alimentaire)
- Coûts des risques (par exemple, sinistres, interventions médicales)

Pour identifier et évaluer ces coûts, nous avons utilisé une approche combinée. D'une part, nous nous sommes appuyés sur des entretiens semi-structurés avec les écoles et d'autres acteurs impliqués (cf. supra). Ces entretiens ont permis d'obtenir des informations sur l'importance relative de différents postes de coûts et des données d'entrée qui ne sont pas accessibles au public. D'autre part, nous avons effectué des recherches documentaires basées sur des sources en ligne pour estimer le coût d'ingrédients spécifiques, tels que les prix des matériaux et les barèmes salariaux courants. Certains coûts ont nécessité une estimation des coûts (alternatifs). Dans plusieurs entretiens, les ingrédients ont été exprimés en termes de temps, par exemple le temps consacré par le personnel administratif aux commandes et à la facturation. Nous avons évalué ces ingrédients en les multipliant par un barème salarial moyen. Lorsque ces points de référence faisaient également défaut, par exemple pour les données non monétisées comme le bénévolat, la méthode des ingrédients proposait des techniques permettant de les évaluer par le biais de prix fictifs ou d'approximations appropriées.

La méthode des ingrédients permet des estimations de coûts réalistes et spécifiques au contexte, avec une prise en compte explicite des coûts d'opportunité. Les coûts d'opportunité sont les coûts découlant d'opportunités manquées. Par exemple, le personnel affecté à l'accompagnement des repas pendant la pause de midi ne peut pas effectuer simultanément d'autres tâches, telles que la surveillance, ce qui implique un coût réel en termes d'affectation alternative manquée.

Nous distinguons les ingrédients de nature récurrente, à savoir les coûts encourus par repas et par enfant (tels que les repas et les matériaux d'emballage), des ingrédients de nature « fixe », à savoir les coûts qui peuvent être intégrés sur plusieurs années (tels que les fours, les réfrigérateurs, les vêtements de cuisine et les couverts). Nous avons également imputé les frais de comptabilité dans ce dernier cas. Cela signifie que nous avons pris en compte la période d'amortissement des coûts fixes de 3 ou 10 ans.

En combinant des données qualitatives et quantitatives, nous avons créé une base solide pour l'analyse coûts-avantages. La littérature internationale a à chaque fois servi de fondement. Les chapitres sur les coûts et les avantages (chapitres 4 et 5) contiennent donc de nombreuses références à d'autres études. Nous avons rassemblé ces études en effectuant des recherches dans les bases de données classiques de la littérature scientifique, en mettant l'accent sur les études datant de moins de cinq ans.

1.2.5 Groupe consultatif et world café

Pour vérifier si les scénarios élaborés sur la base de la méthode des ingrédients (cf. supra) sont soutenus par les parties prenantes impliquées dans l'organisation des repas scolaires, nous avons organisé un groupe consultatif et un world café (Steyaert et al., 2006). L'objectif de ces moments de concertation était de rassembler les opinions et les expériences et de formuler des idées communes et des choix politiques pour la poursuite de l'élaboration des scénarios.

Nous avons donc réuni à deux reprises un groupe diversifié de participants.

Le groupe consultatif s'est réuni le 18 juin 2025 à Bruxelles. Cette réunion a consisté principalement en une explication de la raison d'être et de la conception de l'étude. Les invités (21 participants) se sont ensuite entretenus avec les commanditaires de l'étude et l'équipe de recherche. Des idées ont été échangées tant sur la délimitation que sur l'objet de l'étude, et certains éléments spécifiques ont été abordés plus en détail (par exemple, les excédents alimentaires, la « taxe réfectoire », etc.).

Le world café a eu lieu le 27 novembre 2025, également à Bruxelles. Un world café est une méthode de collecte de données structurée et participative qui encourage les discussions de groupe et génère des idées collectives. Les participants ont pris place à des tables munies de papier et de matériel d'écriture. Quatre tables de discussion ont été utilisées : trois néerlandophones et une francophone. Environ cinq participants ont pris place par table, ce qui a permis une conversation fluide et interactive.

Après une explication générale de l'étude, quatre chercheurs ont donné des instructions aux participants. Trois thèmes ont été abordés lors du world café. Dans les groupes néerlandophones, les participants pouvaient changer de table après chaque thème. Chacun de ceux-ci a été abordé pendant environ 25 minutes. Les thèmes étaient les suivants :

- (1) les principaux arguments de base en faveur de l'introduction de repas scolaires chauds, sains et durables pour les enfants de l'école primaire ;
- (2) la question de savoir qui, selon les participants et leurs organisations, devrait être responsable de l'organisation et du financement de ces repas ;
- (3) la reconnaissance des coûts et des ratios de coûts tels que présentés dans la méthode des ingrédients, et la présence de postes de coûts supplémentaires, le cas échéant.

Ensuite, les chercheurs ont analysé les données collectées afin de dégager des idées et des conclusions qui ont guidé l'élaboration et l'affinement des scénarios.

Les contributions du groupe consultatif et du world café n'ont pas été compilées dans un chapitre ou une section du présent rapport. Les idées sont intégrées dans l'approche de l'ensemble du rapport, et en particulier dans l'analyse coûts-avantages.

2 LES REPAS À L'ÉCOLE : UN DÉBAT POLITIQUE ACTUEL

Le thème des « repas scolaires » revêt un aspect pratique et organisationnel, mais aussi un aspect idéologico-politique. Il n'est dès lors pas surprenant que la fourniture de repas scolaires, ainsi que la répartition des coûts et la responsabilité politique qui y sont associées, fassent l'objet de nombreux débats politiques. Dans ce chapitre, nous décrivons dans les grandes lignes le débat politique actuel, tel qu'il se déroule aujourd'hui à différents niveaux politiques.

2.1 Le niveau de la politique fédérale

Bien que l'éducation soit une compétence exclusive des communautés, le niveau fédéral exerce une influence importante, bien qu'indirecte, sur l'accessibilité et le caractère abordable des repas scolaires par le biais de la politique de lutte contre la pauvreté, de la protection sociale et de la fiscalité. Le principal lien explicite entre la politique fédérale et les repas scolaires réside dans la mise en œuvre de la Garantie européenne pour l'enfance. Le Plan d'action national pour la Garantie européenne pour l'enfance, que la Belgique a soumis à la Commission européenne en mai 2022, est le cadre politique central pour l'opérationnalisation de la Garantie européenne pour l'enfance jusqu'en 2030. Le plan d'action national est le fruit d'une coopération intensive entre les autorités fédérales, les communautés et les régions, en dialogue avec des acteurs sociaux. L'objectif global est de sortir au moins 93.000 enfants de la pauvreté ou de l'exclusion sociale d'ici à 2030. Conformément à la recommandation européenne, le plan d'action se concentre sur quatre domaines stratégiques : l'éducation et la garde d'enfants, les soins de santé, l'accès à une alimentation suffisante et saine, et le logement. Dans ces domaines, il est fait explicitement référence au droit de chaque enfant à au moins un repas scolaire sain par jour, en tant que levier pour la lutte contre la pauvreté et l'égalité des chances en matière de développement. En outre, le plan d'action souligne l'importance de l'éducation nutritionnelle et de la sensibilisation, en vue d'obtenir des changements de comportement durables chez les enfants et leurs familles. Les autorités fédérales interviennent en tant que niveau de coordination pour le plan d'action, avec un coordinateur national de la garantie pour l'enfance. Toutefois, la mise en œuvre peut également avoir lieu (en partie) à d'autres niveaux politiques.

Outre la Garantie européenne pour l'enfance, les autorités fédérales sont impliquées dans la politique de santé publique et les stratégies alimentaires. Cette intervention passe notamment par le SPF Santé publique, le Plan national Nutrition Santé pour la Belgique (PNNS) et les recommandations alimentaires du Conseil national de la Santé (qui ont récemment été mises à jour en 2025). Ces instruments politiques se concentrent sur les modes de vie sains et la sécurité alimentaire pour l'ensemble de la population. Ils ne sont donc pas spécifiquement destinés aux enfants, mais ils peuvent avoir un impact indirect sur les repas scolaires et sur l'environnement alimentaire dans et autour des écoles.

La Belgique a également rejoint la « School Meals Coalition », une alliance internationale qui utilise les repas scolaires nourrissants comme outil de lutte contre la faim et la malnutrition chez les enfants. Le Programme alimentaire mondial (PAM) de l'ONU a créé cette coalition en 2021, avec des partenaires de l'éducation, l'UNICEF, l'UNESCO et le Global Partnership for Education (GPE). Environ 80 pays ont entre-temps adhéré. L'engagement de la « School Meals Coalition » n'est pas de fournir des repas scolaires au niveau national, mais principalement d'apporter un soutien dans les pays à faible revenu.

Les autorités fédérales ont jusqu'à présent déployé quelques efforts majeurs. Cependant, l'un des débats les plus récents au niveau fédéral concerne les mesures fiscales qui affectent indirectement le coût des repas scolaires. Au niveau du budget fédéral, le gouvernement a décidé début 2026 de faire passer la TVA sur les

plats préparés de 6 % à 12 %, et ce dans le cadre d'une révision plus large du système de TVA. Cette mesure devrait contribuer à l'assainissement des finances publiques, mais elle coïncide avec une période où les différents niveaux politiques (voir ci-dessous) s'engagent de différentes manières en faveur de repas scolaires de meilleure qualité et plus accessibles. Elle a donc un impact sur les prix et les mesures de subvention qui influent sur les autres niveaux politiques inférieurs.

2.2 Communauté flamande

En Flandre, le débat sur la fourniture de repas scolaires sains, gratuits ou non, s'est intensifié ces dernières années. Lors des élections flamandes de juin 2024, la question est devenue un véritable point de débat politique. Les questions de la pauvreté infantile, de l'égalité des chances en matière d'éducation et de délimitation des responsabilités entre la Flandre, les administrations locales et les parents y occupaient une place centrale. Bien que l'alimentation saine dans les écoles bénéficie d'un large soutien public, les choix politiques concrets et surtout leur mise en œuvre se sont avérés très controversés.

À l'approche des élections de 2024, le parti Vooruit, en particulier, s'est distingué en exigeant des repas scolaires gratuits et sains pour chaque enfant dans l'enseignement maternel et primaire. La proposition a été présentée comme une mesure sociale contre les boîtes à tartines vides, mais aussi comme un outil structurel pour réduire les inégalités dans les domaines de la santé et de l'éducation. D'autres partis ont reconnu l'importance d'une alimentation saine, tout en mettant en garde contre la politique symbolique, l'augmentation de la charge de planification et d'organisation pour les écoles et les communes, et le risque qu'une mesure collective ne cible pas suffisamment les ménages les plus vulnérables. Nous reviendrons sur cette tension entre les mesures universelles et les mesures sélectives destinées à des groupes cibles dans le rapport.

L'accord final du gouvernement flamand 2024-2029 et la note politique sur le bien-être, la santé publique, la famille et la lutte contre la pauvreté reflètent en partie les tensions politiques décrites. L'accord ne prévoit pas d'obligation générale pour des repas scolaires gratuits, comme c'est le cas en Finlande, par exemple. Le gouvernement flamand a opté pour un modèle de cofinancement volontaire, dans lequel les administrations locales peuvent (sans y être obligées) souscrire à une ligne de subvention flamande. Ce système encourage donc les autorités locales à utiliser les fonds flamands (97,25 euros par enfant et par année scolaire) et leurs propres fonds locaux (au moins 72,94 euros par enfant et par année scolaire) pour organiser des repas sains à l'école sur une base structurelle. Si nécessaire, les ressources locales peuvent être trouvées en partie grâce à des sources de financement alternatives, telles que le sponsoring ou le mécénat, mais sans recours à une contribution des parents. En d'autres termes, l'idée est que pour une alimentation saine et durable, aucun coût ne soit facturé aux parents.

Selon les autorités flamandes, ce programme pourrait concerner l'ensemble des quelque 720.000 élèves de l'enseignement maternel et primaire flamand. Il impose également des conditions explicites en matière de qualité nutritionnelle, telles que des repas riches en fibres, sains et de préférence produits localement, tandis que les écoles et les administrations locales conservent une certaine liberté au niveau de la concrétisation.

Selon les médias, environ 90.000 enfants dans 404 écoles de 29 villes et communes flamandes reçoivent quotidiennement une alimentation saine à l'école grâce à ce programme depuis le début de l'année 2026. Cela correspond à environ un élève sur huit dans les écoles maternelles et primaires. En chiffres absolus, il s'agit d'un groupe d'enfants important, mais en termes relatifs, la portée reste limitée pour l'instant. La participation limitée des administrations locales, et donc des écoles, à la mesure a relancé le débat politique au début de l'année 2026. Ce débat a souligné, entre autres, le fait que les petites communes flamandes auraient du mal à supporter la charge financière et administrative d'un tel modèle de cofinancement.

2.3 Communauté française

Un débat politique intense sur l'organisation et le financement de repas scolaires sains et durables dans l'enseignement a également vu le jour au sein de la Communauté française ces dernières années. Ce qui avait commencé comme une série d'appels temporaires et de projets pilotes s'est transformé en une politique structurelle avec des ambitions sociales et éducatives claires. Au moment de la publication de ce rapport, cette politique est toutefois soumise à de nouvelles pressions, en raison de choix budgétaires et de divergences idéologiques sur le rôle des autorités publiques dans la redistribution sociale.

Depuis 2018, la Communauté française soutient les écoles comptant une forte proportion d'élèves issus de milieux socialement vulnérables par le biais de subventions ciblées pour la fourniture de repas chauds gratuits. En octobre 2023, cette démarche a été inscrite dans un décret, dans le but de pérenniser et d'amplifier les initiatives existantes. Le décret garantit aux écoles concernées une subvention pour une période de plusieurs années scolaires, jusqu'en 2029 au moins. De plus, il n'exige aucun paiement de la part des parents pour les repas, l'encadrement ou les frais supplémentaires. Ce décret est également décrit comme un cas dans ce rapport.

Malgré le large soutien de la sphère sociale, le décret et la politique générale ont fait l'objet d'un nouveau débat à la fin de l'année 2025. En octobre 2025, la nouvelle majorité gouvernementale a décidé de reconsidérer le cadre spécifique du décret sur les repas scolaires gratuits et de redistribuer autrement les fonds à partir de 2026-2027. Cela pourrait se traduire par une diminution du nombre d'écoles et d'élèves pouvant bénéficier de repas gratuits à partir de cette période. Entre-temps, d'autres solutions sont également examinées. Il s'agit notamment d'un rôle plus important des communes, d'une coopération renforcée avec les CPAS ou les traiteurs locaux, ou encore d'un système de prise en charge partielle par les parents en fonction de leurs revenus. Les choix politiques posés au cours des prochaines années détermineront donc l'ancrage structurel ou justement la disparition progressive des repas scolaires gratuits et de qualité en tant que pilier de l'éducation sociale et inclusive en Wallonie.

2.4 Le niveau politique local

Au niveau local, les communes et les villes belges promeuvent également des repas scolaires sains depuis longtemps, avant même la mise en place des mesures de subvention flamandes et wallonnes. Un exemple bien connu est l'initiative anversoise « Smakelijke School », qui s'engage à fournir des repas abordables et sains dans les écoles comptant de nombreux élèves issus de familles vulnérables. Dans la même optique, l'initiative gantoise « Lekker(s) op school » expérimente diverses formes d'alimentation saine. Cela va des repas chauds au soutien à des lunchs sains et à l'éducation nutritionnelle. La récente analyse qualitative et quantitative de l'impact de ce projet gantois par HIVA et HOGENT (Storme et al., 2023) apporte un soutien empirique à ces pratiques politiques locales.

Les pratiques locales montrent comment les repas scolaires fonctionnent au niveau des villes et des communes comme un outil politique au sein duquel convergent divers objectifs. Parallèlement, elles montrent que les initiatives locales restent souvent tributaires du financement temporaire de projets et de cadres politiques supralocaux, ce qui peut nuire à leur durabilité et à leur expansion.

3 LA POLITIQUE DES REPAS DANS LA PRATIQUE : COMPARAISON DE 15 MODÈLES POLITIQUES, PROGRAMMES ET PROJETS

Dans ce chapitre, nous nous penchons sur les mesures, les programmes politiques et les projets existants. Dans l'annexe (annexe 1), nous décrivons de manière standardisée 15 mesures, programmes politiques et projets nationaux et internationaux. Chacun de ces cas se concentre sur des repas scolaires sains et de qualité. Certaines mesures et certains projets mettent surtout l'accent sur les aspects stratégiques et politiques de la fourniture de repas. D'autres cas décrivent des projets et des organisations sans but lucratif qui se concentrent principalement sur l'organisation opérationnelle de repas pour les élèves. Dans ce chapitre, nous tirons des leçons de cette diversité de cas.

3.1 Objectifs politiques : soutenir les repas scolaires pour diverses raisons

La recherche scientifique nous apprend que de nombreux pays européens ont mis en place des politiques spécifiques en matière de repas scolaires. Les cas que nous avons rassemblés pour cette étude l'illustrent. Il est donc clair que la fourniture de repas scolaires de qualité est une question politique importante, non seulement en Belgique, mais dans de nombreux pays. Ce qui est frappant, c'est la diversité des motivations. Sur la base des 15 cas ci-joints, nous regroupons les principales motivations de ces initiatives en six catégories :

1. Insécurité alimentaire et lutte contre la pauvreté
2. Égalité des chances et normalisation : égalité d'accès aux repas
3. Santé et mode de vie
4. Durabilité et transition alimentaire
5. Innovation pédagogique et performances d'apprentissage
6. Plusieurs objectifs

1.

Lorsque des autorités publiques s'engagent à **lutter contre l'insécurité alimentaire et la pauvreté**, les repas scolaires constituent un outil politique évident. Travailler sur la sécurité alimentaire est un moyen important, direct et visible de traiter la question de la pauvreté. L'insécurité alimentaire, par exemple sous la forme de boîtes à tartines vides, touche également de nombreuses personnes (Van Lippevelde et al., 2024). Des mesures, des programmes politiques et des projets qui placent explicitement l'insécurité alimentaire et la lutte contre la pauvreté au centre de leurs préoccupations existent en Grèce (DIATROFI), en République tchèque et en Slovaquie (Lunches for Children) ainsi qu'en Irlande (School Meals Programme). Le souci de la sécurité alimentaire et de la lutte contre la pauvreté est également au cœur des cas belges que nous avons sélectionnés, comme dans le cas de Broddoosnodig, du FROEP et du « Décret repas gratuits » du gouvernement wallon.

Des initiatives de longue date, telles que DIATROFI en Grèce, démontrent que les repas scolaires peuvent être une stratégie d'intervention efficace pour réduire l'insécurité alimentaire. L'initiative grecque fait état d'un impact plus important chez les enfants issus de familles pauvres et chez les enfants qui ont participé au programme pendant une période plus longue (Petralias et al., 2016). La Finlande dispose du programme de repas scolaires gratuits le plus ancien au monde. D'un pays pauvre d'après-guerre, le pays s'est transformé en une société de la connaissance prospère, dans laquelle, de l'avis général, l'enseignement et les repas scolaires gratuits ont joué un rôle essentiel.

Une caractéristique des cas qui se concentrent sur l'insécurité alimentaire et la lutte contre la pauvreté est la gratuité des repas, en particulier pour les enfants et les familles présentant des vulnérabilités socio-économiques.

2.

Une motivation fortement liée à la lutte contre l'insécurité alimentaire et la pauvreté est **l'égalité des chances et la normalisation de l'accès aux repas** à l'école. Dans ce cas, les décideurs politiques n'utilisent pas tant les repas scolaires comme un outil spécifique *contre* un phénomène social particulier, tel que la pauvreté, mais *en faveur* d'un droit collectif. De ce point de vue, les repas scolaires sont considérés comme un droit que devraient avoir tous les élèves, quel que soit leur milieu ou leur origine. Pour rendre ce droit également accessible à tous, les initiatives partent souvent du principe d'égalité et d'universalité. Nous y reviendrons plus tard, mais expliquons d'ores et déjà que dans la pratique, ces principes (égalité et universalité) se traduisent généralement par une *absence* délibérée de distinction entre les enfants. Tous les élèves reçoivent le même repas au même prix, généralement gratuit. En maintenant le prix du repas pour les parents à un niveau bas ou nul, le repas scolaire devient un élément naturel de la journée scolaire et du système scolaire.

L'avantage de se concentrer sur l'égalité des chances et l'universalité est que la stigmatisation potentielle est déjà contrée à l'avance. Cela pose un risque lorsque certains enfants reçoivent un bon pour un repas et d'autres non, ou lorsque certains enfants ont une boîte à tartines vide et d'autres une pleine. Cet accent mis sur l'égalité des chances et l'universalité se retrouve, entre autres, dans les cas décrits au Royaume-Uni (UIFSM), en Finlande (loi sur les repas scolaires gratuits) et dans le système de repas scolaires gratuits de Berlin (« Kostenfreies Schulessen für Grundschüler »).

3.

Un troisième groupe d'objectifs communs aux modèles politiques, aux programmes et aux projets relatifs aux repas scolaires de qualité est axé sur **la santé physique et l'enseignement d'un mode de vie sain**. Ces initiatives concernent principalement des repas sains sur le plan nutritionnel : suffisamment de légumes, suffisamment de fruits, suffisamment de produits laitiers, suffisamment de minéraux et de protéines, moins de sucres, moins de sel, moins de graisses et moins d'aliments ultratransformés et de conservateurs. En outre, les repas doivent être de qualité et équilibrés, avec des portions pas trop importantes et une variation suffisante dans l'ensemble du régime.

De nombreux cas examinés traitent explicitement de la santé. Les modèles politiques qui mettent fortement l'accent sur ce point sont le programme néerlandais « Gezonde basisschool van de toekomst » et les programmes nationaux du Portugal (PNPAS), du Royaume-Uni (UIFSM), de la Grèce (DIATROFI) et de la Finlande (Loi sur les repas scolaires gratuits). Des études d'évaluation menées aux Pays-Bas, au Royaume-Uni et en Grèce montrent que des repas scolaires sains conduisent effectivement à une consommation d'aliments plus sains et plus variés et à une diminution de la consommation d'en-cas malsains. Dans certains pays, comme les Pays-Bas et la Grèce, les chercheurs enregistrent également des réductions significatives de la surcharge pondérale et de l'obésité. La recherche sur l'impact du modèle politique utilisé au Royaume-Uni est moins claire en ce qui concerne l'effet des repas scolaires sur l'indice de masse corporelle (IMC).

4.

Une quatrième série de motivations pour développer des initiatives autour des repas scolaires de qualité peut être résumée en termes **de durabilité environnementale et de promotion d'une transition alimentaire**. Les repas scolaires chauds ont souvent mauvaise réputation par rapport à la qualité écologique et l'empreinte carbone. Pourtant, de nombreux pouvoirs publics, traiteurs, écoles et parents souhaitent que les repas scolaires soient écologiquement durables dans le cadre de leur mission et de leur vision sociales. La durabilité écologique comprend donc plusieurs aspects :

- L'utilisation d'ingrédients de saison >> ce qui réduit le coût écologique de la conservation ;
- L'utilisation d'ingrédients issus de l'agriculture biologique ou agroécologique >> réduit la pollution des sols et de l'eau, la perte de biodiversité et les coûts élevés en termes d'énergie et d'émissions ;

- L'utilisation d'ingrédients provenant de producteurs de leur propre région >> ce qui réduit le coût écologique du transport et stimule l'économie locale ;
- L'utilisation d'ingrédients issus du commerce équitable >> ce qui réduit le coût écologique des méthodes de production nuisibles à l'environnement et soumises à une pression sur les prix, telles que la surexploitation des sols et de l'eau, la déforestation et l'utilisation d'intrants polluants ;
- L'utilisation d'ingrédients impliquant le moins d'intermédiaires possible, ou d'ingrédients à chaîne courte >> rend le transport, l'emballage et le stockage moins dommageables pour l'environnement ;
- La réduction des emballages (en plastique) ;
- La réduction du gaspillage alimentaire.

Un cas qui mise clairement sur plusieurs de ces aspects est le cas français « Les cantines s'engagent ». Cette initiative fait partie d'une étude plus large qui identifie les obstacles et les leviers pour une restauration scolaire (biologique) plus durable et propose des solutions opérationnelles. Elle est actuellement déployée dans 15 écoles pilotes françaises.

La motivation de la durabilité écologique peut également être observée dans d'autres cas, comme dans le système régional de repas scolaires gratuits de Berlin (« Kostenfreies Schulessen für Grundschüler »), où la saisonnalité, la durabilité et les critères de commerce écologique et équitable sont au cœur de la sélection des traiteurs. En Finlande, dans le cadre de la « Loi sur les repas scolaires gratuits », le Conseil national de l'alimentation encourage l'utilisation d'ingrédients frais, finlandais, saisonniers et durables. L'asbl flamande Froep met également l'accent sur l'utilisation circulaire des aliments dans le cadre de ses activités.

Cependant, notre analyse transversale montre que la durabilité écologique et la transition alimentaire sont rarement l'objectif principal des programmes gouvernementaux. Il semble donc que lors de l'introduction d'un programme ou d'un projet, cette motivation pèse un peu moins lourd que les motivations précédentes.

5.

L'innovation pédagogique que peut apporter le travail sur les repas scolaires constitue un cinquième type de motivation que nous reconnaissons dans les cas nationaux et internationaux. Il s'agit de veiller à ce que des repas scolaires de qualité enseignent quelque chose aux enfants, par exemple à propos de l'alimentation, la santé, l'écologie, les codes culturels et sociaux (par exemple, l'étiquette), etc. Cette approche éducative est parfois appelée « approche à composantes multiples » ou « repas éducatif ». L'étude de cas nous apprend toutefois que cette innovation éducative est rarement la principale motivation d'une intervention. Dans un certain nombre de cas, il s'agit d'un objectif sous-jacent ou collatéral qui est néanmoins perçu comme important. Parfois, l'accent mis sur l'innovation éducative s'accompagne également de l'ambition de stimuler la concentration et la capacité d'apprentissage des enfants. C'est ce qui ressort, entre autres, du cas britannique, du cas néerlandais « Gezonde basisschool van de toekomst » et du programme finlandais de repas scolaires gratuits. Dans ces cas, les écoles intègrent l'intervention autour des repas scolaires dans un programme plus large. Dans le projet néerlandais, cela se traduit même par une journée scolaire modifiée, avec des possibilités d'exercice pendant une pause de midi prolongée. À ce stade, les écoles utilisent donc délibérément le repas comme un outil pédagogique qui va au-delà de l'éducation nutritionnelle.

À Berlin, on a créé des « vernetzungstellen » dans le sillage du programme sur les repas. Ces instances soutiennent le développement de la qualité des repas dans les écoles et les crèches, par exemple par le biais de l'éducation nutritionnelle ou du matériel pédagogique pour l'éducation des consommateurs.

6.

Il n'est certainement pas vrai d'affirmer que les 15 cas que nous avons rassemblés et décrits dans ce rapport (cf. annexe 1) ne se concentrent que sur un seul objectif principal. Au contraire, la plupart des programmes et projets politiques - nationaux, régionaux ou locaux - formulent **simultanément des ambitions et des objectifs multiples**. En soi, cela n'est pas surprenant. Les motivations décrites ci-dessus s'accordent souvent bien. Les études de cas belges l'illustrent clairement. Le projet Brooddoosnodig de l'asbl Enchanté et les activités de

l'asbl Froep se concentrent simultanément sur la santé, l'insécurité alimentaire et la lutte contre la pauvreté, ainsi que sur la durabilité écologique, entre autres objectifs.

Combinant diverses motivations, de nombreux programmes et projets décrits ont un objectif social général et ne travaillent donc pas de manière sélective et à court terme, mais se concentrent sur un large groupe cible et à long terme. Toutefois, ces programmes hybrides nécessitent également une gouvernance plus complexe et une plus grande capacité de coordination.

3.2 Couverture : universalité ou sélectivité

Nous avons déjà brièvement évoqué l'aspect de l'universalité. Par universalité, nous entendons qu'aucune sélection n'est opérée sur la base des caractéristiques de l'enfant, des parents, de l'école ou du quartier lors de l'octroi d'un service ou d'une prestation. Les repas scolaires universels gratuits sont donc des repas offerts gratuitement à tous les enfants d'un pays ou d'une région donné(e). À l'universalité s'oppose la sélectivité. Les systèmes sélectifs accordent un service ou une prestation à un groupe cible défini. Cette délimitation peut se faire sur la base de caractéristiques individuelles, telles que des indicateurs de la situation socio-économique des enfants ou des familles, mais aussi sur la base des caractéristiques de l'école ou du quartier.

Les programmes politiques décrits en Finlande (Loi sur les repas scolaires gratuits), au Royaume-Uni (UIFSM), à Berlin et (récemment) en Slovaquie (Lunches for Children) appliquent l'accès universel aux repas scolaires.

Une comparaison entre les deux types de cas met en évidence les avantages et les inconvénients des initiatives universelles et sélectives. Les **repas universels** ont une large portée. Ils augmentent le nombre de participants (tous les enfants peuvent en bénéficier) et touchent donc beaucoup plus d'élèves. Ils contribuent aussi grandement à la normalisation d'une culture du repas partagé. En outre, ils n'entraînent qu'une faible charge administrative pour les écoles et les parents, par exemple parce qu'ils ne nécessitent pas de procédures d'inscription, de facturation ou de systèmes de bons. Les systèmes universels permettent également des formes plus uniformes de professionnalisme et de contrôle de la qualité et évitent l'effet de stigmatisation qui se produit dans certains systèmes sélectifs. En contrepartie de ces avantages, les initiatives universelles sont plus coûteuses (voir également Storme et al., 2023). Elles nécessitent également une plus grande capacité du système, souvent à un niveau politique plus élevé. C'est pourquoi les programmes universels sont presque entièrement financés par des fonds publics, comme en Finlande, au Royaume-Uni et à Berlin. L'échelle et le financement public créent des économies d'échelle et rendent la production de repas plus efficace d'un point de vue logistique, mais les excédents alimentaires sont également plus importants (le projet de Berlin fait état d'excédents importants dus au fait que de nombreux élèves ne se présentent pas de manière inattendue). Parallèlement, l'ampleur et le coût de ces systèmes donnent parfois lieu à un débat politique sur la manière de dépenser les ressources, comme cela a été le cas récemment à Berlin et dans la Communauté française de Belgique (Décret repas gratuits). L'universalité va donc de pair avec la vulnérabilité politique, en particulier dans les contextes d'austérité.

Nous notons en outre que *l'universalité* n'équivaut pas nécessairement à une *uniformité* poussée. Les interventions universelles peuvent également laisser de l'espace à la différenciation, par exemple en ce qui concerne les approches pédagogiques ou la coordination avec les partenariats locaux. Le modèle finlandais montre bien comment concilier les normes de qualité et le financement nationaux avec l'autonomie d'exécution locale.

Les programmes sélectifs ou ciblés ont l'avantage de fonctionner à plus petite échelle et peuvent donc être plus rentables. Étant donné qu'ils ciblent spécifiquement les enfants en situation de vulnérabilité, comme en Irlande et en Grèce, ils ont un impact direct sur l'insécurité alimentaire de ce groupe. Cet impact peut être supérieur à l'impact moyen des systèmes universels. Les programmes sélectifs sont donc généralement moins chers. Les descriptions de cas montrent qu'ils utilisent souvent une combinaison de ressources publiques

locales, nationales et internationales, complétées par des contributions privées. Cette gouvernance plus complexe complique le maintien de normes de qualité sur le plan nutritionnel, écologique et pédagogique.

Les programmes sélectifs présentent également des inconvénients. Ceux-ci apparaissent dans les cas et sont décrits en détail dans les documents de recherche. Par exemple, DIATROFI documente le risque de stigmatisation en cas d'utilisation de bons-repas pour les enfants défavorisés. La stigmatisation n'est pas seulement douloureuse au niveau individuel, elle est aussi contre-productive au niveau du groupe. Cela rejoint un argument universaliste classique : la lutte contre la pauvreté fonctionne mieux lorsque personne n'est explicitement qualifié de « pauvre ». En outre, le risque de non-utilisation est encore plus élevé dans les programmes sélectifs que dans les programmes universalistes.

Premièrement, la non-utilisation peut être due à la sélectivité *institutionnelle*. Lors de la sélection ou du classement des écoles ou des enfants, comme dans le cas du programme DIATROFI en Grèce, des groupes structurellement vulnérables peuvent être oubliés ou injustement exclus. Ces erreurs ne sont pas toujours intentionnelles. Lorsque les autorités sélectionnent des écoles présentant un profil vulnérable, le risque demeure que des enfants vulnérables soient laissés de côté, car ils ne se trouvent pas exclusivement dans des écoles dites défavorisées.

Deuxièmement, la non-utilisation peut résulter de la sélectivité *administrative*. Dans les systèmes sélectifs, les écoles doivent souvent faire preuve de bonne volonté ou introduire une demande pour accéder à certains programmes, subventions ou avantages. Cela favorise les écoles disposant d'une plus grande capacité administrative, d'un personnel plus nombreux et de réseaux plus solides. Paradoxalement, ce sont précisément les écoles qui ont les besoins les plus importants qui, de ce fait, ne participent pas toujours.

Outre ces avantages et inconvénients opérationnels, des arguments de principe jouent également un rôle dans le débat. Un argument clé est que les objectifs ayant une grande valeur publique, comme la santé, devraient idéalement s'appliquer à tout le monde et pas seulement aux personnes en situation de pauvreté.

Il existe également des initiatives qui se situent entre l'universel et le sélectif. Dans ce cas, on parle d'interventions quasi-universelles ou quasi-sélectives. Le cas irlandais (School Meals Programme / Hot School Meals Scheme) en est un exemple. Le programme s'adresse à tous les enfants, mais accorde la priorité à certaines écoles. L'Ecole à Table en Belgique utilise également ces principes combinés, associant les avantages de l'universalité (normalisation, réduction de la stigmatisation) aux avantages de la sélectivité (rentabilité). Enfin, la littérature de recherche montre qu'il existe en Europe à la fois des systèmes universels et sélectifs, le nombre de systèmes universels étant en augmentation (Guio, 2023 ; Research Consortium for School Health and Nutrition, 2025). Le programme slovaque décrit (Lunches for Children) est récemment passé d'une couverture sélective à une couverture universelle.

3.3 Échelle et portée

Il est clair que l'échelle et la portée des modèles et initiatives politiques décrits varient considérablement. Les cadres légaux *nationaux* qui s'engagent à offrir des repas scolaires gratuits, comme en Finlande, au Royaume-Uni et en Slovaquie, opèrent évidemment à la plus grande échelle. Au Royaume-Uni, la mesure touche 2,2 millions d'élèves, en Finlande 850.000 élèves et en Slovaquie plus d'un demi-million.

Outre les programmes nationaux, il existe également des initiatives *infra-étatiques*, comme en Belgique avec le Décret repas gratuits en Wallonie et le projet « Oog voor Lekkers » en Flandre, ou des programmes *régionaux* comme celui de Berlin et de ses environs (« Kostenfreies Schulesse für Grundschüler »). En chiffres absolus, la portée de ces interventions est inférieure à celle des programmes nationaux, mais elle n'est pas modeste pour la cause. Par exemple, « Oog voor Lekkers » travaille avec 1.600 écoles en Flandre et touche environ 300.000 élèves. Les initiatives infra-étatiques présentent également l'avantage de permettre une plus grande personnalisation par région.

Enfin, il existe des initiatives *locales ou à petite échelle* ciblant un nombre limité d'écoles ou de communes. Citons les exemples néerlandais « Gezonde basisschool van de toekomst » et français « Les cantines s'engagent », en place dans respectivement huit et quinze écoles pilotes. Les ambitions de ces initiatives diffèrent évidemment de celles des programmes politiques nationaux. Elles visent plus souvent à tester des innovations et mettent davantage l'accent sur l'ancrage local. Le projet flamand Brooddoosnodig et l'opération de l'asbl Froep en sont des exemples.

3.4 Les repas : contenu et (normes de) qualité

Les cas montrent que les modèles politiques et les projets réunis diffèrent largement quant au contenu, à l'intensité et aux normes de qualité des repas proposés. Une première option est le lunch chaud quotidien, qui domine dans les cas de la Finlande, de l'Allemagne, du Royaume-Uni, de la Slovaquie, de la Grèce et de l'École à table en Belgique. Il existe également des lunchs froids sains, notamment aux Pays-Bas et en Irlande. D'autres cas se concentrent sur les collations. « Oog voor Lekkers » en Flandre travaille avec des fruits, des légumes et des produits laitiers, FROEP propose des soupes ou des fruits trois à quatre fois par semaine, et Brooddoosnodig adapte ses offres en fonction du contexte. Les collations saines ou les extras qui sont censés enrichir la boîte à tartines ne constituent évidemment pas un repas à part entière en termes de macronutriments.

Dans tous les cas, nous apprenons qu'un lunch chaud et complet a le plus grand impact sur la sécurité alimentaire et la santé. Cependant, un lunch froid combiné à des collations peut également constituer une étape intermédiaire ou une intervention efficace.

L'objectif final n'est pas toujours de fournir de la nourriture. Par exemple, l'exemple français (Les cantines s'engagent et la loi EGalim) et le cas de l'École à table se concentrent principalement sur l'accompagnement des processus et le développement de la qualité, et moins sur le financement des repas quotidiens. Il s'agit donc d'un projet d'accompagnement en matière de transition alimentaire plutôt que d'un projet de repas stricto sensu.

En termes de qualité, nous constatons de nettes différences. Certains pays disposent de normes nationales strictes en matière de qualité et d'alimentation, comme la Finlande, l'Allemagne (normes de la Deutsche Gesellschaft für Ernährung), le Royaume-Uni (School Food Standards) et la Grèce (normes de l'OMS/EFSA). D'autres travaillent avec des lignes directrices ou des approches-cadres, comme les Pays-Bas et l'Irlande. Dans un nombre limité de cas, comme en République tchèque, les normes de qualité explicites sont moins élaborées. Il est certain que les initiatives qui prévoient des collations plutôt que des repas complets se concentrent principalement sur des « éléments sains » plutôt que sur des lignes directrices strictes.

3.5 Gouvernance, ancrage institutionnel, fondement légal

Les cas montrent que la gouvernance et l'ancrage institutionnel varient considérablement. En Finlande, en Grèce (DIATROFI) et au Royaume-Uni (UIFSM), un cadre national clair est central, avec un ancrage légal ou quasi-légal. Il en résulte une forte coordination, des normes de qualité uniformes, des principes de sélection centraux, un financement prévisible et une grande évolutivité. En Grèce, par exemple, la coordination est assurée de manière centralisée par le Prolepsis Institute. Au Royaume-Uni, le financement national est combiné à une mise en œuvre locale conformément aux School Food Standards établies.

Outre ces modèles centralisés, il existe des formes de gouvernance partagées ou hybrides. Aux Pays-Bas, le programme « Gezonde basisschool van de toekomst » associe subventions nationales et autonomie locale. Les communes y jouent le rôle de principal financeur et de directeur, tandis que les écoles choisissent leurs propres traiteurs. En France et en Irlande également, des cadres nationaux coexistent avec une grande liberté politique au niveau local. Dans ce cas, les communes et les écoles agissent non seulement en tant qu'acteurs de la mise en œuvre, mais aussi parfois en tant qu'acteurs de la conception.

Il existe également des modèles dont la mise en œuvre est assurée par des organisations sans but lucratif. Les projets ou initiatives pilotes belges tels qu'École à table, Brooddoosnodig et FROEP sont dirigés par des asbl, souvent en partenariat avec les communes, par exemple.

En ce qui concerne la sous-structure juridique, les cas montrent que la participation volontaire des écoles peut retarder la mise en œuvre et la croissance de la portée, comme en France et en Irlande. La participation obligatoire dans un cadre légal, comme en Finlande et au Royaume-Uni, permet une évolution plus rapide vers la couverture universelle.

3.6 Financement et structure des coûts

Le financement et la structure des coûts des repas scolaires sont étroitement liés à la gouvernance et au degré de centralisation ou de décentralisation de la direction. Le type d'acteur responsable de la mise en œuvre joue également un rôle, avec des différences entre le financement public et la mise en œuvre via des organisations sans but lucratif de la société civile. Comme indiqué précédemment, les programmes universels sont généralement presque entièrement financés par des fonds publics. C'est notamment le cas en Finlande, au Royaume-Uni et à Berlin. Ces programmes ne requièrent généralement pas de contribution de la part des parents. En revanche, les programmes sélectifs combinent des fonds publics avec d'autres sources de financement, comme parfois des contributions de (certains) parents ou de donateurs.

Les cas montrent que le coût d'un repas en Europe se situe généralement entre 2,5 et 5 euros par repas. Les coûts sont plus élevés lorsque les frais de personnel et d'infrastructure sont inclus, comme c'est le cas aux Pays-Bas et en Finlande. Dans certaines initiatives, les frais de personnel représentent un tiers, voire la moitié des coûts totaux. Nous reviendrons sur la composition des coûts des repas au chapitre 4.

Plus frappant encore : les différences de coût sont moins liées au type de repas, chaud ou froid, qu'à la mesure dans laquelle le personnel, l'infrastructure et le cadre pédagogique font partie du modèle de coût. Les différences de coût total des repas entre les pays sont également liées au contexte économique et au niveau de vie général, ce qui complique les comparaisons internationales. Il existe également de nettes différences au sein des pays. Par exemple, dans les pays peu peuplés comme la Finlande, les grandes villes bénéficient d'un avantage en termes de coûts en raison de leur proximité avec les fournisseurs.

3.7 Efficacité et données empiriques

Les cas montrent des différences évidentes dans la mesure où les initiatives sont fondées sur des données empiriques. Certains programmes, souvent à long terme, reposent sur des preuves empiriques solides. En Grèce, DIATROFI montre une réduction de l'insécurité alimentaire, une diminution de l'indice de masse corporelle (IMC) et une réduction de la stigmatisation. Aux Pays-Bas, « Gezonde basisschool van de toekomst » fait état d'une amélioration des comportements alimentaires, d'une diminution des comportements sédentaires et d'une légère baisse de l'IMC. Au Royaume-Uni, l'UIFSM se traduit par une plus grande participation des écoles, une meilleure qualité nutritionnelle et des effets limités mais démontrables sur la santé et les résultats scolaires.

Pour de nombreuses autres initiatives, cependant, l'évaluation reste limitée ou largement absente. Il n'existe pratiquement pas d'études d'impact causal publiées à Berlin, en République tchèque, en Slovaquie, en France et en Belgique. Les évaluations s'y concentrent principalement sur les indicateurs de processus et de participation. Ces initiatives partagent parallèlement des informations opérationnelles, qui sont généralement positives. Des projets tels que FROEP, Brooddoosnodig et Oog voor Lekkers font état d'une portée élevée et d'une perception positive parmi les écoles et les élèves, mais ne disposent pas pour l'instant d'études d'impact évaluées par des pairs.

Enfin, il est à noter que la portée de la plupart des initiatives ne diminue pas, mais augmente. Au Royaume-Uni, la participation au lunch est passée de 30-35 % à plus de 80 % dans le cadre de l'UIFSM. À Berlin, la participation est passée d'environ 60 % à 90 %. La République tchèque et la Slovaquie ont également enregistré une augmentation du nombre de demandes, la plus forte hausse concernant les ménages de trois enfants ou plus. Ainsi, plus les initiatives sont longues, plus elles ont de succès et de portée.

3.8 (In)stabilité politique et viabilité budgétaire

Les initiatives présentées sont très différentes et chacune d'entre elles présente des avantages et des inconvénients. Puisqu'il s'agit de modèles, de mesures et d'initiatives subventionnées qui nécessitent un financement, elles sont vulnérables, surtout en période d'austérité. Nous avons déjà mentionné que les initiatives universelles sont particulièrement vulnérables ; en raison de leur impact budgétaire élevé, elles sont souvent contestées sur le plan politique. Parallèlement, les initiatives sélectives et à plus petite échelle, souvent soutenues par la société civile, sont également fragiles. La suppression des subventions peut avoir un impact important sur ces initiatives.

4 LITTÉRATURE SCIENTIFIQUE SUR LES COÛTS ET LES AVANTAGES DES REPAS SCOLAIRES

Comme nous l'avons mentionné plus haut dans ce rapport, l'introduction de repas scolaires universels occupe une place prépondérante dans le débat politique. Un élément important de ce débat est la perspective coûts-avantages. La littérature scientifique fournit des indications sur les coûts directs (tels que la nourriture, le personnel, l'infrastructure et la logistique) et les avantages sociétaux pour les différents acteurs. Dans ce chapitre, les différentes composantes des coûts et des avantages des repas scolaires sont examinées d'un point de vue scientifique.

4.1 Quels sont les coûts ?

Tout d'abord, nous présentons un aperçu structuré de la littérature scientifique sur les différents postes de coûts liés à la fourniture de repas scolaires. Il est important de souligner ici que les estimations de coûts dans la littérature n'incluent souvent qu'une partie de ces coûts. L'étude influente de Lundborg et al. (2022), par exemple, ne prend en compte que les dépenses de nourriture, d'infrastructure et d'équipement, et exclut les coûts de personnel.

Selon le Vlaams Instituut Gezond Leven (2025), les parents en Flandre paient environ 4 euros en moyenne pour un repas chaud à l'école primaire. Cette moyenne correspond au coût calculé d'un repas scolaire en Belgique et aux Pays-Bas. En effet, les recherches menées en Belgique indiquent un coût total (repas et prise en charge) de 4,07 à 4,80 euros pour les repas chauds destinés aux enfants d'âge préscolaire en Flandre (Storme et al., 2023, p. 100). Aux Pays-Bas, ce montant est légèrement inférieur, avec un coût total moyen d'environ 3,75 euros (Deloitte, 2024).

4.1.1 Coût des aliments

Un premier poste de coûts important des repas scolaires est le prix des denrées alimentaires. Une étude menée par Deloitte (2024) aux Pays-Bas démontre que cette composante représente jusqu'à 60 % du coût total. Il ressort de cette étude que pour un coût moyen de 3,75 euros par lunch, 2,25 euros sont consacrés au repas et à l'emballage. Ce montant de 2,25 euros est conforme aux données belges sur les coûts des aliments. Pedroni et al. (2022) ont calculé que les dépenses alimentaires quotidiennes totales pour les enfants âgés de 5 à 11 ans en Belgique en 2014-2015 s'élevaient en moyenne à 4,62 euros, répartis sur l'ensemble des repas. Si nous supposons qu'environ la moitié ou le tiers du budget alimentaire quotidien est consacré au repas chaud, nous estimons que le coût alimentaire d'un repas chaud se situe entre 2,31 € et 1,54 € par repas chaud et par enfant.

Les recherches menées sur les enfants et les jeunes dans d'autres États membres européens, comme l'Allemagne et l'Espagne, montrent que les coûts alimentaires moyens par jour sont moins élevés : entre 2,20 € et 3,20 €, selon le groupe d'âge et l'étude (Alexy et al., 2012, 2014 ; Schroeder et al., 2016). Le coût estimé du lunch se situe donc entre environ 0,75 € (2,20/3 €) et 1,60 € (3,20/2 €). Toutefois, il est important de souligner que ces études sont basées sur des données antérieures à 2009. Compte tenu de l'augmentation des prix des denrées alimentaires et de l'inflation au cours des dernières années, on peut supposer que le coût réel est considérablement plus élevé aujourd'hui.

En outre, nous apportons une nuance importante : il existe un consensus dans la littérature sur le fait que le coût de l'alimentation augmente avec la qualité du régime alimentaire (Pedroni et al., 2022). Cela signifie que

des repas sains et équilibrés, comme ceux que l'on vise dans le cadre scolaire, ont tendance à être plus coûteux que des alternatives moins nutritives. Pedroni et al (2022) estiment que la différence entre les dépenses alimentaires quotidiennes pour une qualité nutritionnelle faible et élevée est de 1,12 € par jour pour les enfants en Belgique, soit une différence d'environ 0,75 € par lunch.

4.1.2 Coûts de main-d'œuvre, d'infrastructure, de transport et autres

Les autres composantes des coûts, décrites dans une moindre mesure dans la littérature scientifique, sont les frais de personnel, l'infrastructure (y compris le petit et le grand équipement, comme les couverts, les assiettes et les tables en inox) et d'autres coûts divers (comme le traitement des déchets) nécessaires à la fourniture de repas scolaires. Deloitte (2024) estime que ces autres coûts représentent 40 % du prix total d'un repas scolaire aux Pays-Bas, avec une moyenne de 1,50 € par repas pour un coût total de 3,75 €.

4.2 Quels sont les avantages ?

Les repas scolaires procurent des avantages (gains) à différentes parties prenantes au sein de la société, à savoir les élèves au niveau micro, les écoles au niveau méso et la société dans son ensemble au niveau macro. Nous présentons dans cette section un aperçu structuré de la littérature scientifique sur les différents avantages par partie prenante en lien avec la fourniture de repas scolaires.

4.2.1 Micro : les élèves

Les élèves (individus) sont les principaux bénéficiaires des repas scolaires. Les avantages qu'ils en retirent sont à la fois à court et à long terme et couvrent de multiples domaines. Les repas scolaires peuvent ainsi contribuer à améliorer les résultats scolaires, le bien-être à l'école et la santé. À plus long terme, ils peuvent également contribuer à des résultats favorables sur le marché du travail. En outre, les repas scolaires peuvent renforcer les compétences des élèves en matière d'alimentation.

4.2.2 Résultats scolaires

La recherche démontre que les repas scolaires peuvent contribuer à améliorer l'attention, les résultats scolaires et l'assiduité. Par exemple, plusieurs études montrent que des repas scolaires sains sont associés à une meilleure concentration des élèves (Golley et al., 2010 ; Pucher et al., 2013 ; Sørensen et al., 2016) et à une amélioration des résultats scolaires en mathématiques, en langues et en sciences, entre autres (Belot & James, 2011 ; Hinrichs, 2010 ; Pucher et al., 2013 ; Sørensen et al., 2016). En outre, les repas scolaires peuvent être associés à un plus grand nombre d'années d'études. Par exemple, Lundborg et al. (2022) montrent qu'une année supplémentaire de repas scolaires entraîne une légère augmentation (0,03 année) du nombre d'années d'études. Les résultats démontrent également que l'exposition aux repas scolaires augmente la probabilité de poursuivre des études universitaires. Neuf années d'exposition aux repas scolaires entraîneraient une augmentation de 1,5 %, en plus d'une probabilité de base de 33 % (Lundborg et al., 2022).

Les repas scolaires sont également associés à une diminution des absences à l'école ou de l'école buissonnière (Aliyar et al., 2015 ; Belot & James, 2011 ; Dalma et al., 2016 ; Gregorič et al., 2015 ; Storme et al., 2023) et à moins de suspensions (Gordon & Ruffini, 2021). Toutefois, ce lien n'est pas systématiquement établi dans la littérature. Par exemple, Lundborg et al. (2022) et Oosterhoff et al. (2020) n'ont pas trouvé de relation significative entre les repas scolaires et la présence à l'école.

4.2.3 Bien-être à l'école

Il n'existe que quelques études scientifiques qui examinent les effets sur le bien-être et les thèmes connexes. Les études disponibles pour les Pays-Bas démontrent que les interventions visant à promouvoir un mode de vie sain (par exemple en offrant un lunch sain) ont un impact positif sur le bien-être des élèves. Ainsi, on a constaté

que les enfants s'ennuyaient moins, qu'il y avait moins de conflits et de comportements de harcèlement à l'école et que le niveau de satisfaction à propos de l'école était supérieur (Oosterhoff et al., 2020 ; Van Run et al., 2020). Précisons que les interventions étaient soutenues par une supervision supplémentaire et des activités organisées à la mi-journée (dans le cadre du projet « Gezonde basisschool van de toekomst », cf. annexe 1).

4.2.4 Santé

Les repas scolaires semblent être un outil potentiellement puissant pour influencer positivement la santé des enfants et leur comportement alimentaire. Des études montrent que les programmes scolaires liés à une alimentation saine conduisent à un indice de masse corporelle (IMC) plus sain, permettent de lutter contre l'obésité et améliorent la santé en général (Bartelink et al., 2019 ; Bleich et al., 2018 ; Chomitz et al., 2010 ; Moffat & Thrasher, 2016 ; Oosterhoff et al., 2020 ; Sharma et al., 2019 ; van Schayck et al., 2021 ; Willeboordse et al., 2022 ; Zota et al., 2016). Bien que la quantification de l'impact des repas scolaires sur l'IMC (exprimé en kg/m²) soit complexe, certaines études font état de chiffres concrets. Par exemple, la revue de Bleich et al. (2018) montre que les interventions en milieu scolaire dans les pays à revenu élevé entraînent une réduction moyenne de l'IMC de 0,30 kg/m². Aux Pays-Bas, toujours sur la base du projet « Gezonde basisschool van de toekomst », Willeboordse et al. (2022) ont obtenu des résultats similaires : une réduction de 0,28 kg/m² chez les enfants participant à ce programme impliquant des repas scolaires sains et de l'activité physique.

En outre, les repas scolaires sont associés au développement d'habitudes alimentaires plus saines. Les enfants mangent plus de fruits et de légumes, boivent plus d'eau et sont plus ouverts aux nouveaux aliments (Bartelink et al., 2019 ; Godfrey, 2012 ; Goodchild et al., 2017 ; Munday & Wilson, 2017 ; Oosterhoff et al., 2020 ; van Schayck et al., 2021 ; Zota et al., 2016).

Lundborg et al (2022) soulignent que ces effets positifs sur la santé sont durables : la participation à un programme de lunchs scolaires a des effets substantiels sur la taille des jeunes adultes, entre autres.

Il est intéressant de noter que les effets positifs sur l'IMC, le poids, la santé et les habitudes alimentaires tendent à être plus marqués lorsque les repas scolaires sont associés à l'éducation alimentaire, à l'exercice physique et à l'implication des parents (Bleich et al., 2018 ; Munday & Wilson, 2017 ; Zota et al., 2016). Dans le même ordre d'idées, Lucas et al. (2017) soulignent que les politiques alimentaires scolaires auront un impact limité si des mesures politiques et de santé publique plus larges ne sont pas prises pour améliorer notre environnement alimentaire.

En ce qui concerne les repas scolaires durables et biologiques, il n'existe aucune preuve convaincante qu'ils ont des effets positifs (plus nombreux) sur la santé par rapport à l'alimentation conventionnelle (Finoulst, 2024).

4.2.5 Résultats sur le marché du travail et équité sociale

Bien que peu de recherches aient été menées à ce jour sur les effets à long terme des repas scolaires sur les résultats sur le marché du travail et l'équité sociale, les quelques études disponibles font état d'effets positifs. Lundborg et al (2022) ont constaté que les repas scolaires nutritifs et gratuits offerts à tous les élèves suédois des écoles primaires entre 1959 et 1969 ont eu un impact mesurable sur la vie professionnelle ultérieure. Il a été constaté que les élèves ayant eu accès à ce programme pendant toute leur scolarité primaire gagnaient, en moyenne, un revenu supérieur de 3 % au cours de leur vie. L'augmentation des revenus semble s'expliquer en partie par l'amélioration du niveau d'éducation et de la santé. Par exemple, environ la moitié de l'effet sur le revenu est attribuable à une augmentation du nombre d'années d'études (Lundborg et al., 2022), ce qui suggère un impact indirect mais substantiel des repas scolaires sur les résultats scolaires et donc sur les opportunités ultérieures sur le marché du travail.

En outre, cet effet semble être plus important chez les enfants qui ont participé au programme à un plus jeune âge et chez les enfants issus de familles socialement vulnérables (Lundborg et al., 2022). Cela suggère que les enfants bénéficient davantage des offres de repas sains à l'école que les jeunes adultes, peut-être parce qu'ils

peuvent en profiter plus longtemps durant leur parcours scolaire et qu'elles contribuent à réduire les inégalités socio-économiques.

4.2.6 Compétences en matière d'alimentation

Les repas sont l'occasion d'un apprentissage social, d'une construction identitaire et d'une transmission culturelle. Ils encouragent des compétences telles que la politesse, les bonnes manières à table et la dégustation de nouveaux aliments. En Finlande et en Suède, les « repas pédagogiques » font partie du programme scolaire : les enseignants participent au repas, modélisant le comportement souhaité et favorisant ainsi les interactions sociales et la santé par le biais de l'éducation nutritionnelle (Korkalo et al., 2019 ; Lucas et al., 2017). Malgré cette valeur ajoutée potentielle, les avantages des repas pédagogiques sur les compétences en matière d'alimentation n'ont pas encore fait l'objet de recherches suffisantes.

4.2.7 Méso : écoles

Les avantages au niveau méso sont étroitement liés à ceux observés au niveau micro. L'école bénéficiera aussi d'un groupe d'élèves plus concentré et en meilleure santé, d'un bien-être scolaire plus élevé et d'une réduction des inégalités sociales au sein de l'école. Les recherches montrent que la gratuité des repas peut entraîner une diminution statistiquement significative des taux de suspension d'environ 17 % chez les garçons des écoles primaires (Gordon & Ruffini, 2021). Cette diminution des suspensions peut à son tour entraîner une réduction des coûts administratifs pour l'école.

4.2.8 Macro : société

Les avantages aux niveaux micro et méso conduisent également à des avantages pour la société. Une meilleure santé, de meilleurs résultats scolaires, des salaires plus élevés pour les individus, ... sont en effet aussi bénéfiques pour la société.

4.2.9 Santé

Le surpoids et l'obésité, des problèmes très répandus en Belgique, ont un impact majeur sur la qualité de vie (future). Selon une étude, près de la moitié de la population adulte belge souffre d'un excès de poids. En 2018, sur la population adulte belge, 33 % étaient en surpoids et 16 % étaient obèses (Gorasso et al., 2021). Malheureusement, le surpoids est également un problème majeur chez les enfants et les adolescents, bien que dans une moindre mesure que chez les adultes. Par exemple, l'enquête de santé de Sciensano de 2018 montre que 25 % (19 % en surpoids et 6 % obèses) des jeunes âgés de 2 à 17 ans en Belgique étaient en surpoids (Drieskens et al., 2018).

Chaque année, les autorités belges dépensent en moyenne 4,5 milliards d'euros en raison du surpoids : 3,3 milliards d'euros en coûts directs et en moyenne 1,2 milliard d'euros en coûts indirects (liés à l'augmentation de l'absentéisme chez les personnes en surpoids et obèses parmi la population active belge) (Gorasso et al., 2021). L'amélioration de la santé, grâce à un IMC plus sain, peut donc se traduire par des économies significatives pour les autorités. Verhaeghe et al. (2016) estiment qu'une diminution d'une unité d'IMC chez tous les adultes en surpoids ou obèses en Belgique¹ pourrait entraîner une réduction des dépenses de santé de 2,8 milliards d'euros sur une période de 20 ans. En outre, les avantages économiques plus larges d'un IMC plus sain pourraient atteindre 15,9 milliards d'euros sur 20 ans.

4.2.10 Éducation et économie

La recherche démontre que des repas scolaires sains peuvent contribuer positivement au nombre d'années de scolarisation, ainsi qu'aux revenus (liés) plus tard dans la vie (Lundborg et al., 2022). Un niveau d'éducation

1 La Belgique comptait au moment de l'enquête environ 3,8 millions de personnes en surpoids ou obèses.

plus élevé peut également contribuer à d'autres résultats sur le marché du travail, tels que les taux d'emploi (Becker & Chiswick, 1966 ; Card, 1999 ; Harvey, 2000 ; Heckman et al., 2018). Indirectement, la société en profite également, notamment par la baisse des dépenses de chômage,² l'augmentation des recettes fiscales (via les salaires) et l'augmentation de la consommation.

4.2.11 Autre : environnement

En fonction du type de repas scolaire proposé, l'environnement peut également bénéficier d'un élargissement de l'offre de repas scolaires. Petruzzelli et al. (2023) montrent qu'un repas scolaire moyen émet environ 1,69 kg d'équivalent CO₂. Rendre la composition plus durable, par exemple en réduisant les produits d'origine animale, permet de préserver la qualité nutritionnelle et de créer des avantages environnementaux et économiques significatifs. L'impact sur les émissions varie selon l'intervention : la minimisation de la viande bovine et des produits laitiers réduit les émissions de 22 %, la limitation des produits à base de porc et de volaille les augmente légèrement (+2 %), l'élimination totale de la viande et des produits laitiers réduit les émissions de 12 %, et l'augmentation des légumineuses les réduit également de 12 %. Rennert et al (2022) estiment le coût social des émissions de CO₂ à 185 dollars par tonne (2020, dollars américains), soit environ 160 euros par tonne.³ Cela signifie qu'un repas plus durable apporte un bénéfice d'environ 0,03 € par repas (en supposant 1,69 kg de CO₂ par repas conventionnel et une réduction de 12 % des émissions pour une alimentation durable).

4.3 Analyse coûts-avantages

Quantifier les coûts et les avantages des repas scolaires n'est pas un exercice simple. En effet, les avantages sont divers, difficiles à quantifier et s'étalent sur une longue période de temps, alors que les coûts ont tendance à être plus immédiatement mesurables. Néanmoins, la littérature scientifique décrivant cette relation est de plus en plus abondante. Les résultats vont d'une situation pratiquement d'équilibre à des résultats nettement positifs.

Bien que le cadre temporel ne soit souvent pas clairement défini dans ces analyses, la littérature démontre que les avantages des repas scolaires ne se manifestent généralement pleinement qu'à (plus) long terme. Ils vont au-delà des gains immédiats en matière de santé et incluent des effets sur le développement cognitif, les taux d'emploi et les revenus des enfants concernés tout au long de leur vie. Par conséquent, les études qui se concentrent sur les avantages et les coûts à long terme ont tendance à être plus optimistes que celles qui se limitent aux effets à court terme. La plupart des études se concentrent sur les effets à long terme.

4.3.1 Court terme

Oosterhoff et al. (2020) montrent que le programme néerlandais « Gezonde School voor de Toekomst » (cf. annexe 1) atteint à peu près une situation d'équilibre entre les coûts et les avantages à court terme.

4.3.2 Moyen terme

Osifowora et al (2025) calculent, sur la base d'une étude de cas dans les West Midlands en Angleterre, que les repas scolaires peuvent produire un rapport coûts-avantages d'environ 2,4 sur une période de 20 ans.

4.3.3 3.3 Long terme

Lundborg et al. (2022) montrent, pour la Suède, que les élèves qui peuvent bénéficier de repas scolaires pendant neuf ans génèrent un revenu supérieur de 102.000 SEK au cours de leur vie. Ce résultat est compensé par un coût de 26.900 SEK, soit un rapport avantages-coûts de près de 4.⁴ Ce calcul ne prend en compte que les avantages en termes de revenus, sans tenir compte des gains en termes de santé ou des impacts sociaux.

2 L'Office national de l'Emploi (ONEM) a plus précisément versé plus de 4 milliards d'euros d'allocations en 2024 (ONEM, 2025).

3 La conversion en euros tient compte du taux de change du 11 novembre 2025.

4 Pour les enfants issus de familles à faibles revenus, ce ratio atteint même 7.

Aux Pays-Bas, une analyse de Deloitte (2024) démontre qu'un investissement d'un milliard d'euros dans les repas scolaires pourrait générer entre 1,7 et 4,8 milliards d'euros d'économies sociales, et ce grâce à des économies sur (1) les coûts directs du diagnostic et du traitement du surpoids et de l'obésité, (2) les coûts indirects de l'absentéisme et de la perte de productivité du travail dus au surpoids et à l'obésité, et (3) les coûts personnels.⁵ Ainsi, selon cette étude, le rapport coûts-avantages à long terme se situe entre 1,7 et 4,8.

Les repas scolaires universels gratuits (Universal Free School Meals - UFSM) s'avèrent également rentables aux États-Unis. Cohen et al (2023) soulignent les économies d'échelle et l'élimination des dettes pour les repas non payés. La Rockefeller Foundation a quantifié ces coûts et avantages et est parvenue à un rapport coûts-avantages de 2,1 (40 milliards de dollars par an / 19 milliards de dollars par an) (Storme et al., 2023). Les avantages relevés dans le cadre de cette recherche comprennent des avantages pour la santé humaine et l'économie grâce à des contributions à la réduction des maladies induites par l'alimentation, de la pauvreté et de l'insécurité alimentaire (Storme et al., 2023).

Enfin, Verguet et al. (2020) calculent que les investissements dans les repas scolaires peuvent rapporter en moyenne 7 euros par euro investi, avec des pointes allant jusqu'à 35 euros dans certains contextes. Ce rendement positif résulte d'une combinaison de coûts de santé moins élevés, de meilleurs résultats d'apprentissage, d'une plus grande équité sociale et d'un incitant à la production locale d'aliments. Toutefois, il est important de noter que cette étude porte sur des pays à revenu faible ou moyen, où les avantages peuvent être nettement plus élevés que dans un pays riche comme la Belgique.

4.3.4 Conclusion

Sur la base de la littérature actuelle, on peut affirmer avec prudence que le rapport avantages-coûts à long terme des repas scolaires dans un pays prospère comme la Belgique se situe probablement entre 1,7 et 4,8, en fonction de la perspective temporelle et des avantages pris en compte. À court terme, la situation reste moins claire pour l'instant, car une seule étude fournit des données concrètes à ce sujet. Néanmoins, les résultats disponibles suggèrent que les repas scolaires s'autofinancent au moins partiellement à court terme, les résultats se situant autour du point d'équilibre.

Tous ces ratios font apparaître un déséquilibre entre ceux qui investissent (coûts) et ceux qui bénéficient des avantages : les pouvoirs publics et les établissements d'enseignement supportent généralement les coûts et les risques, tandis que les avantages directs reviennent principalement aux individus.

⁵ Ces coûts personnels comprennent entre autres les dépenses liées à la perte de poids et la perte de revenus due à la discrimination et à la stigmatisation.

5 MODÈLES POUR DES REPAS SCOLAIRES POUR CHAQUE ENFANT

Dans ce chapitre, nous passons de l'étude des cas existants et de la littérature au calcul des coûts et des avantages des repas scolaires. À cette fin, nous distinguons quatre scénarios, chacun d'une complexité croissante. Plus précisément, sur la base de la méthode des ingrédients (Belfield et al., 2018), nous calculons les coûts et les avantages des scénarios suivants :

- **Scénario 1** : un repas chaud pour chaque enfant
- **Scénario 2** : un repas chaud et sain pour chaque enfant
- **Scénario 3** : un repas chaud, sain et durable pour chaque enfant
- **Scénario 4** : un repas chaud, sain et durable pour chaque enfant avec une approche à plusieurs composantes

Avant d'approfondir les scénarios, nous expliquons les différentes composantes des différents scénarios.

Tout d'abord, il y a le repas chaud, sans autre exigence. Ce type de repas ne s'applique qu'au scénario 1. Il ne s'agit pas nécessairement d'un repas sain, mais pas non plus d'office d'un repas malsain. La valeur nutritionnelle ou la quantité de légumes n'est pas explicitement prise en compte dans ce repas.

Deuxièmement, nous distinguons le repas sain. C'est le scénario 2. Bien qu'il n'existe pas de ligne directrice claire pour définir exactement ce que comprend un repas sain, ce scénario prend en compte les repas pour lesquels il est fait attention à la valeur nutritionnelle et aux proportions entre les protéines, les légumes et les glucides, par exemple. La santé est donc explicitement au centre de ces repas.

Troisièmement, nous distinguons le repas durable. Ici aussi, il existe différentes définitions. En effet, la durabilité dans les repas scolaires peut prendre différentes formes et ne se limite pas au choix des ingrédients. Elle couvre l'ensemble du processus : de la culture écologique des légumes et de la production de produits riches en protéines (tels que la viande et les œufs) au transport, où les fournisseurs locaux peuvent jouer un rôle, en passant par les méthodes d'emballage et le traitement des déchets. La limitation de l'impact sur le climat est un aspect important de la durabilité. Des choix conscients, tels que l'utilisation de produits de saison, une proportion plus faible de produits riches en protéines et une logistique plus efficace, peuvent réduire considérablement les émissions de CO₂. Dans cette étude, nous définissons les repas durables comme des repas où ces considérations écologiques occupent une place centrale.

En plus des éléments précédents, le quatrième scénario comprend une approche à plusieurs composantes. Il s'agit d'une stratégie plus large qui combine plusieurs éléments pour renforcer à la fois la santé et la durabilité. Il peut s'agir d'initiatives portant sur l'exercice physique, l'éducation à la santé, l'éducation nutritionnelle et d'autres mesures visant à promouvoir le bien-être des enfants à l'école.

5.1 Coûts et avantages inclus dans les scénarios

Dans les scénarios, nous calculons les coûts et les avantages de la fourniture de repas scolaires pour les élèves de l'enseignement primaire en Belgique. Selon les données les plus récentes, l'enseignement primaire (niveau 1 de la CITE) en Belgique comptait 814.388 élèves pour l'année scolaire 2022-2023 (World Bank Open Data, 2023). Ces chiffres ne concernent que l'enseignement primaire ordinaire et excluent l'enseignement maternel et l'enseignement spécialisé. Comme il s'agit des données les plus récentes et les plus actualisées pour l'ensemble de la Belgique, nous utilisons ce nombre d'élèves dans nos analyses.

5.1.1 Coûts

Conformément à la littérature, nous distinguons quatre postes de coûts : (1) la nourriture, (2) le personnel, (3) l'équipement et (4) les autres coûts. Nous précisons ci-dessous ce que comprend chaque poste de coûts et comment nous avons calculé les chiffres pour les scénarios.

5.1.1.1 Alimentation

Les entretiens (cf. chapitre 1) ont révélé que la ligne chaude via un traiteur externe était de loin la forme la plus courante de fourniture de repas dans les écoles belges. Cette formule est donc le point de départ du calcul des coûts dans cette étude. Par conséquent, le coût des aliments indiqué dans les scénarios reflète le montant qu'une école paie à un traiteur. Ce montant comprend non seulement le coût des ingrédients, mais aussi les frais de personnel et les frais généraux du traiteur, ainsi que les coûts encourus aux premiers maillons de la chaîne alimentaire, tels que les agriculteurs et les entreprises de transformation.

Le coût moyen des aliments est calculé à partir de données recueillies lors d'entretiens avec des écoles et des traiteurs. À cet égard, les écoles indiquent que le coût de la nourriture est le poste de dépense le plus important lorsqu'elles proposent des repas chauds.

5.1.1.2 Personnel

L'offre de repas chauds s'accompagne d'un coût supplémentaire pour le personnel. Les écoles déclarent devoir déployer du personnel supplémentaire pour faire face à l'augmentation de la charge de travail. Cette charge de travail comprend notamment la distribution des repas, l'accompagnement et l'aide aux élèves pendant le repas (par exemple, aider les plus jeunes avec les couverts ou le rythme), la réception et le contrôle des repas livrés et l'exécution de tâches administratives supplémentaires telles que l'information des parents. En outre, le nettoyage et le rangement du matériel nécessitent généralement un peu plus de temps que pour les boîtes à tartines.

Pour accomplir ces tâches, les écoles s'appuient généralement sur une combinaison de bénévoles et de personnel scolaire (supplémentaire), dont des enseignants, du personnel administratif et du personnel d'entretien. Le coût moyen du personnel rapporté dans cette étude est basé sur les informations recueillies lors des entretiens avec les écoles et sur les données publiquement disponibles concernant les barèmes salariaux et les niveaux d'ancienneté. Les écoles indiquent que les frais de personnel constituent, avec les denrées alimentaires, un deuxième poste de dépenses important et souvent sous-exposé dans le cadre de l'organisation de repas chauds.

5.1.1.3 Matériel

Proposer des repas chauds nécessite également d'investir dans du matériel. Les écoles indiquent qu'elles assument des dépenses supplémentaires pour les assiettes, les couverts, le matériel de service, les tables de travail en inox, les lave-vaisselle, le matériel de réfrigération et de maintien au chaud, entre autres.

Pour calculer le coût du matériel, une distinction est faite entre « mobilier et machines » et « petit matériel ». Les investissements plus importants dans le mobilier et les machines (par exemple les tables en inox) sont amortis sur une période de dix ans, ce qui correspond à un amortissement linéaire de 10 % par an. Le petit matériel, tel que les assiettes, les couverts et autre matériel facilement remplaçable, a généralement une durée de vie plus courte et est donc amorti sur une période de trois ans, soit 33 % par an.

Le coût du matériel rapporté dans cette étude est basé sur ces périodes d'amortissement et sur les coûts communiqués par les écoles lors des entretiens. Bien que les écoles affirment que le coût du matériel est nettement inférieur aux dépenses pour les aliments ou le personnel, il reste un coût structurel qui doit être pris en compte lorsque les écoles proposent des repas chauds.

5.1.1.4 Autre

Outre le coût de la nourriture, du personnel et du matériel, il y a des frais supplémentaires. Les écoles font référence aux coûts de traitement des déchets et à la consommation supplémentaire d'énergie et d'autres services d'utilité publique engendrés par la fourniture de repas chauds, entre autres. Les coûts de cette catégorie restent plutôt limités dans la plupart des écoles.

5.1.2 Avantages

Conformément à la littérature, nous distinguons trois postes d'avantages, chacun lié à la société. Plus précisément, nous chiffrons les avantages (1) économiques, (2) pour la santé et (3) pour l'environnement. Bien que nous calculions ces postes séparément dans la mesure du possible, certains chevauchements entre les catégories sont inévitables. Nous expliquons ci-dessous la méthode de calcul et les chevauchements possibles.

5.1.2.1 Avantages économiques

Il s'agit de l'avantage social résultant de l'augmentation des recettes publiques par le biais des impôts et des cotisations sociales sur les revenus, en raison d'une augmentation estimée des revenus de toute une vie pour tous les enfants de l'enseignement primaire. Ces avantages économiques sont constitués de plusieurs éléments.

Nous partons d'une étude de premier plan réalisée pour la Suède (Lundborg et al., 2022). Cette étude a démontré que les élèves qui ont eu accès à des repas scolaires nutritifs et gratuits tout au long de leur scolarité primaire ont eu, en moyenne, des revenus supérieurs de 3 % au cours de leur vie. Cette étude, souvent citée et solide sur le plan méthodologique, est pour l'instant la seule à chiffrer cette relation. Cela signifie qu'il est difficile de faire la distinction entre les avantages économiques des différents scénarios. Pour les scénarios 2 à 4, dans lesquels des repas chauds et sains sont proposés, nous appliquons cette augmentation de revenu de 3 %. Pour le scénario 1, dans lequel les repas scolaires sont fournis mais sans accent spécifique sur la santé, nous supposons un impact plus faible d'environ 1,5 %. Cette hypothèse repose sur l'idée que les effets positifs des repas scolaires nutritifs sur la santé (tels qu'un IMC plus faible) contribuent à augmenter les revenus tout au long de la vie, en partie parce que les gens peuvent travailler plus longtemps et plus souvent grâce à une meilleure santé.

Ensuite, il faut tenir compte des revenus moyens d'une vie en Belgique. Pour calculer l'impact d'une augmentation des revenus tout au long d'une vie en termes monétaires, nous partons du revenu personnel net moyen en Belgique. Pour ce faire, nous combinons les données des différentes régions. En 2024, le revenu mensuel personnel net moyen⁶ était de 2.316 € en Région flamande, de 2.055 € en Région wallonne et de 2.027 € en Région de Bruxelles-Capitale (Statistiek Vlaanderen, 2025b). En tenant compte du nombre d'habitants par région (respectivement 6.821.770, 3.692.283 et 1.249.597) (Statbel, 2025), on obtient un revenu personnel net moyen pondéré de 2.203,38 € par mois. Cela correspond à un revenu net annuel de 26.441 euros, sans les avantages sociaux, le pécule de vacances ou la prime de fin d'année (= 12 mois × 2 203,38 euros). Sur une période de 40 ans, sans ajustement de l'inflation, cela représenterait un total de 1.057.623 € (= 40 ans × 26.440,56 €). Comme nous nous intéressons à l'avantage social réel, nous tenons compte d'un taux d'inflation annuel moyen de 2,4 % (la moyenne à long terme sur la période 2006-2024) (Statistiek Vlaanderen, 2025a) et d'une carrière de 40 ans (par exemple de 25 à 65 ans). Corrigé pour l'inflation, le revenu net de toute une vie est d'environ 1.743.149 € [= 26.440,56 revenu annuel actuel × (1,02440-1)/0,024].

Dans cette étude, nous nous concentrons sur les avantages sociaux découlant d'une augmentation du revenu individuel. Plus précisément, il s'agit des recettes publiques supplémentaires provenant des impôts et des cotisations sociales liées à cette croissance des revenus. Pour en faire une estimation, nous devons déterminer

⁶ Il s'agit de la rémunération totale (en espèces ou en nature) qu'une personne appartenant à la population âgée de 18 ans et plus peut percevoir (mensuellement) (Statistiek Vlaanderen, 2025b).

la part de l'augmentation des revenus qui revient effectivement aux pouvoirs publics. Nous supposons ici que la majeure partie des revenus provient du travail (salaires). Selon les chiffres de l'OCDE (2025), pour une personne isolée percevant un salaire moyen en Belgique, 52,6 % des coûts salariaux sont consacrés aux impôts et aux cotisations sociales. En chiffres, cela signifie que dans nos analyses, nous considérons un revenu personnel brut total tout au long d'une vie d'environ 3.67.0530 € [= 1.743.149 / (1-0,526)], dont 1.934.381 € (= 3.677.530 × 0,526) reviennent à la société.

Il est important de noter que les montants monétaires regroupés sous la rubrique des avantages économiques englobent en réalité plus que des effets purement économiques. En effet, l'augmentation estimée des revenus tout au long de la vie reflète une combinaison d'avantages sous-jacents dont bénéficient les élèves lorsqu'ils ont accès à des repas scolaires sains. Par exemple, un meilleur niveau de bien-être à l'école, une meilleure concentration et de meilleurs résultats scolaires peuvent augmenter la probabilité que les élèves s'engagent plus tard dans des études supérieures, ce qui a à son tour un effet positif sur leurs perspectives de revenus futurs. En outre, une meilleure santé se traduit généralement par une participation plus importante et plus stable au marché du travail, ce qui se répercute également sur le revenu de toute une vie. En d'autres termes, bien que ces avantages soient inclus dans notre analyse en tant qu'avantages économiques (parce qu'ils se traduisent en fin de compte par une augmentation des recettes publiques par le biais des impôts et des cotisations sociales), ils sont le résultat d'un large éventail d'avantages éducatifs, sociaux et liés à la santé.

Calcul des avantages économiques par an

Scénario 1 : Calcul des avantages socio-économiques par an pour une augmentation estimée à 1,5 % des revenus tout au long de la vie.

- Augmentation nette des revenus par an : [814.388 enfants de l'enseignement primaire × (1,5 % × 1.743.149 € de revenu net moyen par Belge tout au long de sa vie)]/40 ans = 532,3 millions
- Augmentation brute des revenus par an : 532,3 millions / (1 - 0,526) = 1.123,1 millions
- Recettes publiques (impôts et cotisations sociales) par an : Brut - net = 590,8 millions

Scénarios 2 à 4 : Calcul des avantages socio-économiques par an pour une augmentation estimée à 3 % des revenus tout au long de la vie.

- Augmentation nette des revenus par an : [814.388 enfants de l'enseignement primaire × (3 % × 1.743.149 € de revenu net moyen par Belge tout au long de sa vie)]/40 ans = 1.064,7 millions
- Augmentation brute des revenus par an : 1.064,7 millions / (1 - 0,526) = 2.246,2 millions
- Recettes publiques (impôts et cotisations sociales) par an : brut - net = 1.181,5 millions

5.1.2.2 Avantages pour la santé

Les avantages pour la santé comprennent la valeur monétaire de l'amélioration des effets sur la santé des enfants en surpoids ou obèses fréquentant l'école primaire. Plus précisément, nous calculons les avantages résultant directement d'une diminution de l'IMC pour un groupe d'enfants en surpoids fréquentant l'école primaire. Ces avantages reflètent les avantages de l'amélioration de la santé, y compris les économies réalisées sur les dépenses de santé.

Le calcul s'appuie sur les travaux de Verhaeghe et al (2016), qui ont calculé les coûts sociaux du surpoids et de l'obésité en Belgique. Ils estiment qu'une réduction de l'IMC de 1 kg/m², appliquée à 3,8 millions de personnes en surpoids ou obèses, entraîne sur une période de 20 ans des avantages sociaux totaux de 15,9 milliards d'euros. Cela représente un avantage pour la santé d'environ 210 euros par personne et par an pour une baisse de l'IMC d'une unité.

En appliquant cette estimation proportionnellement (1) au nombre d'enfants de l'école primaire concernés et (2) à la réduction attendue de l'IMC dans chaque scénario, nous pouvons estimer les avantages pour la santé par an.

(1) Le nombre d'enfants de l'école primaire concernés

La recherche démontre que le surpoids et l'obésité sont très répandus chez les enfants et les adolescents. Par exemple, l'enquête de santé de Sciensano de 2018 a démontré que 25 % (19 % en surpoids et 6 % obèses) des jeunes âgés de 2 à 17 ans en Belgique étaient en surpoids (Drieskens et al., 2018). Appliqué au nombre d'enfants de l'enseignement primaire en Belgique pour l'année scolaire 2022-2023 (World Bank Open Data, 2023), cela signifie qu'environ 203.597 enfants du primaire (25 % de 814.388) sont en surpoids.

(2) Baisse attendue de l'IMC

La recherche démontre que les interventions en milieu scolaire (qui consistent souvent en des repas scolaires sains combinés à une activité physique) entraînent une réduction moyenne de l'IMC de 0,30 kg/m² (Bleich et al., 2018 ; Willeboordse et al., 2022). Étant donné que nos scénarios diffèrent quant à la mesure dans laquelle ils contiennent des éléments favorables à la santé, nous faisons varier l'impact supposé sur l'IMC en conséquence.

Calcul des avantages pour la santé par an

Scénarios 1 à 4 : calcul des avantages sociaux en matière de santé par an.

15.905.510.656 € / 20 ans / 3.795.026 personnes × 203.597 enfants de l'enseignement primaire × réduction de l'IMC ; la réduction de l'IMC dépendant du scénario (0 kg/m², 0,20 kg/m² ou 0,30 kg/m²).

Scénario 1 : il n'existe aucune preuve convaincante que la fourniture de repas scolaires sans attention à la qualité nutritionnelle a un effet sur l'IMC. Nous supposons donc un effet sur l'IMC de 0 kg/m².

Scénarios 2 et 3 : ces scénarios proposent des repas sains, mais manquent d'une approche plus large à composantes multiples. Une estimation plus prudente de 0,20 kg/m² est donc appropriée. En outre, nous n'incluons pas d'effet supplémentaire sur la santé pour les aliments durables ou biologiques (scénario 3), car la littérature ne fournit pas de preuves concluantes que ces produits génèrent des avantages supplémentaires pour la santé.

Scénario 4 : ce scénario comprend à la fois des repas sains et des activités physiques supplémentaires. Nous prenons ici l'ampleur moyenne de l'effet dans la littérature, à savoir 0,30 kg/m².

5.1.2.3 Avantages pour l'environnement

Sur la base des recherches menées par Petruzzelli et al. (2023) et Rennert et al. (2022), nous estimons les avantages sociaux d'une réduction des émissions de CO₂ à 0,03 € par repas. Ce calcul suppose des émissions moyennes de 1,69 kg de CO₂ par repas standard, une réduction de 12 % en proposant des aliments plus durables (Petruzzelli et al., 2023), et un coût social de 159,55 € par tonne d'émissions de CO₂ (Rennert et al., 2022).

La littérature ne prouve pas que les repas scolaires chauds sans souci de durabilité génèrent plus ou moins d'émissions de CO₂ qu'un lunch typique apporté de la maison. Par conséquent, les gains environnementaux sont entièrement attribués à l'intégration de composants alimentaires durables dans les repas scolaires (scénarios 3 et 4).

La réduction des émissions s'applique à l'ensemble des 814.388 élèves de l'enseignement primaire en Belgique pour une année (scolaire) complète, avec des repas proposés 145 jours par an.

5.2 Scénario 1 : un repas chaud pour chaque enfant

5.2.1 Introduction

Les écoles interrogées dans le cadre de notre étude accordent généralement la priorité à la fourniture de repas sains, en mettant l'accent sur les fruits et les légumes. Pour fournir une estimation réaliste du coût des repas scolaires sans accent sur la santé,⁷ il est nécessaire de tenir compte de la différence de prix entre les aliments sains et les aliments moins sains.

Plusieurs études démontrent que les aliments sains sont en moyenne plus chers que les alternatives moins saines, tant pour les adultes que pour les enfants (Drewnowski et al., 2004 ; Rao et al., 2013 ; Rydén & Hagfors, 2011 ; Schröder et al., 2006). Par exemple, Schroeder et al. (2006) montrent que les personnes ayant un régime alimentaire plus sain dépensent quotidiennement entre 1,20 et 1,40 € de plus pour leur alimentation. Drewnowski et al. (2004) ont constaté que les régimes riches en graisses, en sucres et en céréales étaient associés à une réduction des coûts de 0,05 à 0,40 € par 100 grammes de nourriture, tandis que chaque portion de 100 grammes supplémentaires de fruits et légumes augmentait les dépenses quotidiennes de 0,18 à 0,29 €. Dans une étude documentaire à grande échelle, Rao et al. (2013) ont calculé que les régimes extrêmement sains coûtent en moyenne 1,28 € (0,87 € à 1,69 €)⁸ de plus par jour que les régimes très malsains. Les différences de prix sont particulièrement prononcées pour la viande et les produits riches en protéines : les options les plus saines coûtent en moyenne 0,25 euro de plus par portion que leurs équivalents moins sains.

Nos propres calculs - scénario 1 ci-dessous - démontrent que le coût d'un repas scolaire sans attention particulière à la santé est inférieur d'environ 0,60 € par repas et par enfant à celui d'alternatives saines. Cette différence de prix est conforme à la littérature scientifique pour la Belgique, qui calcule que les repas sains qui répondent à la ligne directrice pour la consommation quotidienne de légumes sont en moyenne environ 20 % plus chers que les repas qui ne répondent pas à cette ligne directrice (Vandevijvere et al., 2021). Au cours de nos entretiens avec les écoles et les traiteurs, un coût alimentaire moyen de 3,70 € par repas sain par élève a été rapporté. En divisant ce montant (3,70 euros) par 1,20 (la différence de 20 %), nous obtenons 3,08 euros pour un repas qui ne met pas l'accent sur la santé, soit une différence de prix d'environ 0,60 euro par repas.

⁷ Notons qu'il ne s'agit pas nécessairement d'aliments malsains. Cependant, il n'y a pas d'accent spécifique sur le respect de lignes directrices en matière d'alimentation saine.

⁸ La différence de prix dans l'article est exprimée en dollars. La conversion en euros tient compte du taux de change du 7 novembre 2025.

5.2.2 Chiffres

Tableau 1. Rapport coûts-avantages : Scénario 1

	Avantages pour tous les élèves de l'enseignement primaire en Belgique par an (millions d'euros)	Coûts pour tous les élèves de l'enseignement primaire en Belgique par an (millions d'euros)	Rapport coûts-avantages
Scénario 1	€ 590,8	€ 576,3	1,025

Tableau 2. Coûts : Scénario 1

	Coût moyen par repas par enfant de l'école primaire (€)	Coûts pour tous les élèves de l'enseignement primaire en Belgique par an (millions d'euros)*	Pourcentage du poste de coûts dans le coût total (%)	Description
Alimentation : Montant payé par l'école au traiteur (y compris les ingrédients, le transport, les frais de personnel et les frais généraux du traiteur).	€ 3,13	€ 370,1	64,2	Le coût moyen des aliments est calculé à partir de données recueillies lors d'entretiens avec des écoles et des traiteurs. Ce coût représente le montant que l'école paie pour la nourriture. Les frais de personnel des traiteurs, des agriculteurs et des autres parties concernées sont inclus.
Personnel : Coût des bénévoles et du personnel scolaire supplémentaire (enseignants, administration, aide au nettoyage) pour fournir les repas.	€ 1,48	€ 175,3	30,4	Le coût moyen du personnel pour les écoles, basé sur des informations recueillies lors des entretiens avec les écoles et sur les données disponibles en ligne concernant les barèmes salariaux et l'ancienneté.
Matériel : Dépenses pour le matériel, telles que les assiettes, les couverts, les tables en inox et les réfrigérateurs.	€ 0,05	€ 6,4	1,1	Une durée de 10 ans a été utilisée pour le poste « Mobilier et machines » : 10 ans à 10% par an. Pour le « Petit matériel » (comme les assiettes et les couverts), une durée de 3 ans a été utilisée : 3 ans à 33 % par an.
Autres : Autres coûts, tels que le traitement des déchets et l'énergie et les services d'utilité publique supplémentaires.	€ 0,21	€ 24,4	4,2	
Total (tout)	€ 4,88	€ 576,3	100	

Note. * Coût total basé sur 145 jours par année scolaire pendant lesquels les repas sont fournis et 814.388 enfants de l'enseignement primaire (World Bank Open Data, 2023). Pour une description plus détaillée du calcul des coûts, voir le chapitre 5 « Coûts et avantages inclus dans les scénarios ».

Tableau 3. Avantages : Scénario 1

	Avantages moyens à long terme par repas par enfant de l'école primaire (€)	Avantages à long terme pour tous les élèves de l'enseignement primaire en Belgique par an (millions d'euros)	Pourcentage de l'avantage dans les avantages totaux (%)	Description
Économie (revenus)	€ 5,00	€ 590,8	100,0	Il s'agit de l'avantage social (via l'augmentation des recettes publiques par le biais des impôts et des cotisations sociales sur les revenus) en raison d'une augmentation de 1,5 % des revenus de toute une vie pour tous les enfants de l'enseignement primaire.
Santé	€ 0,00	€ 0,0	0,0	Rien ne prouve qu'un repas scolaire qui ne met pas l'accent sur la santé apporte une valeur ajoutée par rapport à l'absence de repas scolaire.
Environnement/écologie	€ 0,00	€ 0,0	0,0	Rien ne prouve qu'un repas scolaire qui ne met pas l'accent sur la durabilité apporte une valeur ajoutée par rapport à l'absence de repas scolaire.
Total (tout)	€ 5,00	€ 590,8	100	

Note. Pour une description plus détaillée du calcul des avantages, voir le *chapitre 5* « Coûts et avantages inclus dans les scénarios ».

5.2.3 Conclusion

Notre analyse suggère qu'offrir des repas chauds à tous les enfants des écoles primaires en Belgique - sans mettre l'accent sur une alimentation saine ou sur la durabilité de l'offre - est une opération rentable à long terme. L'avantage moyen est d'environ 5 euros par repas, alors que le coût moyen par repas est légèrement inférieur à 5 euros (environ 4,90 euros). Cela signifie que chaque euro investi peut rapporter environ un euro à long terme (40 ans). Bien que le rendement financier soit limité, il s'agit d'un investissement potentiellement neutre sur le plan financier mais intéressant sur le plan social.

5.3 Scénario 2 : un repas chaud et sain pour chaque enfant

5.3.1 Introduction

Comme décrit dans le scénario 1, de nombreuses écoles interrogées dans le cadre de cette étude accordent la priorité à la fourniture de repas chauds et *sains*. L'accent est mis sur une part suffisante de fruits et légumes et un rapport équilibré entre les protéines, les légumes et les glucides. Dans ce scénario, nous examinons cette forme courante de service de repas et nous calculons les coûts et les avantages qui y sont associés.

5.3.2 Chiffres

Tableau 4. Rapport coûts-avantages : Scénario 2

	Avantages pour tous les élèves de l'enseignement primaire en Belgique par an (millions d'euros)	Coûts pour tous les élèves de l'enseignement primaire en Belgique par an (millions d'euros)	Rapport coûts-avantages
Scénario 2	€ 1 190,0	€ 647,2	1,839

Tableau 5. Coûts : Scénario 2

	Coût moyen par repas par enfant de l'école primaire (€)	Coûts pour tous les élèves de l'enseignement primaire en Belgique par an (millions d'euros)*	Pourcentage du poste de coûts dans le coût total (%)	Description
Alimentation : Montant payé par l'école au traiteur (y compris les ingrédients, le transport, les frais de personnel et les frais généraux du traiteur).	€ 3,73	€ 441,0	68,1	Le coût moyen des aliments est calculé à partir de données recueillies lors d'entretiens avec des écoles et des traiteurs. Ce coût représente le montant que l'école paie pour la nourriture. Les frais de personnel des traiteurs, des agriculteurs et des autres parties concernées sont inclus.
Personnel : Coût des bénévoles et du personnel scolaire supplémentaire (enseignants, administration, aide au nettoyage) pour fournir les repas.	€ 1,48	€ 175,3	27,1	Le coût moyen du personnel pour les écoles, basé sur des informations recueillies lors des entretiens avec les écoles et sur les données disponibles en ligne concernant les barèmes salariaux et l'ancienneté.
Matériel : Dépenses pour le matériel, telles que les assiettes, les couverts, les tables en inox et les réfrigérateurs.	€ 0,05	€ 6,4	1,0	Une durée de 10 ans a été utilisée pour le poste « Mobilier et machines » : 10 ans à 10% par an. Pour le « Petit matériel » (comme les assiettes et les couverts), une durée de 3 ans a été utilisée : 3 ans à 33 % par an.
Autres : Autres coûts, tels que le traitement des déchets et l'énergie et les services d'utilité publique supplémentaires.	€ 0,21	€ 24,4	3,8	La catégorie « Autres » comprend le traitement des déchets, tout coût supplémentaire pour l'énergie et les services d'utilité publique.
Total (tout)	€ 5,48	€ 647,2	100,0	

Note. * Coût total basé sur 145 jours par année scolaire pendant lesquels les repas sont fournis et 814.388 enfants de l'enseignement primaire (World Bank Open Data, 2023). Pour une description plus détaillée du calcul des coûts, voir le chapitre 5 « Coûts et avantages inclus dans les scénarios ».

Tableau 6. Avantages : Scénario 2

	Avantages moyens à long terme par repas par enfant de l'école primaire (€)	Avantages à long terme pour tous les élèves de l'enseignement primaire en Belgique par an (millions d'euros)	Pourcentage de l'avantage dans les avantages totaux (%)	Description
Économie (revenus)	€ 10,01	€ 1 181,5	99,3	Il s'agit de l'avantage social (via l'augmentation des recettes publiques par le biais des impôts et des cotisations sociales sur les revenus) en raison d'une augmentation de 3 % des revenus de toute une vie pour tous les enfants de l'enseignement primaire.
Santé	€ 0,07	€ 8,5	0,7	Il s'agit des avantages monétaires estimés associés à un IMC plus sain chez les enfants en surpoids ou obèses de l'école primaire, sur la base d'une réduction de l'IMC de 0,20 kg/m ² pour 203.597 enfants.
Environnement/écologie	€ 0,00	€ 0,0	0,0	Rien ne prouve qu'un repas scolaire qui ne met pas l'accent sur la durabilité apporte une valeur ajoutée par rapport à l'absence de repas scolaire.
Total (tout)	€ 10,08	€ 1 190,0	100	

Note. Pour une description plus détaillée du calcul des avantages, voir le *chapitre 5* « Coûts et avantages inclus dans les scénarios ».

5.3.3 Conclusion

Notre analyse suggère que la fourniture de repas chauds et sains à tous les enfants de l'enseignement primaire en Belgique pourrait avoir des retombées positives à long terme. L'avantage moyen est d'environ 10 euros par repas, alors que le coût moyen est d'environ 5,50 euros. Cela signifie que chaque euro investi peut rapporter environ 1,84 euro à terme (40 ans).

5.4 Scénario 3 : un repas chaud, sain et durable pour chaque enfant

5.4.1 Introduction

Les aliments durables sont généralement plus chers que les variantes non durables, car ces produits garantissent une juste rémunération des agriculteurs et incluent le coût des services environnementaux fournis par la production agricole (WWF, 2021). C'est également ce qui ressort des entretiens avec les traiteurs, qui ont indiqué que les repas biologiques sont en moyenne 0,47 € plus chers que les repas sains habituels. Bien que ce surcoût soit généralement associé aux repas biologiques, le WWF souligne que l'alimentation durable (à condition d'avoir un régime optimisé comprenant une consommation moindre de snacks, de sodas, de viande et de produits laitiers) ne doit pas nécessairement être plus coûteuse pour les ménages belges (WWF, 2021).

La recherche universitaire le confirme, concluant qu'une consommation moindre de certains types d'aliments peut réduire les coûts pour la société (Petruzzelli et al., 2023). Concrètement, Petruzzelli et al. (2023) ont démontré qu'un repas scolaire moyen émet environ 1,69 kg d'équivalent CO₂. Rendre la composition plus durable, par exemple en réduisant les produits d'origine animale, permet de préserver la qualité nutritionnelle et de créer des avantages environnementaux et économiques significatifs. L'impact sur les émissions varie selon l'intervention : la minimisation de la viande bovine et des produits laitiers réduit les émissions de 22 %, la limitation des produits à base de porc et de volaille les augmente légèrement (+2 %), l'élimination totale de la viande et des produits laitiers réduit les émissions de 12 %, et l'augmentation des légumineuses les réduit également de 12 %. Rennert et al (2022) estiment le coût social des émissions de CO₂ à 185 dollars par tonne (2020, dollars américains), soit environ 160 euros par tonne.⁹ Cela signifie qu'un repas plus durable apporte un bénéfice d'environ 0,03 € par repas (en supposant 1,69 kg de CO₂ par repas conventionnel et une réduction de 12 % des émissions pour une alimentation durable).

Dans cette estimation des coûts, nous considérons des repas similaires sans consommation moindre de viande et de produits laitiers, entre autres. Nous imputons donc un coût supplémentaire pour les repas durables de 0,47 € par repas. Ce coût supplémentaire pour les repas scolaires durables est basé sur des informations provenant d'entretiens avec des traiteurs.

⁹ La conversion en euros tient compte du taux de change du 11 novembre 2025.

5.4.2 Chiffres

Tableau 7. Rapport coûts-avantages : Scénario 3

	Avantages pour tous les élèves de l'enseignement primaire en Belgique par an (millions d'euros)	Coûts pour tous les élèves de l'enseignement primaire en Belgique par an (millions d'euros)	Rapport coûts-avantages
Scénario 3	€ 1 193,9	€ 702,1	1,700

Tableau 8. Coûts : Scénario 3

	Coût moyen par repas par enfant de l'école primaire (€)	Coûts pour tous les élèves de l'enseignement primaire en Belgique par an (millions d'euros)*	Pourcentage du poste de coûts dans le coût total (%)	Description
Alimentation : Montant payé par l'école au traiteur (y compris les ingrédients, le transport, les frais de personnel et les frais généraux du traiteur).	€ 4,20	€ 495,9	70,6	Le coût moyen des aliments (y compris le supplément pour les repas scolaires durables) est calculé à partir de données recueillies lors d'entretiens avec des écoles et des traiteurs. Ce coût représente le montant que l'école paie pour la nourriture. Les frais de personnel des traiteurs, des agriculteurs et des autres parties concernées sont inclus.
Personnel : Coût des bénévoles et du personnel scolaire supplémentaire (enseignants, administration, aide au nettoyage) pour fournir les repas.	€ 1,48	€ 175,3	25,0	Le coût moyen du personnel pour les écoles, basé sur des informations recueillies lors des entretiens avec les écoles et sur les données disponibles en ligne concernant les barèmes salariaux et l'ancienneté.
Matériel : Dépenses pour le matériel, telles que les assiettes, les couverts, les tables en inox et les réfrigérateurs.	€ 0,05	€ 6,4	0,9	Une durée de 10 ans a été utilisée pour le poste « Mobilier et machines » : 10 ans à 10% par an. Pour le « Petit matériel » (comme les assiettes et les couverts), une durée de 3 ans a été utilisée : 3 ans à 33 % par an.
Autres : Autres coûts, tels que le traitement des déchets et l'énergie et les services d'utilité publique supplémentaires.	€ 0,21	€ 24,4	3,5	La catégorie « Autres » comprend le traitement des déchets, tout coût supplémentaire pour l'énergie et les services d'utilité publique.
Total (tout)	€ 5,95	€ 702,1	100,0	

Note. * Coût total basé sur 145 jours par année scolaire pendant lesquels les repas sont fournis et 814.388 enfants de l'enseignement primaire (World Bank Open Data, 2023). Pour une description plus détaillée du calcul des coûts, voir le chapitre 5 « Coûts et avantages inclus dans les scénarios ».

Tableau 9. Avantages : Scénario 3

	Avantages moyens à long terme par repas par enfant de l'école primaire (€)	Avantages à long terme pour tous les élèves de l'enseignement primaire en Belgique par an (millions d'euros)	Pourcentage de l'avantage dans les avantages totaux (%)	Description
Économie (revenus)	€ 10,01	€ 1 181,5	99,0	Il s'agit de l'avantage social (via l'augmentation des recettes publiques par le biais des impôts et des cotisations sociales sur les revenus) en raison d'une augmentation de 3 % des revenus de toute une vie pour tous les enfants de l'enseignement primaire.
Santé	€ 0,07	€ 8,5	0,7	Il s'agit des avantages monétaires estimés associés à un IMC plus sain chez les enfants en surpoids ou obèses de l'école primaire, sur la base d'une réduction de l'IMC de 0,20 kg/m ² pour 203.597 enfants.
Environnement/écologie	€ 0,03	€ 3,8	0,3	Il s'agit des avantages monétaires estimés associés à la fourniture de repas chauds durables. Nous prenons ici en compte 145 repas chauds par élève et par année scolaire.
Total (tout)	€ 10,11	€ 1 193,9	100	

Note. Pour une description plus détaillée du calcul des avantages, voir le *chapitre 5* « Coûts et avantages inclus dans les scénarios ».

5.4.3 Conclusion

Notre analyse suggère que la fourniture de repas chauds, sains et durables à tous les enfants de l'enseignement primaire en Belgique pourrait avoir des retombées positives à long terme. L'avantage moyen est d'environ 10 euros par repas, pour un coût moyen d'environ 6 euros. Cela signifie que chaque euro investi peut rapporter environ 1,70 euro à terme (40 ans).

Bien que le scénario 2 (avec un ratio de 1,8) semble légèrement plus favorable que le scénario 3 (ratio de 1,7) sur la base des chiffres, nous tenons à souligner que les repas durables peuvent apporter des avantages supplémentaires qui ne sont actuellement pas chiffrés. Investir dans le développement durable peut contribuer à une consommation alimentaire plus consciente, à une empreinte écologique plus faible et à une plus grande responsabilité sociale. Ces effets peuvent à leur tour influencer les générations futures dans leur régime alimentaire et leur mode de vie. Bien que ces effets indirects soient difficiles à exprimer en euros, ils représentent une valeur sociale significative à long terme.

5.5 Scénario 4 : un repas chaud, sain et durable pour chaque enfant avec une approche à plusieurs composantes

5.5.1 Introduction

L'approche à plusieurs composantes comprend une vaste stratégie qui combine plusieurs éléments pour renforcer à la fois la santé et la durabilité. Il s'agit généralement d'initiatives portant sur l'exercice physique, l'éducation à la santé, l'éducation nutritionnelle, le bien-être psychosocial et d'autres mesures visant à promouvoir le bien-être général des enfants à l'école. La littérature montre que ces approches intégrées peuvent contribuer de manière substantielle aux avantages durables des repas scolaires : elles améliorent non seulement la qualité nutritionnelle, mais encouragent également un changement de comportement à plus long terme.

Ce scénario concrétise davantage l'approche à composantes multiples et identifie les coûts et avantages sociaux associés. Les directions des écoles que nous avons interrogées ont souligné l'importance pour les enfants d'acquérir des compétences et des connaissances en matière d'alimentation (en particulier les fruits et légumes) et d'habitudes alimentaires. Un nombre limité d'écoles, en particulier dans les contextes métropolitains, investissent également de manière explicite et structurelle dans une approche à composantes multiples. Cela signifie qu'il faut donner aux cours sur la santé ou l'alimentation une place claire dans le programme scolaire et éventuellement les associer à des possibilités d'exercices physiques supplémentaires. Bien qu'il existe encore un potentiel de croissance en Belgique pour cette approche à multiples facettes, nous disposons, grâce aux entretiens et à la littérature de recherche disponible, de suffisamment d'informations pour estimer le rapport coûts-avantages.

5.5.2 Chiffres

Tableau 10. Rapport coûts-avantages : Scénario 4

	Avantages pour tous les élèves de l'enseignement primaire en Belgique par an (millions d'euros)	Coûts pour tous les élèves de l'enseignement primaire en Belgique par an (millions d'euros)	Rapport coûts-avantages
Scénario 4	€ 1 198,1	€ 702,1	1,707

Tableau 11. Coûts : Scénario 4

	Coût moyen par repas par enfant de l'école primaire (€)	Coûts pour tous les élèves de l'enseignement primaire en Belgique par an (millions d'euros)*	Pourcentage du poste de coûts dans le coût total (%)	Description
Alimentation : Montant payé par l'école au traiteur (y compris les ingrédients, le transport, les frais de personnel et les frais généraux du traiteur).	€ 4,20	€ 495,9	70,6	Le coût moyen des aliments (y compris le supplément pour les repas scolaires durables) est calculé à partir de données recueillies lors d'entretiens avec des écoles et des traiteurs. Ce coût représente le montant que l'école paie pour la nourriture. Les frais de personnel des traiteurs, des agriculteurs et des autres parties concernées sont inclus.
Personnel : Coût des bénévoles et du personnel scolaire supplémentaire (enseignants, administration, aide au nettoyage) pour fournir les repas.	€ 1,48	€ 175,3	25,0	Le coût moyen du personnel pour les écoles, basé sur des informations recueillies lors des entretiens avec les écoles et sur les données disponibles en ligne concernant les barèmes salariaux et l'ancienneté. Les entretiens montrent que la combinaison des repas scolaires avec une approche à composantes multiples n'implique généralement pas de frais de personnel supplémentaires. Le même personnel est déployé, mais les tâches sont assurées différemment.
Matériel : Dépenses pour le matériel, telles que les assiettes, les couverts, les tables en inox et les réfrigérateurs.	€ 0,05	€ 6,4	0,9	Une durée de 10 ans a été utilisée pour le poste « Mobilier et machines » : 10 ans à 10% par an. Pour le « Petit matériel » (comme les assiettes et les couverts), une durée de 3 ans a été utilisée : 3 ans à 33 % par an. Les entretiens montrent que la combinaison des repas scolaires avec une approche à composantes multiples n'implique généralement pas de frais de matériel supplémentaires.
Autres : Autres coûts, tels que le traitement des déchets et l'énergie et les services d'utilité publique supplémentaires.	€ 0,21	€ 24,4	3,5	La catégorie « Autres » comprend le traitement des déchets, tout coût supplémentaire pour l'énergie et les services d'utilité publique.
Total (tout)	€ 5,95	€ 702,1	100	

Note. * Coût total basé sur 145 jours par année scolaire pendant lesquels les repas sont fournis et 814.388 enfants de l'enseignement primaire (World Bank Open Data, 2023). Pour une description plus détaillée du calcul des coûts, voir le *chapitre 5* « Coûts et avantages inclus dans les scénarios ».

Tableau 12. Avantages : Scénario 4

	Avantages moyens à long terme par repas par enfant de l'école primaire (€)	Avantages à long terme pour tous les élèves de l'enseignement primaire en Belgique par an (millions d'euros)	Pourcentage de l'avantage dans les avantages totaux (%)	Description
Économie (revenus)	€ 10,01	€ 1 181,5	98,6	Il s'agit de l'avantage social (via l'augmentation des recettes publiques par le biais des impôts et des cotisations sociales sur les revenus) en raison d'une augmentation de 3 % des revenus de toute une vie pour tous les enfants de l'enseignement primaire.
Santé	€ 0,11	€ 12,8	1,1	Il s'agit des avantages monétaires estimés associés à un IMC plus sain chez les enfants en surpoids ou obèses de l'école primaire, sur la base d'une réduction de l'IMC de 0,30 kg/m ² pour 203.597 enfants.
Environnement/écologie	€ 0,03	€ 3,8	0,3	Il s'agit des avantages monétaires estimés associés à la fourniture de repas chauds durables. Nous prenons ici en compte 145 repas chauds par élève et par année scolaire.
Total (tout)	€ 10,15	€ 1 198,1	100	

Note. Pour une description plus détaillée du calcul des avantages, voir le *chapitre 5* « Coûts et avantages inclus dans les scénarios ».

5.5.3 Conclusion

Notre analyse suggère que la fourniture de repas chauds, sains et durables à tous les enfants de l'enseignement primaire en Belgique combinée à une approche à composantes multiples pourrait avoir des retombées positives à long terme. L'avantage moyen est d'environ 10 euros par repas, pour un coût moyen d'environ 6 euros. Cela signifie que chaque euro investi peut rapporter environ 1,70 euro à terme (40 ans).

Ainsi, malgré un léger effet supplémentaire sur la santé, ce scénario génère un rapport coûts-avantages égal à celui d'un scénario sans l'approche à composantes multiples (scénario 3). Néanmoins, il est important de souligner qu'une approche à composantes multiples peut générer des avantages et des coûts supplémentaires qui ne peuvent pas être entièrement chiffrés à l'heure actuelle.

Premièrement, notre analyse peut sous-estimer les avantages indirects de l'approche à composantes multiples. Par exemple, une amélioration de l'IMC (et donc de l'état de santé des élèves) pourrait conduire à une augmentation des revenus tout au long de la vie, ce qui pourrait se traduire par des avantages économiques supplémentaires significatifs. Il manque toutefois des chiffres pour quantifier ces avantages supplémentaires. La littérature sur l'effet des repas scolaires sur les revenus de toute une vie est limitée : l'étude de Lundborg et al. (2022) est la seule à ce jour à avoir quantifié cette relation. Il a été constaté dans cette étude suédoise que les élèves qui ont eu accès à des repas scolaires nutritifs et gratuits tout au long de leur scolarité primaire ont eu, en moyenne, des revenus supérieurs de 3 % au cours de leur vie. Toutefois, cette analyse ne tient pas compte d'une approche éducative à composantes multiples complémentaire. Par conséquent, les éventuels avantages supplémentaires, bien que plausibles, ne peuvent être estimés à l'heure actuelle.

Deuxièmement, les coûts peuvent également être sous-estimés. Bien que les écoles interrogées aient indiqué qu'elles investissent de toute façon dans l'éducation nutritionnelle et que le matériel nécessaire est généralement déjà disponible, cela n'exclut pas la possibilité d'une augmentation des coûts lors de l'introduction d'une approche à composantes multiples plus approfondie ou structurellement intégrée. Une approche plus intensive peut impliquer, par exemple, une formation supplémentaire, l'extension ou la mise à jour du matériel pédagogique, ou des efforts de coordination supplémentaires. Par conséquent, il est possible que le coût réel soit encore plus élevé que ce qui a été pris en compte dans les calculs actuels.

6 LA POLITIQUE DES REPAS EN PRATIQUE : COMMENT CES ÉCOLES S'Y PRENNENT-ELLES ?

Jusqu'à présent, l'accent a été mis principalement sur l'analyse de modèles politiques, de mesures et de scénarios, sans se concentrer explicitement sur la situation au niveau de l'école. Toutefois, les chapitres précédents sont en partie basés sur des entretiens et des visites d'écoles en Belgique (cf. chapitre 2). Nous nous sommes entretenus avec plusieurs directions qui nous ont expliqué leur approche des repas scolaires, nous ont fait visiter le réfectoire et la cuisine, et nous ont mis en contact avec les enseignants, le personnel administratif et les traiteurs.

Dans les trois encadrés suivants, nous donnons un petit aperçu de trois pratiques scolaires concrètes. Il s'agit d'études de cas anonymes illustrant la manière dont différentes écoles organisent, fournissent et financent les repas scolaires. Ces cas ne sont en aucun cas représentatifs de l'approche des écoles en Belgique, mais servent uniquement de « vignettes » pour illustrer les analyses précédentes.

6.1 Étude de cas 1

Nous nous sommes entretenus avec les deux directeurs d'une école primaire urbaine dont la population scolaire est socialement et culturellement très diversifiée, comprenant de nombreux enfants issus de familles vulnérables et un grand nombre de nouveaux arrivants allophones. L'école, située dans dans une ville centre flamande, dispose de ressources propres limitées, selon la direction, et fonctionne dans le cadre d'un modèle de subvention complexe dans lequel les autorités locales (de la ville) jouent un rôle crucial.

Depuis plusieurs années, l'école organise des repas chauds végétariens gratuits pour tous les enfants, une démarche qui s'inscrit structurellement dans son projet éducatif. Les repas sont fournis par un traiteur et consommés en classe (et non dans un réfectoire), afin de garantir le calme, la proximité et l'intégration en classe. Ce qui est frappant, c'est que les repas sont explicitement conçus comme un repas pédagogique. Ils sont utilisés pour travailler sur la santé, l'autonomie, les compétences sociales, les bonnes manières à table, le développement du goût et la sensibilisation au développement durable. Les enseignants mangent avec les enfants et jouent un rôle de modèle. L'approche de l'école repose donc sur un modèle à composantes multiples, liant les repas scolaires aux objectifs d'apprentissage, à l'éveil, à l'acquisition de comportements et aux routines quotidiennes (servir, manger, terminer, ranger). Sur le plan opérationnel, l'école travaille avec un traiteur de l'économie sociale pour préparer et livrer les repas. L'école elle-même est responsable de l'accompagnement, de l'organisation et de la vaisselle, avec le soutien du personnel et de bénévoles.

Selon les directeurs, les facteurs clés de succès sont la nature collective et non stigmatisante de l'approche (typique de l'approche dite universelle), la simplicité d'un repas uniforme, le fort ancrage pédagogique, le soutien suffisant du personnel et la stabilité des subventions. Les directeurs sont très enthousiastes quant à leur approche et font état d'effets positifs sur le comportement alimentaire, la vitalité, l'interaction sociale et la satisfaction des parents.

Ils soulignent en même temps la vulnérabilité de l'ensemble de l'approche. Cette vulnérabilité est essentiellement financière : les repas scolaires sont principalement financés par des subventions externes, le niveau politique local étant le principal bailleur de fonds, tandis que l'école elle-même est responsable d'une part importante des coûts de personnel et d'organisation. L'approche n'est pas financièrement viable sans un financement stable et pluriannuel, affirment les directeurs.

6.2 Étude de cas 2

Nous nous sommes entretenus avec la directrice d'une école primaire dans une région plutôt rurale de Flandre. Son école compte une population d'élèves mixte, comprenant une proportion limitée mais significative de familles défavorisées et vulnérables (cachées). Il y a peu de boîtes à tartines vraiment vides, affirme la directrice, mais il y a des signes d'une alimentation déséquilibrée. L'école travaille en étroite collaboration avec les partenaires locaux de l'aide sociale et la commune afin d'éviter que l'aide ne soit pas utilisée (non-take-up).

L'école propose des repas chauds quotidiens et une soupe facultative. Les parents peuvent inscrire leurs enfants tous les mois et l'annulation est flexible. Le repas chaud est composé de manière classique (viande/poisson, mais pas d'offre végétarienne standard), tout en tenant compte des besoins diététiques. Comme dans le cas pratique n° 1, le fait de manger ensemble est explicitement considéré comme un moment éducatif et social, qui met l'accent sur les bonnes manières à table, l'autonomie et le partage des responsabilités.

Les repas ne sont pas gratuits. Le coût de la nourriture est presque entièrement facturé aux parents, mais sans marge bénéficiaire pour l'école. L'école supporte elle-même les coûts importants de personnel et d'organisation (surveillance, vaisselle, administration, infrastructure), avec le soutien de bénévoles et d'une aide externe occasionnelle. L'engagement du personnel et des bénévoles, ainsi que les solides réseaux locaux avec la commune et les organisations de la société civile, sont considérés par la directrice comme très importants pour son approche. Les partenaires sociaux qui apportent leur soutien sont non seulement importants sur le plan organisationnel, mais également sur le plan financier (dons, etc.). Pour les enfants et les parents qui ont des problèmes de paiement, l'école elle-même tente d'apporter une solution.

6.3 Étude de cas 3

Nous nous sommes entretenus avec le directeur d'une école primaire relativement petite en Wallonie. L'école compte 165 élèves répartis en neuf classes. Il s'agit d'une école de taille plutôt limitée, avec une population scolaire mixte, dans un contexte plutôt rural. Historiquement, l'école a toujours rencontré des difficultés pour obtenir le paiement intégral des repas scolaires, même pendant les périodes où les tarifs étaient déjà fortement réduits (1,35 € en maternelle et 2 € en primaire). De nombreux enfants apportaient donc leur propre lunch. Selon le directeur, c'est toujours le cas aujourd'hui, mais le contexte est différent : apporter ses tartines est désormais surtout un choix et s'explique moins explicitement pour des raisons financières.

Sur la base de son indice socio-économique, l'école est récemment devenue éligible au soutien des autorités centrales pour la fourniture de repas scolaires chauds, sains et durables (cf. cas « Décret repas » - Annexe 1). L'école a répondu à un appel à projets et reçoit des subventions qui sont accordées chaque année. Depuis le début du projet - l'école en est actuellement à sa deuxième année scolaire - elle a dû se conformer à un cahier des charges clair qui mise sur une alimentation saine, avec plus de légumes et de protéines végétales, et en mettant l'accent sur les produits locaux et/ou biologiques. L'école organise désormais des repas chauds sans réservation préalable : les enseignants interrogent quotidiennement les élèves pour savoir s'ils prennent un repas chaud. Malgré l'attitude positive de l'école et l'engagement de l'équipe, aucune augmentation significative du nombre d'enfants participant effectivement aux repas chauds n'a été observée à ce jour. Le directeur souligne que le changement de comportement prend du temps et que le projet est encore dans une phase de démarrage et d'ancrage.

La direction de l'école est résolument enthousiaste à l'égard du projet, principalement en raison de sa valeur ajoutée éducative. Le repas chaud n'est pas seulement considéré comme une mesure logistique ou sociale, mais aussi comme un levier pédagogique. Les enseignants sont encouragés à prêter attention à une alimentation saine et durable en classe. Selon le directeur, ces efforts commencent à avoir un effet visible : les enfants posent de plus en plus de questions sur l'origine des ingrédients et s'intéressent à la production locale.

En résumé, ce cas pratique montre comment une petite école wallonne, de taille limitée et confrontée à des problèmes de paiement des repas scolaires, s'est engagée en faveur d'une alimentation saine et durable grâce à une aide publique ciblée, c'est-à-dire un incitant externe. Bien que les taux de participation aux repas chauds restent stables pour l'instant, l'école fait déjà état d'effets éducatifs évidents et d'un fort soutien interne au projet.

7 CONCLUSION

Ce rapport d'étude portait sur les coûts et les avantages des repas scolaires. Pour plusieurs raisons, il s'agit d'un sujet intéressant à un moment important.

L'organisation, l'accessibilité financière et l'impact des repas scolaires font l'objet d'un débat politique intense dans différents forums et à différents niveaux politiques en Belgique. Comme l'indique le **chapitre 2** du présent rapport, ces discussions politiques couvrent divers aspects. Il s'agit notamment de questions opérationnelles sur la meilleure façon d'organiser les repas scolaires, de questions de gouvernance sur la répartition des responsabilités et des rôles, et de considérations budgétaires sur l'utilisation des ressources. En outre, des discussions plus fondamentales et politiques jouent également un rôle, notamment sur l'égalité des chances en matière d'éducation, la gratuité de l'enseignement et le rôle des autorités (et aussi des écoles) dans la lutte contre la pauvreté infantile. Influencée par ces débats, la politique relative aux repas scolaires évolue à tous les niveaux politiques : des discussions sont en cours et de nouvelles mesures (de subvention) sont expérimentées, mais aussi remises en question. Dans ce contexte politique, cette étude vise à apporter au débat une contribution fondée sur des données probantes.

Au-delà du débat politique qui s'intensifie, de nombreuses mesures, programmes politiques et projets ont déjà été mis en œuvre dans la pratique et il est intéressant d'en tirer des enseignements. Dans l'annexe de ce rapport, nous donnons un aperçu de 15 initiatives concernant les repas scolaires dans notre pays et à l'étranger. Les cas sont très différents les uns des autres et vont des mesures de subvention et des lois nationales aux initiatives de coopération plus régionales. L'analyse transversale du **chapitre 3** montre clairement que les pays et les régions préfèrent des approches différentes, qui partent souvent de motivations différentes. La diversité des cas montre qu'il n'existe pas de solution unique et que chaque contexte nécessite une approche adaptée à la structure administrative, à la culture politique et aux possibilités budgétaires. Par ailleurs, nous apprenons également que la gouvernance des initiatives étudiées tend à être complexe. Dans presque tous les cas, au moins quatre ou cinq types de partenaires sont impliqués, souvent répartis entre différents niveaux politiques. Parallèlement à l'implication évidente des écoles elles-mêmes, il y a presque toujours un engagement des communes ou des villes - cela semble être une constante dans les cas. Les cas étudiés nous apprennent également qu'une combinaison judicieuse de gouvernance centralisée et décentralisée, ainsi que d'éléments uniformes et adaptatifs, donne de bons résultats. Ainsi, les normes de qualité nationales et l'alignement sur un plan stratégique plus large, comme en France et au Portugal, peuvent aller de pair avec le financement et la mise en œuvre au niveau local, comme en Finlande. En termes de coûts, force est de constater que le prix d'un repas scolaire varie fortement d'un pays à l'autre. Cela n'est pas surprenant étant donné les différences d'économie et de niveau de vie. Il convient toutefois de noter qu'en plus du coût de la nourriture elle-même, les frais de personnel et d'infrastructure représentent à chaque fois une part substantielle du prix du repas. Enfin, en ce qui concerne l'impact, les cas nous apprennent qu'un lunch chaud et complet a le plus grand effet sur la sécurité alimentaire et la santé. Cependant, un lunch froid combiné à des collations peut constituer une étape intermédiaire efficace. Les interventions à composantes multiples sont généralement plus efficaces qu'une simple intervention sur les repas, mais elles exigent naturellement plus d'efforts de la part de l'ensemble de l'équipe pédagogique.

Bien qu'il y ait peu de recherches directement liées à tous les cas, les données disponibles indiquent des effets largement positifs. Cependant, malgré ces effets positifs, toutes les initiatives sont confrontées à des défis. Sur le plan opérationnel, il s'agit notamment de chaînes de qualité sous-développées, de quantités minimales d'achat difficiles à atteindre pour les petites écoles et de gaspillage alimentaire qui, dans certains contextes, peut représenter un quart des repas. En outre, comme en Belgique, des défis fondamentaux et politiques sont également perceptibles dans d'autres pays. Ces discussions portent souvent sur l'engagement politique et le financement pluriannuel stable (et l'indexation), alors qu'il s'agit précisément d'ingrédients nécessaires pour que les cas soient rentables à long terme.

Cette perspective à long terme est au centre de notre recherche dans les chapitres 4 et 5, où nous examinons les coûts et les avantages des repas scolaires (sur la base de la littérature de recherche existante) et effectuons ensuite nous-mêmes les calculs pour les différents scénarios (sur la base d'entretiens et de la littérature de recherche). Le **chapitre 4** montre que les études confirment que les investissements dans des repas scolaires sains occupent une place de plus en plus importante dans le débat politique et les initiatives politiques à différents niveaux de gouvernance au niveau international. La recherche internationale démontre également que les repas scolaires sains, gratuits ou abordables, tendent à être associés à des effets positifs sur la santé physique (comme l'IMC et la condition physique), le fonctionnement cognitif, la concentration et l'engagement dans les tâches, ainsi que sur les connaissances nutritionnelles, les compétences sociales et les liens sociaux des enfants (notamment Golley et al., 2010 ; Sharma et al., 2019 ; Oosterhoff et al., 2020 ; Van Schayck et al., 2021 ; Zota et al., 2016). La littérature nous apprend également que les recherches récentes s'intéressent de plus en plus aux effets systémiques plus larges des programmes de repas scolaires. De nouvelles études analysent non seulement l'impact sur les élèves, mais aussi sur d'autres acteurs au sein et autour de l'école. Cela confirme l'hypothèse selon laquelle des repas scolaires sains peuvent constituer une intervention rentable et structurelle dans le cadre de politiques sociales et préventives plus larges.

Au **chapitre 5**, nous avons calculé que (en fonction de la variation de l'offre de repas chauds et sains d'une part et de repas chauds, sains et durables d'autre part) l'avantage social moyen d'un repas scolaire est d'environ 10 euros. En revanche, le coût moyen se situe entre 5,5 et 6 euros. Si l'on considère une période de 40 ans, le rendement de chaque euro investi se situe entre 1,7 et 1,8 euro. Ce faisant, les avantages sont multiples et concernent plusieurs domaines. Il s'agit notamment de gains en termes de santé grâce à une réduction du surpoids et de l'obésité chez les enfants, d'avantages économiques grâce à des revenus plus élevés tout au long de la vie et à des recettes fiscales plus importantes, et d'avantages sociaux tels qu'une réduction des indicateurs de pauvreté et de la pression financière exercée sur les ménages. Lorsque l'on mise aussi sur l'alimentation durable, des avantages environnementaux sont en plus réalisés grâce à la réduction des émissions de CO₂ ; ce rapport de recherche souligne toutefois aussi que tous les effets à long terme de la durabilité ne peuvent pas actuellement être saisis en termes monétaires.

Si les coûts et les avantages des repas scolaires subventionnés axés sur une alimentation saine et durable sont positifs à long terme, les acteurs concernés, tels que les écoles et les pouvoirs publics, ne bénéficient pas immédiatement d'un retour monétaire positif important (à l'exception, par exemple, d'une diminution du nombre de suspensions). Cela reste peut-être le grand défi de la réalisation des repas scolaires, à savoir qu'ils nécessitent un investissement important (à de nombreux niveaux) *ici et maintenant*, mais que les avantages (monétaires) ne seront visibles que *de nombreuses années plus tard* et, en outre, ne seront pas répartis de manière égale dans la population. Les écoles investissent de manière significative dans le déploiement organisationnel, tandis que les parents et/ou les pouvoirs publics apportent une contribution essentiellement financière. Les avantages ne se manifestent qu'au fil du temps, principalement au niveau individuel, par exemple sous la forme d'un IMC plus sain, d'un niveau d'éducation plus élevé et d'une augmentation des revenus. Les pouvoirs publics en profitent aussi indirectement, bien sûr, grâce à l'augmentation des recettes fiscales et à la réduction des dépenses dans des domaines tels que la santé et la sécurité sociale. En tant qu'investissement à long terme, les repas scolaires sont donc clairement un bon choix pour toutes les parties prenantes de la société.

Bien que nous n'examinions pas dans les scénarios l'impact de la politique sur le coût des repas, à savoir le passage d'une TVA de 6 % à 12 %, nous tenons tout de même à aborder ce débat dans la conclusion. Le rapport avantages-coûts que nous calculons dans ce rapport est favorable : les avantages de la fourniture de repas chauds sains et durables à chaque enfant dépassent de loin les coûts. Nous pouvons donc affirmer que nos conclusions sur le rapport avantages-coûts ne changent pas, du moins en ce qui concerne les repas chauds sains et durables. Toutefois, nous constatons que les avantages et les coûts dans le scénario de base, à savoir les repas chauds ne mettant pas l'accent sur une alimentation saine ou durable, sont équivalents. Par conséquent, nous prévoyons qu'après une augmentation de la TVA de 6 à 12 % sur les repas scolaires chauds, les coûts dépasseront les avantages dans ce scénario de base. D'un point de vue coûts-avantages, nous

soulignons l'importance des deux composantes « sain » et « durable » pour que les avantages dépassent les coûts (de façon permanente).

8 RÉSUMÉ

- La politique en matière de repas scolaires en Belgique couvre plusieurs niveaux et se situe à l'intersection de l'enseignement, de la lutte contre la pauvreté et de la santé publique.
- Au niveau fédéral, les repas scolaires sont principalement considérés comme un outil d'inclusion sociale dans le cadre de la Garantie européenne pour l'enfance et comme un élément de politiques plus larges en matière de santé et d'alimentation.
- Les communautés suivent des modèles politiques différents : la Flandre applique (depuis 2025) un système de cofinancement volontaire, tandis que la Communauté française mise sur le soutien décentralisé aux écoles vulnérables. Dans les deux parties du pays, les aides publiques - dans un contexte d'austérité - suscitent de nombreux débats.
- Les administrations locales jouent un rôle clé dans la mise en œuvre concrète et l'innovation des repas scolaires, mais leurs initiatives restent souvent tributaires d'un financement temporaire et de choix politiques supralocaux.
- L'analyse croisée de 15 modèles politiques nationaux et locaux montre que les repas scolaires en Europe sont déployés à partir d'une variété d'objectifs souvent combinés, en ce compris la lutte contre la pauvreté, l'égalité des chances, la santé, la durabilité et l'innovation éducative. Dans la plupart des cas, il s'agit de modèles politiques hybrides qui combinent plusieurs motifs.
- Une tension centrale dans la politique des repas concerne le choix entre les systèmes universels et sélectifs. Les programmes universels touchent davantage d'élèves et réduisent la stigmatisation et les charges administratives, mais ils nécessitent un financement public substantiel et sont politiquement vulnérables. Les systèmes sélectifs (ciblant les groupes vulnérables) tendent à être plus rentables.
- Les cas montrent de grandes différences en termes d'échelle, de normes de qualité, de gouvernance et de financement, les programmes bénéficiant d'un ancrage légal national obtenant de meilleurs résultats en matière de durabilité, de cohérence et de portée que les initiatives bénévoles ou basées sur des projets.
- La littérature scientifique suggère que les repas scolaires sont associés à des coûts directs importants (nourriture, personnel, infrastructure et logistique), mais qu'ils génèrent en même temps des avantages sociaux évidents aux niveaux micro, méso et macro. Ces avantages se traduisent principalement par une amélioration de la santé, des résultats scolaires et du bien-être des élèves, avec des effets positifs à long terme sur les parcours scolaires, les résultats sur le marché du travail et l'équité sociale.
- Les analyses coûts-avantages réalisées dans le pays et à l'étranger montrent que les repas scolaires ne sont généralement rentabilisés qu'à moyen ou long terme. Pour les pays riches, le rapport coûts-avantages estimé se situe généralement entre 1,7 et 4,8, en fonction de la perspective temporelle, du contenu des repas (sains et/ou durables) et de la mesure dans laquelle les effets sur la santé et les revenus sont pris en compte, avec une tension structurelle entre ceux qui supportent les coûts et ceux qui bénéficient des avantages.
- Les analyses de scénarios pour la Belgique suggèrent qu'une offre universelle de repas scolaires chauds peut être au moins neutre sur le plan budgétaire, tandis que les repas sains et les repas sains et durables génèrent des bénéfices sociaux nettement supérieurs à leur coût supplémentaire. Il s'agit d'un ratio coûts-bénéfices de 1,7 à 1,8.
- L'ajout d'une approche à composantes multiples peut vraisemblablement accroître les avantages, notamment en ce qui concerne la santé et le comportement à long terme, mais ces effets supplémentaires ne sont actuellement que partiellement quantifiables et doivent donc être interprétés avec prudence. Outre notre propre quantification, d'autres travaux de recherche suggèrent que les repas scolaires ont un impact principalement lorsqu'ils font partie d'une approche plus large et intégrée et que leur impact est limité en l'absence de mesures politiques et de santé publique complémentaires.

Annexes

Annexe 1 Descriptions des cas

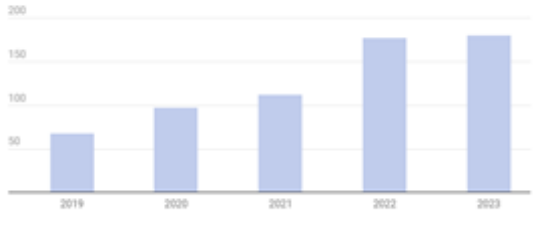
1	« Gezonde basisschool van de toekomst » (GBVDT)
Pays	Pays-Bas
En quoi consiste l'initiative ?	Expérience / étude sur le mode de vie
Objectif (brièvement)	« Gezonde basisschool van de toekomst » est une initiative de collaboration visant à intégrer la santé et le bien-être dans le système scolaire de manière durable.
Période	Depuis 2015
Ampleur / chiffres clés	Huit écoles
Parties prenantes	Le programme repose sur la collaboration entre l'école, les parents et des partenaires externes.
Gouvernance	<ul style="list-style-type: none"> • Les communes jouent un rôle central en tant que directeur et principal bailleur de fonds. • Chaque école dispose d'un coordinateur pour le projet GBVDT, et celui-ci est supervisé par une équipe composée de représentants de toutes les organisations impliquées.
Éléments essentiels	<ul style="list-style-type: none"> • Les écoles GBVDT sont des écoles axées sur l'alimentation et l'activité physique. Un lunch sain quotidien ainsi que de l'activité physique structurée ont été introduits dans ces écoles. L'introduction du projet a été adaptée au contexte local. La pause de midi et la journée d'école ont donc été allongées. • Les « écoles partiellement GBVDT » se concentrent uniquement sur l'activité physique.
Repas (détails)	<ul style="list-style-type: none"> • Un diététicien du traiteur élabore un menu de midi qui change toutes les 10 semaines et dont au moins 80 % des produits répondent aux directives du Conseil néerlandais de la Santé (Nederlandse Gezondheidsraad). Le lunch proprement dit est un repas froid typiquement néerlandais, à base de pain. • En outre, les enfants reçoivent une collation composée de fruits et/ou de noix le matin.
Tranche d'âge / niveau d'éducation / sélection des enfants	<ul style="list-style-type: none"> • Écoles primaires (enfants âgés de 4 à 12 ans). Les repas sont proposés à tous les enfants des écoles participantes.
Volet financier : subventions	<ul style="list-style-type: none"> • Les communes sont les principaux bailleurs de fonds. • La province du Limbourg accorde une subvention d'environ 8 millions d'euros pour soutenir le projet.

	<ul style="list-style-type: none"> Diverses parties locales, telles que les associations de temps libre, apportent leur contribution sous la forme d'un déploiement de personnel et d'expertise.
Volet financier : intervention des parents/de l'école	<ul style="list-style-type: none"> Les parents prennent en charge une partie des coûts, notamment pour les collations et le lunch. Le montant de leur participation peut varier en fonction de l'école. La contribution parentale s'élève en moyenne à 1,75 EUR par enfant et par jour. Pour les familles qui ne sont pas en mesure de payer cette contribution, Stichting Leergeld offre un soutien par le biais de fonds communaux.
Volet financier : coût total par lunch	<p>Le coût estimé d'un repas se compose comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> Alimentation et logistique : 2,5 EUR Personnel de l'école : 1,5 EUR Infrastructures : 0,6 EUR Suppléments : 0,2 EUR <p>Total : 4,8 EUR</p>
Description des résultats/de l'efficacité	<p>Projet largement positif.</p> <ul style="list-style-type: none"> Des effets positifs ont été constatés dans les écoles mettant l'accent à la fois sur l'alimentation et l'activité physique : les enfants bougeaient davantage et facilement, ils restaient moins longtemps assis, buvaient plus d'eau à l'école et mangeaient des lunchs plus variés et plus sains (plus de légumes, de fruits et de produits laitiers). Les comportements alimentaires malsains (boissons sucrées, snacks) ont diminué. Au bout de deux ans, l'IMC des enfants dans les écoles mettant l'accent sur l'alimentation et l'activité physique ainsi que des écoles se concentrant uniquement sur l'activité physique avait légèrement diminué. Les enseignants signalent qu'il y a beaucoup moins de conflits depuis le début du projet GBVDT. <p>Mais aussi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Aucune différence n'a été constatée dans les écoles axées sur l'alimentation et l'activité physique en termes d'exercices physiques intensifs par rapport aux autres écoles. Parmi les élèves des écoles se concentrant sur l'activité physique, les parents ont fait état de résultats mitigés concernant le comportement de leurs enfants en matière d'activité physique.

Principaux enseignements	<ul style="list-style-type: none"> • La combinaison de l'attention portée à une alimentation saine et à l'exercice physique a donné de meilleurs résultats (en termes de santé : consommation d'eau, alimentation saine, temps passé assis, etc.) que lorsque l'attention porte uniquement sur l'activité physique. • Outre le lunch, une pause de midi prolongée est également importante. • Durée : les résultats indiquent un début de formation d'habitudes (après deux ans) et des effets à long terme (p. ex. IMC).
Médias / sites web	<ul style="list-style-type: none"> • https://www.degezondebasisschoolvandetoekomst.nl/
Sources scientifiques	<ul style="list-style-type: none"> • Bartelink, N., van Assema, P., Kremers, S., Savelberg, H., Oosterhoff, M., Willeboordse, M., van Schayck, O., Winkens, B., & Jansen, M. (2019). One- and Two-Year Effects of the Healthy Primary School of the Future on Children's Dietary and Physical Activity Behaviours: A Quasi-Experimental Study. <i>Nutrients</i>, 11(3), 689. https://doi.org/10.3390/nu11030689 • Bartelink, N.H.M., van Assema, P., Kremers, S.P.J., Savelberg, H., Oosterhoff, M., Willeboordse, M., van Schayck, C.P.O., Winkens, B. & Jansen, M.W. J. (2019b). Can the Healthy Primary School of the Future offer perspective in the ongoing obesity epidemic in young children? A Dutch quasi-experimental study. <i>BMJ Open</i>, 9; 030676. doi:10.1136/bmjopen-2019-030676

2	Kostenfreies Schulessen für Grundschüler
Pays	Allemagne (Land de Berlin)
En quoi consiste l'initiative ?	Repas scolaires gratuits pour les élèves de l'école primaire
Objectif (brièvement)	Garantir un accès égal à des repas sains pour tous les enfants, quel que soit le revenu de leurs parents.
Période	Depuis 2019, suite à une décision de l'administration locale (Chambre des Représentants) de la région de Berlin.
Ampleur / chiffres clés	Il y a actuellement 182.000 élèves dans les écoles fondamentales concernées (2024). Ils sont répartis dans 428 écoles fondamentales (<i>Grundschulen</i>). Environ 90 % d'entre eux utilisent effectivement l'offre de repas scolaires gratuits.
Parties prenantes	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsrat Berlin / Berliner Abgeordnetenhaus (parlement du Land) • Verbraucherzentrale Berlin

	<ul style="list-style-type: none"> Kinderschutzbund Berlin
Gouvernance	<ul style="list-style-type: none"> Ce programme est mis en œuvre dans le Land de Berlin (länder).
Éléments essentiels	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit de lunchs chauds gratuits. Le système fonctionne avec des traiteurs externes sélectionnés dans le cadre d'un appel d'offres européen.
Repas (détails)	<ul style="list-style-type: none"> Une alimentation saine et adaptée aux enfants est au cœur de ce programme. Les traiteurs doivent répondre aux exigences nutritionnelles des « Die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V » (qualité biologique, saisonnalité, durabilité et commerce écologique et équitable). Cela signifie que les exhausteurs de goût, les colorants, les arômes et les édulcorants artificiels, ainsi que les formes de viande et les aliments génétiquement modifiés sont interdits lors de la préparation. Les enfants doivent être capables de reconnaître clairement ce qu'ils mangent. Des « vernetzungstellen » ont été mis en place à Berlin (et dans d'autres villes). Ces instances soutiennent le développement de la qualité des repas dans les écoles et les crèches (par exemple éducation à l'alimentation, matériel pédagogique pour l'éducation des consommateurs). Les parents peuvent choisir : soit commander d'office un repas pour chaque jour, soit passer en revue le menu de la semaine avec leur enfant et de ne choisir que certains plats. Les personnes qui s'inscrivent concluent un accord avec le traiteur et sont tenues d'annuler le repas à temps si l'enfant est malade, par exemple. Dans la pratique, cependant, de plus en plus de parents ne respectent pas cette obligation.
Tranche d'âge / niveau d'éducation / sélection	Pour tous les enfants des écoles fondamentales (de la 1 ^{ère} à la 6 ^e secondaire).
Volet financier : subventions	Le programme a coûté aux autorités 182 millions d'euros en 2024 et 184 millions en 2025. Le coût est entièrement supporté par le Land de Berlin. Le coût total a fortement augmenté depuis 2019 (en partie en raison de la guerre en Ukraine).

	<p>Kosten des Mittagessens in der Primarstufe in Berlin, in Millionen Euro</p>  <p>Source : Berliner Zeitung (2022)</p>
<p>Volet financier : intervention des parents/de l'école</p>	<ul style="list-style-type: none"> Le repas de midi est entièrement subventionné par le Land de Berlin, les parents ne paient rien.
<p>Volet financier : coût total par lunch</p>	<ul style="list-style-type: none"> 184 millions divisés par 182.000 élèves représentent environ 1.000 euros par élève et par an. À Berlin, le nombre moyen de jours d'école par an est généralement compris entre 180 et 185 jours, conformément à la loi. Cela représente environ 5 euros par jour et par repas. Certaines sources parlent de 4,39 euros (Berlinerzeitung.de), d'autres de 4,2 euros (berlinertagesblatt.de). Des sources indiquent que normalement, un montant moyen de 37 euros par mois a été imputé aux parents pour les repas chauds (444 euros par an/enfant).
<p>Description des résultats/de l'efficacité</p>	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas d'études d'impact. Les chiffres publiés montrent que depuis l'introduction du programme gratuit, la participation aux repas scolaires est passée de 60 % à environ 90 %.
<p>Principaux enseignements</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ce projet est soumis à des tensions politiques depuis 2024 en raison de la politique d'austérité des autorités berlinoises. Les écoles signalent également qu'une part importante des repas préparés n'est pas consommée (en particulier vers la fin de l'année scolaire), ce qui entraîne du gaspillage alimentaire. Certaines sources parlent de 25 % de repas gaspillés. Les repas restants ne peuvent pas être donnés aux banques alimentaires en raison des règles strictes en matière d'hygiène en vigueur en Allemagne. Vu le gaspillage, la participation réelle aux repas scolaires chauds ne serait en fait pas plus élevée que lorsque la nourriture devait encore être payée par les parents. C'est pourquoi un système (numérique) est envisagé, selon lequel les personnes qui ne viennent pas chercher leur repas peuvent perdre leur droit à un repas gratuit. Il est envisagé de rendre les repas gratuits sélectifs et de les réserver aux familles bénéficiant de l'aide sociale. Cela

	<p>signifierait que 70 % des familles devraient payer les repas (+100 euros par mois). Les contre-arguments sont toutefois les suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ La charge de travail administratif d'un système qui dépend des revenus. ○ Une inégalité accrue : le risque pour ceux qui ne font de justesse pas partie de la sélection. ○ L'impact sur l'emploi des traiteurs scolaires : ils ont des contrats de quatre ans, basés sur la prévision que 90 % des élèves continuent à participer aux repas scolaires. La suppression de la gratuité des repas risque d'entraîner une forte diminution, avec des conséquences pour le personnel et les services.
Médias / sites web	<ul style="list-style-type: none"> • https://www.schulcatering.de/ • https://taz.de/Debatte-um-kostenloses-Schulmittagessen/!6025295/ • https://www.berliner-zeitung.de/lernen-arbeiten/verschwendung-das-kostenlose-schuelermittagessen-in-berlin-li.249070 • https://www.berliner-zeitung.de/lernen-arbeiten/verschwendung-das-kostenlose-schuelermittagessen-in-berlin-li.249070
Sources scientifiques	<ul style="list-style-type: none"> • /

3	DIATROFI
Pays	Grèce
En quoi consiste l'initiative ?	Programme à grande échelle visant à lutter contre l'insécurité alimentaire chez les enfants.
Objectif (brièvement)	L'objectif principal de DIATROFI est d'améliorer la sécurité alimentaire des ménages avec enfants en leur fournissant des repas scolaires sains et nutritifs. En outre, le programme se concentre sur la lutte contre le surpoids et la réduction de la stigmatisation sociale liée à la privation de nourriture. Certaines écoles participantes proposent un programme éducatif sur l'alimentation saine.
Période	Lancement en 2012 (suite à la crise financière en Grèce)
Ampleur / chiffres clés	<ul style="list-style-type: none"> • Des sources scientifiques parlent de 992 écoles primaires sur un total de 4.449 (dans 74 des 332 communes) dans le pays. Le site web du projet annonce 941 écoles. • Le site web évoque (à partir de 2021) 18,7 millions de repas pour 198.600 élèves.

Parties prenantes	<ul style="list-style-type: none"> • Pouvoirs publics (autorités chargées de la santé et de l'éducation (ministère de l'Éducation et de la Religion)) • Accompagnement scientifique
Gouvernance	<ul style="list-style-type: none"> • L'Institut Prolepsis (une organisation autonome sans but lucratif) assure la mise en œuvre et la conformité du projet DIATROFI. • La Fondation Stavros Niarchos (SNF) est l'un des principaux bailleurs de fonds de ce programme. • En outre, les autorités nationales (ministère de l'Éducation et de la Religion), des partenaires scientifiques et des partenaires académiques jouent également un rôle. • Les écoles proprement dites jouent aussi un rôle important dans la mise en œuvre. Les enseignants jouent un rôle dans la diffusion du matériel pédagogique et le suivi au niveau de l'école.
Éléments essentiels	<ul style="list-style-type: none"> • Fournir des repas scolaires sains et nutritifs, en particulier pour des raisons de santé.
Repas (détails)	<ul style="list-style-type: none"> • L'accent est clairement mis sur une alimentation de haute qualité. Cela se fait sur la base de directives strictes concernant la qualité des aliments (calories, vitamines, minéraux et protéines), l'hygiène et les méthodes de distribution. Les ingrédients sont frais et de grande qualité. Par exemple, tous les produits de boulangerie contiennent au moins 60 % de farine complète, seule l'huile d'olive est utilisée comme matière grasse, les sucres ajoutés, le sodium et les graisses saturées sont strictement limités, et aucun conservateur ou additif artificiel n'est autorisé, sauf en quantités minimales lorsque la loi l'exige. Les produits sont principalement d'origine grecque (à l'exception des bananes). • L'approche s'appuie sur la politique nutritionnelle de l'OMS pour les écoles (Copenhague, 2006), les dernières recommandations nutritionnelles de l'EFSA pour les enfants et les adolescents, et les directives nationales grecques en matière de nutrition pour les nourrissons, les enfants et les adolescents (www.diatrofikoiodigoi.gr).
Tranche d'âge / niveau d'éducation / sélection	<ul style="list-style-type: none"> • Enfants dans l'enseignement primaire. • Les enfants issus de ménages vulnérables sur le plan socio-économique sont prioritaires. Cela se fait par le biais de la sélection des écoles : les écoles participantes sont

	sélectionnées en fonction de leur emplacement et du profil socio-économique de la population d'élèves.
Volet financier : subventions	<ul style="list-style-type: none"> • Les autorités nationales et locales, avec le soutien supplémentaire de subventions européennes et de fonds privés (donateurs tels que des entreprises énergétiques et pharmaceutiques).
Volet financier : intervention des parents/de l'école	<ul style="list-style-type: none"> • Des repas gratuits pour les enfants sélectionnés issus de ménages vulnérables, ce qui signifie qu'aucune contribution financière n'est demandée aux parents pour ce groupe. • Pour les autres enfants qui participent, une contribution personnelle totale ou partielle peut être demandée, en fonction du cadre politique spécifique et de l'école. • Les coûts supportés par les parents, le cas échéant, sont souvent différenciés en fonction du revenu du ménage.
Volet financier : coût total par lunch	(pas d'informations)
Description des résultats/de l'efficacité	<ul style="list-style-type: none"> • Au début du programme, 64,2 % des enfants étaient confrontés à l'insécurité alimentaire et 26,9 % à la faim. Au cours de l'intervention, l'insécurité alimentaire a diminué de manière statistiquement significative de 6,5 %. Pour chaque mois supplémentaire de participation au programme, la probabilité de réduire l'insécurité alimentaire augmentait de 6,3 %. Une réduction significative de l'insécurité alimentaire a été observée après au moins trois mois de participation, avec un effet plus important chez les enfants issus de ménages pauvres et chez les enfants ayant participé plus longtemps au programme (Petalias et al., 2016). • Une analyse de DIATROFI a en outre dévoilé des réductions significatives du surpoids et de l'obésité (par exemple Veloudaki et al., 2016 ; Zota et al., 2016). On a constaté un impact positif (déjà après un an) à cet égard dans les écoles proposant uniquement des repas sains et dans les écoles appliquant une intervention à composantes multiples, mais un impact plus important en cas d'intervention à composantes multiples en ce qui concerne l'amélioration des habitudes alimentaires et la diminution de l'IMC. • En outre, il a été prouvé que les taux de décrochage scolaire diminuaient et que la concentration, le comportement et les résultats scolaires s'amélioraient (Veloudaki et al., 2016). Cet effet dépend toutefois aussi de l'organisation de la journée scolaire.

	<ul style="list-style-type: none"> • Une autre étude montre que les enfants sont moins stigmatisés lorsqu'ils reçoivent une boîte à tartines que lorsque leurs parents reçoivent un bon (Dalma et al., 2020).
Principaux enseignements	<ul style="list-style-type: none"> • DIATROFI est un programme visant à réduire l'insécurité alimentaire chez les enfants grâce à des repas scolaires sains et de qualité. • Il applique une approche ciblée : les écoles sont sélectionnées en fonction de la vulnérabilité sociale ; les repas sont gratuits pour les enfants issus de ménages pauvres. • Il s'agit d'un programme de longue date dont l'impact a été prouvé dans plusieurs domaines, principalement l'insécurité alimentaire.
Médias / sites web	<ul style="list-style-type: none"> • http://diatrofi.prolepsis.gr/en/
Sources scientifiques	<ul style="list-style-type: none"> • Dalma, A., Petralias, A., Tsiampalis, T., Nikolakopoulos, S., Veloudaki, A., Kastorini, C.-M., Papadimitriou, E., Zota, D., & Linos, A. (2020). Effectiveness of a school food aid programme in improving household food insecurity: A cluster randomized trial. <i>European Journal of Public Health</i>, 30(1), 171–178. https://doi.org/10.1093/eurpub/ckz091 • Petralias, A., Papadimitriou, E., Riza, E., Karagas, M. R., Zagouras, A. B. A., & Linos, A. (2016). The impact of a school food aid program on household food insecurity. <i>The European Journal of Public Health</i>, 26(2), 290–296. https://doi.org/10.1093/eurpub/ckv223 • Veloudaki, A., Petralias, A., Zota, D., Karnaki, P., Dalma, A., Riza, E., & Linos, A. (2016). Policy brief addressing food insecurity and obesity Case study: The DIATROFI program. <i>European Journal of Public Health</i>, 26(suppl_1). https://doi.org/10.1093/eurpub/ckw169.005 • Zota, D., Dalma, A., Petralias, A., Lykou, A., Kastorini, C.-M., Yannakoulia, M., Karnaki, P., Belogianni, K., Veloudaki, A., Riza, E., Malik, R., & Linos, A. (2016). Promotion of healthy nutrition among students participating in a school food aid program: A randomized trial. <i>International Journal of Public Health</i>, 61(5), 583–592. https://doi.org/10.1007/s00038-016-0813-0.

4	School meals programme / Hot school meals scheme
Pays	Irlande
En quoi consiste l'initiative ?	Ce programme se concentre sur la lutte contre la pauvreté et l'amélioration de l'état nutritionnel des enfants issus de groupes défavorisés. Le programme ne vise pas tous les enfants (et n'est donc pas universel).
Objectif (brièvement)	Le School Meals Programme s'inscrit dans le cadre d'un engagement politique plus large visant à donner aux enfants, en particulier ceux issus de milieux défavorisés, un accès quotidien à de la nourriture nutritive, ce qui contribue à une meilleure participation à l'école et à de meilleurs résultats d'apprentissage.
Période	<ul style="list-style-type: none"> Le programme existe depuis longtemps, mais il a connu une expansion majeure avec l'introduction du « Hot School Meals Scheme » en 2019.
Ampleur / chiffres clés	<ul style="list-style-type: none"> Nombre d'écoles participantes (2025) : ± 3.200 Nombre d'enfants atteints (2025) : ± 550.000 Budget annuel (2025) : environ 300 millions d'euros
Parties prenantes	<ul style="list-style-type: none"> Department of Education and Skills (autorités nationales irlandaises) Department of Social Protection
Gouvernance	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit en fait de deux lignes de subvention : « The statutory Urban School Meals Scheme for primary schools » et « The non-statutory School Meals (Local Projects) Scheme ». Les autorités locales peuvent récupérer 50 % de leurs dépenses pour les repas fournis aux enfants éligibles. Le programme n'est pas obligatoire.
Éléments essentiels	<ul style="list-style-type: none"> Un programme alimentaire axé principalement sur les zones urbaines et soutenu par les autorités locales. Les écoles décident de participer ou non.
Repas (détails)	<ul style="list-style-type: none"> Le type et l'offre de repas, ainsi que la manière dont les repas sont livrés et la logistique correspondante, sont déterminés par les groupes locaux individuels et les écoles qui mettent en œuvre les projets. Les repas sont préparés sur place, souvent dans les cuisines des écoles ou par des traiteurs locaux. Les écoles choisissent leurs propres fournisseurs par le biais d'un appel d'offres public. Le menu se compose de lunchs nutritifs et équilibrés, privilégiant les ingrédients frais et sains. Le programme vise à établir des lignes directrices nutritionnelles conformes aux recommandations en matière d'alimentation saine,

	<p>mais les menus exacts peuvent varier d'une école à l'autre. Il s'agit aussi souvent de lunchs froids.</p>
Tranche d'âge / niveau d'éducation / sélection	<ul style="list-style-type: none"> • Jusqu'à présent, ces écoles étaient sélectionnées sur la base de caractéristiques socio-économiques spécifiques, telles que la concentration de ménages sans emploi, de ménages vivant dans des logements sociaux, de familles de gens du voyage et de familles nombreuses. Cette sélection est opérée par le biais du programme DEIS (destiné aux enfants défavorisés). • Le « School meals programme » / « Hot school meals scheme » cible donc les enfants des groupes vulnérables et ne couvre pas l'ensemble du territoire irlandais. • À partir de 2025, le programme est devenu universel pour toutes les écoles primaires.
Volet financier : subventions	<ul style="list-style-type: none"> • Budget annuel (2025) : 300 millions d'euros. • Le financement prévu dans le cadre de ce programme est réservé aux denrées alimentaires (il n'est pas destiné aux infrastructures ni au personnel). La subvention pour les écoles est calculée et versée sur une base annuelle. Les demandes de subvention doivent être envoyées avant le début de l'année. • Les écoles reçoivent directement les subventions.
Volet financier : intervention des parents/de l'école	<p>Les parents ayants droit ne paient rien ou paient une petite contribution - cela dépend du revenu du ménage et du règlement spécifique de l'école. Le programme est donc adapté à l'école et au contexte.</p>
Volet financier : coût total par lunch	<ul style="list-style-type: none"> • Darmody (2023) parle d'un coût moyen de repas compris entre 2,5 et 3 euros.
Description des résultats/de l'efficacité	<ul style="list-style-type: none"> • Darmody (2023) souligne que le programme, bien qu'il constitue une étape importante dans la lutte contre la pauvreté infantile et l'insécurité alimentaire, reste peu accessible à de nombreux enfants qui pourraient en avoir besoin (en raison de la sélection des écoles). • Morris (2024) plaide également en faveur d'une approche plus inclusive, le programme ne devant pas seulement cibler certains groupes vulnérables, mais être largement accessible pour toucher le plus grand nombre d'enfants possible et éviter la stigmatisation. L'élargissement du programme est à l'ordre du jour (2025).

Principaux enseignements	<ul style="list-style-type: none"> • Ces programmes à grande échelle peuvent avoir une longue histoire. Ils se concentrent sur la lutte contre la pauvreté et l'alimentation. • Il s'agit de programmes sélectifs (axés sur les zones urbaines et certains contextes défavorisés) qui évoluent vers un système universel. Les écoles peuvent choisir de participer ou non et les administrations locales jouent un rôle essentiel.
Médias / sites web	<ul style="list-style-type: none"> • https://www.oireachtas.ie/en/debates/question/2025-05-29/408/
Sources scientifiques	<ul style="list-style-type: none"> • Darmody, M. (2023) A kitchen at the heart of a school – an investigation into school meals in the Republic of Ireland, <i>Irish Educational Studies</i>, 42(2), 165-181. • Morris, K. (2024). Young and Hungry: School Meal Policies and Children’s Right to Food in the UK and Ireland. The <i>International Journal of Children's Rights</i>, 32(2), 354-379. https://doi.org/10.1163/15718182-32020003

5	Lunches for Children – République tchèque
Pays	République tchèque
En quoi consiste l'initiative ?	Un système national de repas scolaires gratuits pour les enfants issus de familles à faibles revenus.
Objectif (brièvement)	Réduire l'insécurité alimentaire chez les enfants et promouvoir l'inclusion sociale grâce à des repas scolaires sains.
Période	Depuis 2015. Depuis 2023-2024, le programme est également financé par des fonds de l'UE provenant du programme Employment+.
Ampleur / chiffres clés	<ul style="list-style-type: none"> • Des lunchs sont fournis à 30.000 enfants. • L'ampleur du programme a augmenté de 30 % en 2023.
Parties prenantes	Le programme est soutenu par différents acteurs (en collaboration ou non) : <ul style="list-style-type: none"> • Le ministère de l'Éducation • Les autorités locales • Les écoles elles-mêmes (maternelles, primaires et secondaires inférieures) et les cantines scolaires • Les parents et personnes responsables d'enfants • Les ONG (W4W) • Les fonds de l'UE (par exemple, le programme Employment+, FEAD)
Gouvernance	<ul style="list-style-type: none"> • Les « Lunches for children » sont cogérés par le ministère de l'Éducation, principalement en collaboration avec les autorités locales et les écoles.
Éléments essentiels	<ul style="list-style-type: none"> • Programme national • Accent sur l'insécurité alimentaire
Repas (détails)	<ul style="list-style-type: none"> • L'accent est mis sur des repas sains et équilibrés. • Aucune norme nutritionnelle spécifique n'a été fixée pour les repas. Des adaptations ont dernièrement été apportées concernant les normes relatives aux repas afin de réduire la consommation excessive de sel, de sucre et de matières grasses.
Tranche d'âge / niveau d'éducation / sélection	<ul style="list-style-type: none"> • Destiné aux enfants âgés de 3 à 15 ans issus de familles percevant le revenu minimum. • Les écoles doivent choisir de participer au programme de financement.
Volet financier : subventions	<ul style="list-style-type: none"> • Allocation annuelle de 60 millions de CZK (environ 2,3 millions d'euros) du FEAD. Si l'on y ajoute d'autres bailleurs de fonds, ce montant peut atteindre 100 millions de CZK (3,8 millions d'euros) pour environ 20.000 enfants.
Volet financier : intervention des parents/de l'école	<ul style="list-style-type: none"> • Les enfants du groupe cible bénéficient d'un lunch gratuit. Ils reçoivent pour ce faire un bon.

	<ul style="list-style-type: none"> Les prix des repas de midi sont de toute façon plafonnés dans les écoles publiques de République tchèque. Au cours de l'année scolaire 2022-2023, la contribution moyenne des parents pour un lunch dans les écoles publiques se situait entre 30 et 37 CZK par jour (environ 1,20 à 1,46 EUR).
Volet financier : coût total par lunch	(pas d'informations)
Description des résultats/de l'efficacité	<ul style="list-style-type: none"> Aucune étude d'efficacité n'a été réalisée pour déterminer si l'insécurité alimentaire est en diminution suite à ce programme. Toutefois, le programme peut être considéré comme un succès en termes d'augmentation du nombre de demandes. Par conséquent, le programme...
Principaux enseignements	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit d'un programme ciblé qui réduit l'insécurité alimentaire chez les enfants et favorise l'inclusion sociale. La gouvernance est complexe (nombreux partenaires). Les écoles choisissent d'y participer ou non.
Médias / sites web	<ul style="list-style-type: none"> https://eurydice.eacea.ec.europa.eu/eurypedia/czechia/early-childhood-and-school-education-funding https://employment-social-affairs.ec.europa.eu/document/download/f375b3a0-3821-4dbf-9ef8-ec620a335aca_en?filename=School%20Meals%20EU%20report%2020250312.pdf https://women-for-women.cz/obedy-pro-deti/
Sources scientifiques	<ul style="list-style-type: none"> https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/chso.12700

6	Lunches for Children - Slovaquie
Pays	Slovaquie
En quoi consiste l'initiative ?	Un programme national fournissant des repas scolaires gratuits aux enfants, avec un passage d'une couverture ciblée à une couverture universelle.
Objectif (brièvement)	Réduire les barrières sociales et améliorer les habitudes alimentaires grâce à des repas gratuits pour tous les enfants.
Période	Lancé au début des années 2000 en tant que système ciblé ; extension à une couverture universelle depuis mai 2023.
Ampleur / chiffres clés	<ul style="list-style-type: none"> • Plus de 500.000 enfants bénéficient de lunchs gratuits.
Parties prenantes	<ul style="list-style-type: none"> • Ministère du Travail, des Affaires sociales et de la Famille • Communes • Écoles
Gouvernance	<ul style="list-style-type: none"> • Il s'agit d'un programme national : les subventions sont accordées directement aux communes pour la mise en œuvre.
Éléments essentiels	Programme national à vocation sociale.
Repas (détails)	<ul style="list-style-type: none"> • Lunchs chauds servis dans les cantines scolaires.
Tranche d'âge / niveau d'éducation / sélection des enfants	<ul style="list-style-type: none"> • Initialement destiné aux enfants issus de familles à faibles revenus ; depuis 2023, extension à tous les enfants âgés de 2 à 15 ans.
Volet financier : subventions	<ul style="list-style-type: none"> • Les subventions couvrent la totalité du coût des repas ; les coûts exacts varient selon les écoles. Subventions de 1,40 à 2,30 euros par jour, en fonction du niveau d'enseignement.
Volet financier : intervention des parents/de l'école	<ul style="list-style-type: none"> • Aucun frais pour les parents. • Les écoles reçoivent des subventions par l'intermédiaire des communes. Ces dernières doivent parfois abandonner le projet en raison de l'augmentation du coût de la nourriture ou doivent tout de même répercuter ce coût sur les parents.
Volet financier : coût total par lunch	(pas d'informations)
Description des résultats/de l'efficacité	<ul style="list-style-type: none"> • Comme en République tchèque, le nombre d'enfants utilisant les repas scolaires a augmenté. L'augmentation la plus forte a été enregistrée au niveau des ménages de trois enfants ou plus.

Principaux enseignements	<ul style="list-style-type: none"> • Passage d'un programme ciblé à un programme universel, en mettant l'accent sur l'amélioration de la qualité et l'infrastructure. • On travaille avec un « droit de tirage » par le biais des communes.
Médias / sites web	<ul style="list-style-type: none"> • https://employment-social-affairs.ec.europa.eu/document/download/f375b3a0-3821-4dbf-9ef8-ec620a335aca_en?filename=School+Meals+EU+report+20250312.pdf • https://eurydice.eacea.ec.europa.eu/euryperia/slovakia/early-childhood-and-school-education-funding • https://ec.europa.eu/social/BlobServlet?docId=23026&langId=en
Sources scientifiques	/

7	Les cantines s'engagent
Pays	France
En quoi consiste l'initiative ?	<p>La loi EGalim est la loi française pour « des relations commerciales équilibrées dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous ».</p> <p>S'appuyant sur la loi EGalim, le gouvernement français incite le marché de la restauration collective à proposer davantage de produits biologiques dans les cantines. C'est souvent une tâche difficile pour les administrations locales et les services publics, qui s'efforcent de maintenir le prix à un niveau abordable pour les utilisateurs. La loi est en vigueur depuis le 1er janvier 2022. Selon la loi EGalim, tous les restaurants des services publics doivent proposer au moins 50 % de produits « durables » et « de qualité », dont 20 % issus de l'agriculture biologique.</p> <p>Le projet « Les cantines s'engagent » fait partie d'une étude plus large qui vise à identifier les obstacles et les leviers d'une restauration scolaire plus durable et à proposer des solutions opérationnelles. Il s'agit donc d'un projet-pilote guidant 15 écoles dans la mise en œuvre de la loi EGalim, en conjonction avec une approche plus large de la transition alimentaire. Les écoles-pilotes ne doivent pas nécessairement avoir satisfait à toutes les exigences de la loi EGalim à la fin du projet, mais elles doivent être sur une voie compatible avec les objectifs.</p>
Objectif (brièvement)	<p>Une transition vers des repas scolaires plus durables grâce à une meilleure alimentation, moins de plastique, moins de gaspillage alimentaire et plus de transparence. Cela passe par un diagnostic de la restauration (menus, offres, achats et approvisionnements, pratiques culinaires, organisation du service), l'élaboration et le déploiement d'un plan d'action, puis un second diagnostic.</p>
Période	L'accompagnement des 15 organisations a duré un an (2021-2022).
Ampleur / chiffres clés	<ul style="list-style-type: none"> • 15 cantines scolaires, dont 11 dans des écoles primaires et 4 dans des écoles secondaires. • 8 des 15 écoles se trouvaient dans une région rurale, trois dans une région semi-rurale et quatre dans une région urbaine. • Chaque école était accompagnée par un responsable de projet.
Parties prenantes	<ul style="list-style-type: none"> • ADEME (Agence environnementale française) • Autorités locales • Organisations facilitatrices (par exemple, EPCI, associations) • Écoles

Gouvernance	<ul style="list-style-type: none"> • Pas de structure uniforme ; gouvernance locale par le biais de communes ou de structures intercommunales. Rôle de facilitateur pour les partenaires externes.
Éléments essentiels	<ul style="list-style-type: none"> • L'accent est mis sur les produits locaux et biologiques. Dans certains cas, cela s'est traduit par l'introduction de repas végétariens. • En outre, le projet-pilote implique également la réduction du gaspillage alimentaire et la diminution, voire la suppression, de l'utilisation du plastique. • La transparence à l'égard des utilisateurs est également essentielle.
Repas (détails)	<p>Pour les écoles participantes, cela s'est traduit concrètement par :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un accent sur des ingrédients locaux, saisonniers et biologiques • Une attention à la qualité nutritionnelle et à la valeur pédagogique
Tranche d'âge / niveau d'éducation / sélection	<ul style="list-style-type: none"> • Enseignement maternel, primaire et secondaire • Sélection basée sur la motivation et la volonté de changement
Volet financier : subventions	Non mentionné explicitement dans les documents ; un soutien par l'intermédiaire de l'ADEME et des partenaires locaux est clairement possible.
Volet financier : intervention des parents/de l'école	(pas d'informations)
Volet financier : coût total par lunch	<p>Dans ce projet, les repas n'ont pas été financés, mais l'accompagnement a été offert gratuitement (pendant un an) par les initiateurs.</p> <p>L'ADEME cite une estimation (via Agoraes / experts) selon laquelle le coût supplémentaire lié à l'utilisation de produits plus durables/de qualité pourrait être d'environ 0,40 € par repas, ce qui représente environ +20 % du coût moyen de l'alimentation. Toutefois, cette estimation est présentée à titre indicatif et dépend de nombreuses variables (choix des menus, stratégies de remplacement, volumes, offre régionale, etc.). Les montants individuels par commune ou école-pilote varient considérablement.</p> <p>Selon un rapport des autorités de mai 2023, le surcoût moyen lié à la loi EGAlim se situe entre 0,14 et 0,42 euro par repas, selon les secteurs.</p>
Description des résultats/de l'efficacité	Les résultats du projet-pilote ont fait l'objet d'une analyse scientifique. L'analyse démontre que deux tiers des écoles ont

	<p>progressé en termes de conformité aux normes EGAlim, un tiers n'y est pas parvenu, malgré l'élan donné au départ et le soutien apporté pendant le projet.</p> <p>Les principaux facteurs de progrès semblent être les suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'implication d'une ville ou d'une commune et l'engagement d'un fonctionnaire responsable. • Les économies d'échelle : possibilité de regrouper les achats avec d'autres (par exemple, d'autres écoles). • L'expérience en matière d'appels d'offres. • Être en mesure d'adhérer à un plan stratégique plus large. • La formation des équipes de restauration. • Le contrôle et l'évaluation continus du gaspillage. <p>Les raisons pour lesquelles les progrès sont faibles ou inexistants semblent être les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si les chaînes de qualité sont peu développées dans une région, il est difficile d'atteindre l'objectif de 50 % d'approvisionnement durable en produits de la région. • Les quantités minimales d'achat que les petites écoles ne peuvent pas atteindre. • Le prix des fournisseurs n'est pas considéré comme « raisonnable » (par l'école ou l'administration locale). • Les écoles sont parfois « coincées » par un contrat avec un traiteur. • Les autorités locales préfèrent souvent la dimension locale à la qualité et à la durabilité des ingrédients.
Principaux enseignements	La transition vers des repas scolaires durables est possible, mais elle nécessite une adaptation locale, une volonté politique et le soutien de toutes les parties prenantes.
Médias / sites web	<ul style="list-style-type: none"> • https://lescantinessengagent.fr/ • https://www.bfmtv.com/economie/entreprises/agriculture/cantines-combien-ca-coute-de-proposer-plus-de-bio-dans-les-repas_AD-202404020494.html
Sources scientifiques	<ul style="list-style-type: none"> • ADEME, A(R)GILE, Biens Communs, Framhein, Effet2Levier, Maiom, (2021). <i>Freins et leviers pour une restauration scolaire plus durable, volet 1.</i> • ADEME, A(R)GILE, Biens Communs, Framhein, Maiom. (2022). <i>Freins et leviers pour une restauration scolaire</i>

8	Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável (PNPAS)
Pays	Portugal
En quoi consiste l'initiative ?	Le PNPAS est un programme national de santé visant à améliorer l'état de santé de la population portugaise en promouvant des habitudes alimentaires saines et une meilleure nutrition. Le programme vise à renforcer l'accès physique et économique aux aliments présentant un profil nutritionnel sain et à créer les conditions dans lesquelles les citoyens apprécient, choisissent et intègrent ces produits dans leur alimentation quotidienne. Le programme comprend des campagnes d'éducation alimentaire, des actions visant à améliorer la qualité des aliments dans les écoles, sur les lieux de travail et dans les espaces publics, des activités de contrôle et de recherche, etc.
Objectif (brièvement)	<ul style="list-style-type: none"> • Améliorer le régime alimentaire de la population portugaise et réduire les maladies liées à l'alimentation telles que l'obésité, le diabète de type 2 et les maladies cardiovasculaires. • Cette ambition s'inscrit dans le cadre du plan national « Plano Nacional de Saúde 2030 ». Le programme est la concrétisation nationale des lignes directrices de l'OMS en matière d'alimentation.
Période	Lancé en 2012 par le ministère portugais de la Santé publique (Direção-Geral da Saúde).
Ampleur / chiffres clés	<ul style="list-style-type: none"> • Le Portugal a enregistré des améliorations significatives de la consommation de légumes, de fruits et de légumineuses depuis l'introduction du programme, selon le suivi assuré dans le cadre du PNPAS.
Parties prenantes	<ul style="list-style-type: none"> • Direção-Geral da Saúde (DGS) • Ministère de la Santé publique • Ministère de l'Éducation • Autorités locales • Organisations actives dans le domaine de l'alimentation et de la santé • Partenaires de recherche universitaires
Gouvernance	<ul style="list-style-type: none"> • Coordonné au niveau national par la Direção-Geral da Saúde. • Coopération intersectorielle via les domaines de la santé, de l'éducation, de l'agriculture et de la politique sociale.

	<ul style="list-style-type: none"> • Les actions ne sont pas seulement mises en œuvre dans les écoles, mais aussi dans les centres de santé, les communes et les médias.
Éléments essentiels	<ul style="list-style-type: none"> • Accent sur un environnement alimentaire sain. • Un programme très varié qui ne se concentre pas uniquement sur les écoles.
Repas (détails)	<ul style="list-style-type: none"> • Bien que le PNPAS ne soit pas un programme de repas scolaires à proprement parler, il impose des normes de qualité pour l'alimentation scolaire, telles que l'interdiction de la vente de sodas, de sucreries et de snacks hautement transformés dans les écoles, ainsi qu'une liste positive de produits pour les cantines et les distributeurs automatiques.
Tranche d'âge / niveau d'éducation / sélection	<ul style="list-style-type: none"> • Le programme s'adresse à tous les âges, mais il se concentre principalement sur les enfants et les adolescents (enseignement primaire et secondaire) par le biais d'interventions en milieu scolaire.
Volet financier : subventions	<ul style="list-style-type: none"> • Le financement est principalement assuré par le ministère portugais de la Santé publique. Financement complémentaire par le biais de programmes de l'UE (y compris les programmes de distribution de fruits et de lait dans les écoles).
Volet financier : intervention des parents/de l'école	<ul style="list-style-type: none"> • Aucun coût direct pour les parents en ce qui concerne les mesures politiques (éducation, réglementation, contrôle). • Les coûts éventuels des repas scolaires dépendent de l'école locale ou de la commune, et ne sont pas déterminés par le PNPAS.
Volet financier : coût total par lunch	(pas d'informations)
Description des résultats/de l'efficacité	<ul style="list-style-type: none"> • Outre le suivi interne, aucune information supplémentaire sur les impacts.
Principaux enseignements	<ul style="list-style-type: none"> • Le PNPAS est un programme politique plus large, et non un programme de fourniture de repas. • Le PNPAS est engagé dans l'amélioration structurelle de l'environnement alimentaire, de l'éducation et de la réglementation. Il fait office de cadre au sein duquel sont intégrés les repas scolaires, la fiscalité et les actions locales.
Médias / sites web	<ul style="list-style-type: none"> • https://nutrimento.pt (site officiel du PNPAS) • https://dgs.pt/promocao-da-saude/alimentacao-saudavel

	<ul style="list-style-type: none">• https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/
Sources scientifiques	<ul style="list-style-type: none">• WHO (2021). <i>Nutrition Landscape Portugal</i>.• DGS Monitoring Reports.

9	Universal Infant Free School Meals (UIFSM)
Pays	Royaume-Uni
En quoi consiste l'initiative ?	Il s'agit d'un programme national offrant des repas scolaires gratuits à tous les enfants au cours des trois premières années de l'enseignement fondamental (reception, Year 1 et Year 2), quel que soit le revenu du ménage.
Objectif (brièvement)	Le programme présente des objectifs multiples. Premièrement, veiller à ce que les enfants aient accès à un repas sain par jour et développent des habitudes alimentaires saines à long terme. Deuxièmement, le programme apporte un soutien financier aux familles et promeut l'équité sociale. Il vise également à améliorer les performances d'apprentissage, l'assiduité et les compétences sociales à l'école.
Période	Introduit en septembre 2014. Le financement annuel est confirmé par année académique.
Ampleur / chiffres clés	Le programme s'adresse à tous les élèves de trois années (reception, Year 1 et Year 2) des écoles publiques. Selon le bureau officiel des statistiques du Royaume-Uni, 2,2 millions d'élèves entrent en considération pour des repas scolaires gratuits (soit 25,7 % de l'ensemble des élèves). Certains élèves bénéficient de la gratuité des repas scolaires parce que les parents ou le tuteur répondent à certains critères (par exemple, allocation de chômage). Ces repas sont payés par les écoles à partir de leurs fonds de fonctionnement réguliers. Les élèves qui ne remplissent pas des conditions spécifiques recevront également un lunch gratuit conformément au programme de l'UIFSM. Ce programme peut donc être qualifié « d'universel ».
Parties prenantes	<ul style="list-style-type: none"> • Department for Education (DfE) du Royaume-Uni • Autorités locales de l'éducation/pouvoirs publics • Écoles fondamentales (écoles publiques uniquement) • Traiteurs scolaires (publics et privés) • Parents et élèves
Gouvernance	<ul style="list-style-type: none"> • Coordonné au niveau national par le DfE (le ministère de l'Éducation). • Certaines écoles (académies et « free schools ») reçoivent la subvention directement du ministère de l'Éducation. Dans d'autres cas, la subvention de l'UIFSM est versée aux autorités locales, qui indiquent le nombre d'élèves qui consommeront un repas, puis reversent la subvention aux écoles sur cette base. • Les écoles subventionnées sont responsables de l'organisation, de la restauration et du respect des normes nutritionnelles. Il est important que le nombre

	d'élèves prenant un repas soit bien enregistré (on travaille avec des jours de comptage).
Éléments essentiels	<ul style="list-style-type: none"> • Offre universelle et non liée aux revenus pour les jeunes enfants. • Lunch gratuit quotidien les jours d'école (on se base sur 190 jours de lunch par an). • Lien avec les « School Food Standards » légaux, un ensemble de critères visant à réglementer la qualité des repas scolaires. • La mise en œuvre au niveau de l'école se fait avec une large autonomie.
Repas (détails)	<p>Les repas doivent être conformes aux « School Food Standards ». Ces normes définissent la taille des portions et la fréquence à laquelle différents types d'aliments peuvent être servis, ainsi que les niveaux maximum et minimum de consommation de différents éléments nutritifs. Il s'agit de repas d'environ 530 calories.</p> <p>Les repas sont généralement des lunchs chauds, préparés à l'école ou fournis par des traiteurs. Ils comprennent un apport quotidien de fruits et de légumes. Les repas sont équilibrés en limitant les aliments frits, les sucres ajoutés et le sel. Dans l'étude d'évaluation de 2018, les parents ont indiqué que la qualité des repas était généralement bonne.</p>
Tranche d'âge / niveau d'éducation / sélection	Le programme porte exclusivement sur les trois premières années de l'enseignement fondamental (reception, Year 1 et Year 2). Ces trois années comprennent les enfants âgés de 4, 5 et 6 ans.
Volet financier : subventions	<ul style="list-style-type: none"> • L'ensemble du programme coûte aux autorités britanniques environ 495,90 livres sterling par élève et par an, ainsi que 175 millions de livres sterling d'investissement en capital (principalement des coûts d'infrastructure) au cours des trois premières années de mise en œuvre.
Volet financier : intervention des parents/de l'école	<ul style="list-style-type: none"> • On suppose qu'il y a 190 repas par année scolaire, ce qui donne une subvention publique de 495,90 livres sterling (environ 565 euros) par enfant et par année scolaire. • Les écoles et les traiteurs supportent parfois des coûts d'organisation supplémentaires. • Les parents ne doivent pas payer de frais. Les repas sont entièrement gratuits pour tous les enfants des groupes d'âge concernés.

Volet financier : coût total par lunch	<ul style="list-style-type: none"> • Pour l'année scolaire 2024-2025, les autorités publiques ont versé 2,6 livres sterling par repas et par élève (un peu moins de 3 euros). • L'étude indique que le coût effectif pour les écoles est souvent plus élevé (estimé entre 2,70 et 3,00 £), en fonction de l'échelle, de la région et du modèle de restauration.
Description des résultats/de l'efficacité	<ul style="list-style-type: none"> • Le nombre de lunches pris à l'école a augmenté de façon spectaculaire depuis l'introduction de ce programme, passant d'environ 30-35 % d'enfants mangeant à l'école à plus de 80 %. • L'étude fait état d'une augmentation de la participation aux repas scolaires et d'une amélioration de la qualité nutritionnelle des repas de midi. • Perceptions positives de la santé et des habitudes alimentaires. • Les effets sur l'IMC sont limités (réduction de 0,7 % du pourcentage d'enfants obèses) et ne sont pas clairs. • Les preuves statistiques des effets sur les résultats d'apprentissage sont mitigées. De légères améliorations de la concentration et des performances d'apprentissage sont particulièrement perceptibles dans les contextes défavorisés. • Les absences à l'école sont nettement moins nombreuses, notamment chez les enfants défavorisés. • Les parents ont indiqué que le programme leur permettait de gagner du temps (environ 50 minutes par semaine) et de réduire les coûts (environ 10 livres sterling par semaine).
Principaux enseignements	<p>L'UIFSM est un programme de repas scolaires universel qui met clairement l'accent sur l'équité et la normalisation de lunches sains dès le plus jeune âge. En raison de son caractère universel, le programme touche un très grand nombre d'enfants.</p>
Médias / sites web	<ul style="list-style-type: none"> • https://explore-education-statistics.service.gov.uk/find-statistics/school-pupils-and-their-characteristics/2024-25 • https://questions-statements.parliament.uk/written-questions/detail/2020-03-03/HL2137/
Sources scientifiques	<ul style="list-style-type: none"> • Holford, A. & Rabe, B. (2019). <i>Impact of the Universal Infant Free School Meal policy</i>. Nuffield Foundation & Institute for Social and Economic Research, University of Essex. www.nuffieldfoundation.org/wp-

[content/uploads/2019/11/ISER_Impact_of_the_Universal_Infant_Free_School_Meal_policy.pdf](#)

- Parnham, J.C., Chang, K., Rauber, F. et al. Evaluating the impact of the universal infant free school meal policy on the ultra-processed food content of children's lunches in England and Scotland: a natural experiment. *Int J Behav Nutr Phys Act* 21, 124 (2024). <https://doi.org/10.1186/s12966-024-01656-w>

10	Loi sur les repas scolaires gratuits
Pays	Finlande
En quoi consiste l'initiative ?	<p>Garantie légale d'un lunch chaud, équilibré et gratuit pour tous les élèves (du primaire au secondaire) les jours d'école. Ce principe est inscrit dans la « loi de base sur l'éducation » et est lié aux programmes d'études nationaux et aux lignes directrices en matière d'alimentation.</p> <p>La Finlande dispose du programme de repas scolaires gratuits le plus ancien au monde.</p>
Objectif (brièvement)	<ul style="list-style-type: none"> • Promouvoir la santé, les résultats scolaires, l'égalité des chances et l'inclusion sociale en fournissant chaque jour un repas chaud, nutritif et gratuit à tous les élèves. • Depuis 2004, les repas sont intégrés dans le programme scolaire national en tant qu'outil éducatif pour la santé, l'éducation nutritionnelle, les compétences sociales et le mode de vie durable.
Période	<ul style="list-style-type: none"> • Cette loi date de 1943 (initialement pour lutter contre la pauvreté d'après-guerre) et a été introduite au niveau national à partir de 1948. • Le système est ancré dans la législation moderne comme étant la « loi de base sur l'éducation » (amendée en 1998 et ultérieurement).
Ampleur / chiffres clés	<ul style="list-style-type: none"> • Un peu plus de 850.000 élèves bénéficient chaque jour d'un lunch scolaire gratuit. • Presque toutes les écoles finlandaises (95 % des écoles communales, 5 % des écoles publiques et privées) y participent.
Parties prenantes	<ul style="list-style-type: none"> • Agence nationale pour l'Éducation (Finnish National Agency for Education - OPH) • Ministère des Affaires sociales et de la Santé publique • Le Conseil national pour l'Alimentation (avis sur les directives en matière d'alimentation) • Communes • Écoles • Élèves/parents • Fournisseurs de denrées alimentaires et traiteurs
Gouvernance	<p>Il existe un cadre légal national, via notamment la « loi de base sur l'éducation ». Les programmes scolaires nationaux et les lignes directrices nationales normalisent également l'approche (par exemple, les critères alimentaires).</p>

	<p>La gestion est également décentralisée : les communes mettent en œuvre et organisent les repas selon des modèles de mise en œuvre locaux. Le modèle combine donc une direction nationale (législation, directives, subventions) et une autonomie locale (les communes déterminent la mise en œuvre). La coopération et la confiance entre les différents niveaux (national, communal, école) sont très importantes dans ce modèle finlandais.</p>
Éléments essentiels	<ul style="list-style-type: none"> • Il s'agit d'un programme universel : gratuit pour tous les élèves, peu importent les revenus. • Le programme est également intégré dans le cursus scolaire. • Il est également prévu que la pause de midi dure au minimum 30 minutes et qu'elle se déroule dans un environnement calme et agréable.
Repas (détails)	<ul style="list-style-type: none"> • Il s'agit d'un repas chaud quotidien, chaque jour d'école. Le repas est basé sur les normes nutritionnelles nationales, telles que définies par le Conseil national de l'Alimentation. L'accent est mis sur des ingrédients frais, finlandais, saisonniers et durables. • Les écoles proposent souvent au moins une journée végétarienne par semaine, voire plusieurs fois par semaine.
Tranche d'âge / niveau d'éducation / sélection	<p>La loi s'applique dès l'enseignement maternel jusqu'à la fin de l'enseignement secondaire (c'est-à-dire jusqu'à l'âge de 18 ans).</p>
Volet financier : subventions	<ul style="list-style-type: none"> • Les autorités nationales fournissent des fonds aux prestataires de services éducatifs (communes et écoles), souvent en cofinancement avec les villes et communes. Cela se fait par le biais de marchés publics. • Les villes et communes ont un rôle important à jouer dans la gestion et l'organisation. • Les écoles supportent les coûts organisationnels (personnel, infrastructure).
Volet financier : intervention des parents/de l'école	<p>Les parents ne paient pas les repas scolaires gratuits prévus par la loi.</p>
Volet financier : coût total par lunch	<ul style="list-style-type: none"> • La moyenne nationale pour un repas par élève et par jour en 2022 était de 3,01 euros. Selon la School Meals Coalition, ce coût se compose de 0,84 euro de matières premières/ingrédients (environ 30 %) et de 1,2 euro de coûts de main-d'œuvre (environ 43 %). • Le coût officiel varie d'une commune à l'autre ; les rapports font état d'une large fourchette allant de moins de 2 euros à plus de 8 euros par repas et par jour, en

	<p>fonction de l'échelle et de l'organisation locales. Dans les grandes villes, les repas sont souvent moins chers en raison des économies d'échelle réalisées par les parties prenantes.</p>
Description des résultats/de l'efficacité	<ul style="list-style-type: none"> • Un changement des habitudes alimentaires a été décrit. Les élèves qui prennent des repas à l'école consomment plus de légumes, de fruits, de pain de seigle, de lait et de produits laitiers que ceux qui n'en prennent pas. • D'un pays pauvre d'après-guerre, la Finlande s'est transformée en une société de la connaissance prospère, dans laquelle, de l'avis général, l'enseignement et les repas scolaires gratuits ont joué un rôle essentiel. Le taux élevé de participation aux repas scolaires est normalisé et fait partie de la culture scolaire.
Principaux enseignements	<p>La Finlande garantit légalement un repas scolaire gratuit et nutritif pour tous les élèves, en tant que partie intégrante de l'éducation. Le financement provient de fonds publics et est mis en œuvre par les communes dans le cadre de lignes directrices nationales.</p>
Médias / sites web	<ul style="list-style-type: none"> • https://www.oph.fi/en/education-and-qualifications/school-meals-finland • https://schoolmealscoalition.org/sites/default/files/2024-05/Kuusipalo_Manninen_2023_Food_Meals_Case_Study_Finland.pdf • https://toolbox.finland.fi/themes/education-and-knowledge/school-meals-a-finnish-success-story/ • https://www.educationfinland.fi/school-meals/finnish-model • https://www.fao.org/platforms/school-food/around-the-world/europe-and-central-asia/finland/en • https://eurydice.eacea.ec.europa.eu/news/finland-compulsory-education-extended-until-age-18
Sources scientifiques	<ul style="list-style-type: none"> • https://helda.helsinki.fi/bitstreams/6638f992-74d6-4178-8deb-78d660aafb2a/download • Laitinen, A. L., Antikainen, A., Mikkonen, S., Kähkönen, K., Talvia, S., Varjonen, S., Paavola, S., Karhunen, L., & Tilles-Tirkkonen, T. (2022). Implementation of food education in school environments improves pupils' eating patterns and social participation in school dining. <i>Public health nutrition</i>, 25(12), 1–11. Advance

online publication. <https://doi.org/10.1017/S1368980022002154>

- Laitinen, A. L., Antikainen, A., Mikkonen, S., Kähkönen, K., Talvia, S., Varjonen, S., Paavola, S., Karhunen, L., & Tilles-Tirkkonen, T. (2023). The 'Tasty School' model is feasible for food education in primary schools. *Journal of human nutrition and dietetics : the official journal of the British Dietetic Association*, 36(1), 75–85. <https://doi.org/10.1111/jhn.13071> .

11	Brooddoosnodig
Pays	Belgique (Flandre)
En quoi consiste l'initiative ?	Brooddoosnodig est un projet d'Enchanté, une organisation socioculturelle reconnue (sans but lucratif) active en Flandre.
Objectif (brièvement)	L'ambition de Brooddoosnodig est de contribuer à des repas sains pour chaque élève. Pour ce faire, Brooddoosnodig encourage tout le monde à l'école et dans son entourage à offrir un repas scolaire. L'école choisit comment elle emploie les dons : coin petit-déjeuner, collation, soupe, enrichissement de la boîte à tartines avec des fruits et des légumes à midi. Le projet est donc adapté aux besoins et au contexte spécifiques.
Période	Depuis 2021. Le projet est une initiative permanente, qui s'est étendue à d'autres écoles/communes au cours des dernières années.
Ampleur / chiffres clés	<ul style="list-style-type: none"> • En 2023 : actif dans 92 écoles dans 10 régions. • A atteint plus de 53.600 élèves à la fin de l'année 2023. • Plus de 3.700 élèves ont reçu un repas nutritif chaque semaine.
Parties prenantes	<ul style="list-style-type: none"> • Enchanté asbl • Écoles locales • Parents, riverains, commerçants locaux (supermarchés, boulangeries, etc.) • Autorités publiques (Ville de Gand, Autorités flamandes, Departement Zorg, Departement Landbouw en Visserij...) • Partenaires commerciaux : Lidl, Panos, Colruyt Group Foundation...
Gouvernance	<ul style="list-style-type: none"> • Coordonné par Enchanté asbl, avec une mise en œuvre locale par école et le soutien de partenaires publics et privés. Les écoles conservent leur autonomie dans la conception de l'offre alimentaire (forme de choix, contenu) en fonction de leur contexte et de leurs besoins.
Éléments essentiels	<ul style="list-style-type: none"> • Solidarité locale par le biais de dons : les citoyens, les entreprises et les sympathisants peuvent « offrir » des repas par l'intermédiaire de plateformes, permettant ainsi aux écoles de bénéficier de ressources. • Concrétisation flexible par école : armoire à petit-déjeuner, soupe, pain et garniture, collation nutritive à 10 heures... • Éducation et sensibilisation à l'alimentation

	<ul style="list-style-type: none"> • Approche structurelle de l'inégalité alimentaire
Repas (détails)	<ul style="list-style-type: none"> • Des repas sains et nutritifs adaptés aux besoins de l'école. Ils peuvent aller du petit-déjeuner au lunch, en passant par les collations. Préparés à partir d'ingrédients frais et aussi locaux que possible.
Tranche d'âge / niveau d'éducation / sélection	<ul style="list-style-type: none"> • Destiné aux élèves des écoles primaires et secondaires (6-18 ans).
Volet financier : subventions	<ul style="list-style-type: none"> • Soutenu par les autorités flamandes, les autorités locales et divers partenaires (Colruyt Group Foundation). La distribution des fonds aux écoles se fait par l'intermédiaire d'Enchanté asbl sur la base des dons reçus et de la distribution aux écoles participantes.
Volet financier : intervention des parents/de l'école	<ul style="list-style-type: none"> • Pas d'intervention pour les parents. • Les écoles apportent parfois une contribution organisationnelle (infrastructure, personnel, logistique), mais la charge financière est supportée par le projet.
Volet financier : coût total par lunch	Varie selon l'école et le type de repas
Description des résultats/de l'efficacité	Il n'existe pas de publications concrètes évaluées par des pairs ou de rapports d'évaluation universitaires.
Principaux enseignements	Brooddoosnodig est un exemple d'initiative alimentaire structurelle et solidaire qui tient compte du changement de contexte : elle combine le travail sur mesure au niveau local (les écoles déterminent la forme), un mécanisme de solidarité (dons, participation) et le rôle de coordination d'une organisation (Enchanté asbl) pour lutter contre la pauvreté alimentaire dans les écoles. Cette approche reconnaît que la faim dans les classes est un obstacle à l'égalité d'éducation et cherche à réduire cet obstacle en intervenant dans les écoles elles-mêmes.
Médias / sites web	<ul style="list-style-type: none"> • https://enchantevzw.be/nl/brooddoosnodig/ • https://sdgs.un.org/partnerships/brooddoosnodig-breadly-needed • https://colruytgroupfoundation.org/nl/de-projecten/dans-la-boite
Sources scientifiques	/

12	Oog voor lekkers
Pays	Belgique (Flandre)
En quoi consiste l'initiative ?	Programme flamand visant à promouvoir une alimentation saine (sous forme de collations) dans les écoles grâce à des subventions européennes et flamandes.
Objectif (brièvement)	Promouvoir des habitudes alimentaires saines chez les enfants par la consommation conjointe de fruits, de légumes et de produits laitiers à l'école.
Période	Depuis l'année scolaire 2017-2018. Le projet a remplacé les initiatives précédentes « Tutti Frutti » et « Melk op School », en les fusionnant en un seul système.
Ampleur / chiffres clés	<ul style="list-style-type: none"> • Le programme se déroule dans environ 1.600 écoles (année scolaire 2024-2025). • Il concerne environ 300.000 élèves.
Parties prenantes	<ul style="list-style-type: none"> • Autorités flamandes (Departement Landbouw & Visserij) • VLAM • Vlaams Instituut Gezond Leven • Organisations régionales pour la santé • Union européenne (programme de distribution de fruits et de lait dans les écoles) • Écoles et enseignants • Parents • Fournisseurs locaux
Gouvernance	<ul style="list-style-type: none"> • Le programme est coordonné par le Departement Landbouw & Visserij. • Les écoles s'inscrivent et reçoivent des subventions pour leurs achats. Les écoles participantes choisissent leur propre fournisseur et ils déterminent eux-mêmes les dispositions pratiques. • Le contrôle de conformité est assuré par l'administration flamande.
Éléments essentiels	<ul style="list-style-type: none"> • Le programme « Oog voor lekkers » est avant tout un programme de subvention axé sur une alimentation saine. L'accent est mis sur les produits sains, locaux et de saison. • Le projet comporte également un volet éducatif. • La participation est volontaire. Les écoles choisissent elles-mêmes de participer. • Le programme est lié à la réglementation de l'UE sur l'alimentation saine.

Repas (détails)	<ul style="list-style-type: none"> • Des fruits, des légumes, du lait ou du yaourt en guise de collation saine. • Pour les produits laitiers, un maximum de cinq portions par semaine est subventionné.
Tranche d'âge / niveau d'éducation / sélection	Le programme s'adresse aux écoles fondamentales flamandes reconnues (maternelles, primaires et spécialisées) et aux écoles secondaires spécialisées.
Volet financier : subventions	Le programme concerne une subvention flamande-européenne, valable pour 10 ou 20 semaines par année scolaire.
Volet financier : intervention des parents/de l'école	Aucune, la subvention couvre la totalité du coût de la nourriture.
Volet financier : coût total par lunch	<ul style="list-style-type: none"> • Le programme « Oog voor lekkers » se concentre sur les collations et non sur des programmes de lunches complets. • Les règles de subventionnement sont basées sur des portions. Une subvention de 40 centimes d'euro par portion/élève (65 centimes d'euro pour les fruits et légumes biologiques) est utilisée. Pour les produits laitiers, le montant est de 35 cents par portion.
Description des résultats/de l'efficacité	Il n'y a pas d'évaluation d'impact scientifique spécifique. La participation, la portée et le coût sont toutefois contrôlés. La subvention européenne fait l'objet d'une étude (mais elle ne se limite pas à « Oog voor lekkers »). Cette recherche montre que le programme scolaire de l'UE est adapté aux besoins des enfants en termes d'alimentation et d'habitudes alimentaires saines.
Principaux enseignements	Partie structurelle de la politique flamande en matière d'écoles saines, qui fournit un soutien financier et éducatif pour des collations saines dans le cadre du programme scolaire de l'UE, avec une large participation et une portée croissante.
Médias / sites web	<ul style="list-style-type: none"> • https://www.oogvoorlekkers.be/ • https://www.gezondleven.be/projecten/oog-voor-lekkers • https://www.nice-info.be/dossier/onderwijs/oog-voor-lekkers-fruit-groenten-en-melk-op-school
Sources scientifiques	<ul style="list-style-type: none"> • https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2022/730339/EPRS_STU%282022%29730339_EN.pdf

13	École à table
Pays	Belgique (Fédération Wallonie-Bruxelles)
En quoi consiste l'initiative ?	École à table est une asbl qui développe et met en œuvre une approche visant à accompagner les écoles de l'enseignement fondamental, les fournisseurs de repas et les cuisines vers la fourniture de repas scolaires de qualité. L'organisation combine l'accompagnement aux écoles et aux fournisseurs de repas, la coordination des acteurs dans la pratique et le dialogue avec les pouvoirs publics pour des mesures politiques.
Objectif (brièvement)	Amélioration de l'accès à des repas sains et de qualité pour tous les enfants, réduction des inégalités alimentaires et intégration de l'éducation nutritionnelle dans la vie scolaire.
Période	L'initiative a été lancée en 2024. École à Table vise à mettre en place un système cohérent, largement soutenu et efficace pour des repas scolaires accessibles et de qualité d'ici 2029 et à l'ancrer structurellement dans la politique et la pratique.
Ampleur / chiffres clés	L'organisation envisage un déploiement test dans une centaine d'écoles fondamentales de la région au cours de la période 2025-2029.
Parties prenantes	<ul style="list-style-type: none"> • 4WINGS Foundation (initiateur et principal bailleur de fonds) • Écoles fondamentales et directions des écoles/réseaux éducatifs • Fournisseurs de repas et cuisines scolaires • Autorités locales • Parents et élèves • Acteurs de la société civile • Experts scientifiques
Gouvernance	<ul style="list-style-type: none"> • Les écoles choisissent volontairement de participer. • Les communes jouent un rôle de facilitateur. L'asbl est politiquement indépendante, mais entretient des dialogues avec les responsables politiques. • École à table est elle-même l'organisation chargée de la mise en œuvre. Il existe un comité de pilotage composé de représentants de tous les réseaux d'éducation et de tous les partenaires impliqués. • 4WINGS Foundation assure le financement et apporte un soutien stratégique.
Éléments essentiels	<ul style="list-style-type: none"> • Accompagnement opérationnel (écoles, fournisseurs, personnel) • Influence sur la politique

	<ul style="list-style-type: none"> • Accompagnement ciblé des fournisseurs et des cuisines vers une alimentation de qualité • Formation du personnel à la surveillance du temps de midi • Évaluation participative des repas avec les enfants • Information et communication vis-à-vis des parents
Repas (détails)	<ul style="list-style-type: none"> • Accent sur des repas scolaires de qualité (par exemple, des ingrédients frais, locaux et de saison, moins de produits ultra-transformés) • Critères et accompagnement pour les fournisseurs. Le menu concret varie selon l'école/le traiteur.
Tranche d'âge / niveau d'éducation / sélection	<ul style="list-style-type: none"> • Enseignement fondamental (maternel et primaire, 3 - 12 ans). • L'approche est « universelle », c'est-à-dire qu'elle s'adresse à tous les enfants des écoles participantes.
Volet financier : subventions	<ul style="list-style-type: none"> • Le financement principal d'École à table est assuré par 4WINGS Foundation pour la période 2024-2029. • Les repas sont cofinancés par la Région de Bruxelles-Capitale et des fonds européens (stratégie Good Food).
Volet financier : intervention des parents/de l'école	La contribution des parents est variable (souvent entre 2 et 4 euros par repas). Elle varie selon l'école et dépend de la participation au « décret repas gratuits ».
Volet financier : coût total par lunch	Il n'y a pas de coût total fixe par lunch, il dépend de la mise en œuvre locale et du modèle de financement de l'école.
Description des résultats/de l'efficacité	Le programme en est encore à sa phase pilote (lancement en 2024), de sorte que des études d'impact substantielles ne sont pas encore disponibles.
Principaux enseignements	École à Table travaille sur un modèle intégré et soutenu collectivement pour de meilleurs repas scolaires dans l'enseignement fondamental, avec un accompagnement pratique et un dialogue politique comme outils de base.
Médias / sites web	<ul style="list-style-type: none"> • www.ecoleatable.org • https://goodfood.brussels
Sources scientifiques	/

14	Décret repas gratuits
Pays	Wallonie - Bruxelles
En quoi consiste l'initiative ?	Un décret (Communauté française) établissant un système de financement pour la prise en charge intégrale de repas sains et durables dans les écoles maternelles et primaires.
Objectif (brièvement)	Garantir que tous les enfants des écoles maternelles et primaires dans les écoles socialement vulnérables aient accès à des repas quotidiens sains et durables, sans frais pour les parents.
Période	<ul style="list-style-type: none"> • Décret adopté le 19 octobre 2023 (Moniteur belge du 29 novembre 2023). • En vigueur depuis l'année scolaire 2024-2025. • Aujourd'hui, la mesure est déjà sous pression budgétaire et une révision a été annoncée.
Ampleur / chiffres clés	Année scolaire 2024-2025 : <ul style="list-style-type: none"> • 429 écoles • +55.000 élèves
Parties prenantes	<ul style="list-style-type: none"> • Gouvernement de la Communauté française • Ministère de l'Éducation et ministère de l'Égalité des chances (y compris la Cellule de lutte contre la pauvreté) • Écoles et directions des écoles/réseaux éducatifs • Traiteurs et fournisseurs locaux • Parents et élèves • Organisations de la société civile
Gouvernance	<ul style="list-style-type: none"> • L'administration publique (Cellule de lutte contre la pauvreté) se charge de la mise en œuvre concrète : sélection, évaluation et versement du financement. • Les écoles sont financées directement par les autorités centrales (Communauté française).
Éléments essentiels	<ul style="list-style-type: none"> • Repas chaud gratuit par élève • Critères de qualité minimaux : sains et durables • Critères de sélection : socio-économiques, qualité du projet via une grille d'évaluation
Repas (détails)	Repas chaud et équilibré, adéquat sur le plan nutritionnel.
Tranche d'âge / niveau d'éducation / sélection	<ul style="list-style-type: none"> • 3-12 ans (de la maternelle à la 6e année) • Enseignement ordinaire et spécialisé
Volet financier : subventions	<ul style="list-style-type: none"> • Le financement est calculé par école sur la base du nombre d'élèves et d'un indice socio-économique (ISE), et est garanti pour cinq ans. • Le financement total des autorités pour la période 2024-2025 s'élevait à 21,4 millions d'euros.

	<ul style="list-style-type: none"> • Si les coûts réels dépassent les subventions, l'école paie la différence avec ses fonds propres. Les montants fixés ne sont pas indexés, de sorte que l'augmentation des coûts n'est pas compensée.
Volet financier : intervention des parents/de l'école	Le repas est entièrement gratuit pour tous les élèves des écoles participantes.
Volet financier : coût total par lunch	<ul style="list-style-type: none"> • Il existe une subvention de 3,70 euros par repas (non indexée). • Le coût réel du repas est légèrement plus élevé, entre 4 et 5 euros. • En plus de la subvention par repas, l'école reçoit une subvention fixe de 40 euros par enfant pour les frais de personnel et d'infrastructure.
Description des résultats/de l'efficacité	Aucune donnée d'impact n'est encore disponible.
Principaux enseignements	Il s'agit d'une politique innovante visant à lutter contre la pauvreté alimentaire dans les écoles en offrant gratuitement des repas de qualité dans les écoles socialement vulnérables.
Médias / sites web	https://gallilex.cfwb.be/sites/default/files/imports/51691_000.pdf
Sources scientifiques	/

15	FROEP
Pays	Belgique (Flandre - Sud-Limbourg : notamment Borgloon, Hasselt, Saint-Trond)
En quoi consiste l'initiative ?	Une asbl qui fournit gratuitement de la soupe et des fruits aux écoles fondamentales en collaboration avec les administrations locales. L'initiative combine l'emploi social, la lutte contre la pauvreté et l'utilisation circulaire des denrées alimentaires.
Objectif (brièvement)	Fournir des repas sains et durables à tous les enfants des écoles fondamentales, en mettant l'accent sur l'inclusion sociale, la pauvreté alimentaire et le gaspillage alimentaire.
Période	Lancement en 2022 à Borgloon, puis extension à d'autres communes.
Ampleur / chiffres clés	<ul style="list-style-type: none"> • Généralement, soupe et/ou fruits 3 à 4 fois par semaine (selon la saison) • Deux cuisines professionnelles (faisant partie d'une plus grande organisation réalisant divers projets de restauration)
Parties prenantes	<ul style="list-style-type: none"> • FROEP vzw • Administrations locales • Écoles et comités de parents • Fournisseurs locaux (en particulier pour les surplus alimentaires) • Restaurants sociaux
Gouvernance	<ul style="list-style-type: none"> • Les écoles sont déchargées : elles n'ont pas d'administration et ne doivent pas effectuer de paiements.
Éléments essentiels	<ul style="list-style-type: none"> • Emploi social de personnes éloignées du marché du travail. • Lutter contre la pauvreté alimentaire et éviter les boîtes à tartines vides. • Utiliser les excédents alimentaires et les chaînes courtes pour limiter le gaspillage alimentaire.
Repas (détails)	<ul style="list-style-type: none"> • L'asbl FROEP propose des soupes et des fruits adaptés à la saison. L'offre de soupes et de fruits varie régulièrement. • La soupe : la soupe est bien mixée et les contrôles d'hygiène sont stricts. Les allergies sont également prises en compte. • Les fruits : souvent frais, parfois transformés en snacks ou en desserts (par exemple, la mousse à la fraise). • Les légumes excédentaires sont transformés en soupe ou distribués par le biais des restaurants sociaux.

Tranche d'âge / niveau d'éducation / sélection	<ul style="list-style-type: none"> • Enseignement maternel et primaire (3-12 ans). • Tous les élèves reçoivent gratuitement de la soupe/des fruits (pas de sélection par enfant). • Attention particulière aux enfants vulnérables (portion supplémentaire discrète) sans stigmatisation.
Volet financier : subventions	<ul style="list-style-type: none"> • Soupe/fruits gratuits pour tous les enfants. • Les autorités locales financent avec un cofinancement par le biais de « services d'intérêt économique général » (SIEG, autorités flamandes).
Volet financier : intervention des parents/de l'école	<ul style="list-style-type: none"> • Aucune contribution n'est demandée aux parents ou aux écoles. La soupe est livrée chaude, ce qui entraîne des coûts de chauffage pour l'école.
Volet financier : coût total par lunch	<ul style="list-style-type: none"> • 0,55 EUR par enfant et par portion, y compris la production et la livraison. Ce projet est entièrement financé par les autorités locales dans le cadre d'un accord de coopération. • Les livraisons de soupe pour une année scolaire (41 semaines) à une école représentent un coût de production de 7.000 euros. Les frais de personnel sous-jacents (vaisselle, logistique, etc.) sont beaucoup plus élevés (estimés à environ 28.000 euros sur une base annuelle), notamment en raison de l'emploi social.
Description des résultats/de l'efficacité	<ul style="list-style-type: none"> • Pas d'effets scientifiquement décrits. Les personnes impliquées évoquent des réactions positives de la part des écoles et des parents.
Principaux enseignements	FROEP est un modèle triple gagnant : il combine l'emploi social, la lutte contre la pauvreté et l'économie circulaire.
Médias / sites web	<ul style="list-style-type: none"> • https://froep.be/ • https://in-z.be/diensten/projecten/soep-en-fruit-op-school/
Sources scientifiques	/

Annexe 2 Participants au groupe consultatif (18 juin 2025)

Ann Walterus	Katholiek Onderwijs Vlaanderen
Ann-Sofie Vanoverstijns	Stad Beringen
Anouk Dumez	Koning Boudewijnstichting
Denis Wautier	Le Collectif Développement Cantines Durables
Diederik Martens	Koning Boudewijnstichting
Dirk Vanstappen	Katholiek Onderwijs Vlaanderen
Ellen Vantomme	SchoolFood4Change
Emeliek Garriau	MOS
Florence Henrard	Ceinture Aliment-Terre Liégeoise
Ilse Tobback	HIVA-KU Leuven
Katharina Beelen	Rikolto vzw
Kim Swyngedouw	Enchante vzw
Laura Vandeweghe	Vlaams Instituut Gezond Leven
Lauriane Boes	Colruyt Group Foundation
Lode Vermeersch	HIVA-KU Leuven
Loes Ory	Klooz
Maïté Cluydts	4Wings Foundation
Marie Legrain	Green Deal Cantines Durables
Marie-Emilie Michel	Nojavel!
Marijke Lambrigts	Isbroodnodig vzw
Saïda Sakali	Koning Boudewijnstichting
Sara Van Acker	Koning Boudewijnstichting
Sigrid De Vuyst	GO!
Sophie Aujean	EAT (Ecole à Table asbl)
Stefanie Albers	Koning Boudewijnstichting
Thècle Dubuis	Good Planet
Théophile Lienhardt	Good Planet
Thibault Geerardyn	Rikolto vzw
Tom Berghmans	Foodatelier César
Yolaine Guislain	SEGEC

Annexe 3 Participants au world café (27 novembre 2025)

Anja Timmermans	Froep vzw
Anne Guisset	HIVA-KU Leuven
Anouk Dumez	Koning Boudewijnstichting
Diederik Martens	Koning Boudewijnstichting
Ellen Vantomme	SchoolFood4Change
Frank Fol	The Vegetables Chef - We're Smart World
Heidi Degerickx	Netwerk Tegen Armoede
Hervé Lisoir	Koning Boudewijnstichting
Ilse Tobback	HIVA-KU Leuven
Ines Dewulf	MOS Vlaanderen
Inge De Roose	Stad Gent
Kathy Jacobs	Opgroeien
Kim Swyngedouw	Brooddoosnodig
Laura Vandeweghe	Vlaams Instituut Gezond Leven
Lauriane Boes	Colruyt Group Foundation
Lies Smeets	Froep vzw
Lode Vermeersch	HIVA-KU Leuven
Marie Crosset	EAT (Ecole à Table asbl)
Marie-Emilie Michel	Nojavel!
Pierre Lempereur	Manger Demain
Saïda Sakali	Koning Boudewijnstichting
Sarah Bruinaars	Stad Gent
Sarah Meys	Kinderrechten Commissariaat
Sigrid De Vuyst	GO! Onderwijs
Sofie Cabus	HIVA-KU Leuven
Sophie Aujean	EAT (Ecole à Table asbl)
Stefanie Albers	Koning Boudewijnstichting
Sylvie Deschamphéleire	Influences végétales
Tom Berghmans	Kort'om Leuven

Références

Van Keymeulen S, Plaete J., Vlaams Instituut Gezond Leven (2024). *Een kwalitatieve studie naar knelpunten en succesfactoren van interventies rond een toegankelijk voedingsaanbod op school*. I.s.m. Universiteit Gent en Departement Zorg.

Van Keymeulen S., Plaete J., Vlaams Instituut Gezond Leven. "Leren op een lege maag gaat niet. Zo simpel is het." Een kwantitatieve en kwalitatieve studie naar de perceptie van schoolpersoneel over de toegankelijkheid

van schoolmaaltijden. I.s.m. Universiteit Gent en Departement Zorg. Van Lippevelde, W., van de Sompel, D., Van Dijck, A., Oostenbach, L., Beugnies, L., Plaete, J. (2024). *Onderzoek naar de samenstelling van brooddozen in het basisonderwijs*. Gent: Ugent.