



Communiqué de presse

10 octobre 2018



Coordinateur du programme FOOD (*Fighting Obesity through Offer and Demand*), Edenred a interrogé en 2018, plus de 25 000 salariés et 1400 restaurateurs dans huit pays européens (Autriche, Belgique, Espagne, France, Italie, Portugal, République Tchèque et Slovaquie) autour de l'alimentation pendant la journée de travail. La septième édition du baromètre FOOD souligne plusieurs tendances : l'essor de la demande pour une alimentation saine et équilibrée, le rôle grandissant que peuvent jouer les entreprises dans le bien-être de leurs salariés et l'intérêt généré par les nouvelles technologies pour favoriser une alimentation équilibrée.

### **Prendre une pause-déjeuner reste la norme, avec des disparités par pays**

Selon le baromètre FOOD, près de **75%** des Européens s'accordent un moment de pause pour déjeuner (**+5pt depuis 2014**), même si **27%** d'entre eux déjeunent souvent derrière leur bureau. **94%** des Belges mangent régulièrement sur leur lieu de travail, alors qu'en France, la pause du midi à l'extérieur demeure sacrée. En effet, **27%** des salariés hexagonaux s'accordent habituellement une pause déjeuner au restaurant, privilégiant la proximité et le prix, tout comme **39%** des salariés italiens et **34%** des salariés slovaques qui déjeunent au restaurant pour profiter de plats sains, faits maison et frais.

### **La tendance *healthy* gagne l'Europe**

Parmi les grandes évolutions depuis le lancement du baromètre, la prise de conscience de l'importance d'une alimentation saine et équilibrée, même lors des heures de travail est en réelle croissance. En 2013, seuls **28%** des Européens choisissaient un restaurant en fonction des menus sains ; aujourd'hui, ils sont **43%** à faire attention à manger plus sainement (**+15pt**). Ce critère est encore plus élevé en Autriche, où **49%** des répondants affirment que les menus équilibrés sont très importants dans le choix d'un établissement.

### **L'influence des nouvelles technologies**

Dans un monde toujours plus connecté, les nouvelles technologies peuvent-elles aider à mieux manger ? La réponse est positive pour **51%** des salariés européens,

convaincus que les nouvelles technologies peuvent les aider à adopter une alimentation plus équilibrée. Il existe néanmoins des disparités selon les pays, seuls **41%** des salariés français reconnaissent que l'utilisation d'une application mobile leur permettrait d'améliorer la qualité de leur alimentation alors que ce chiffre monte jusqu'à **62%** en Espagne.

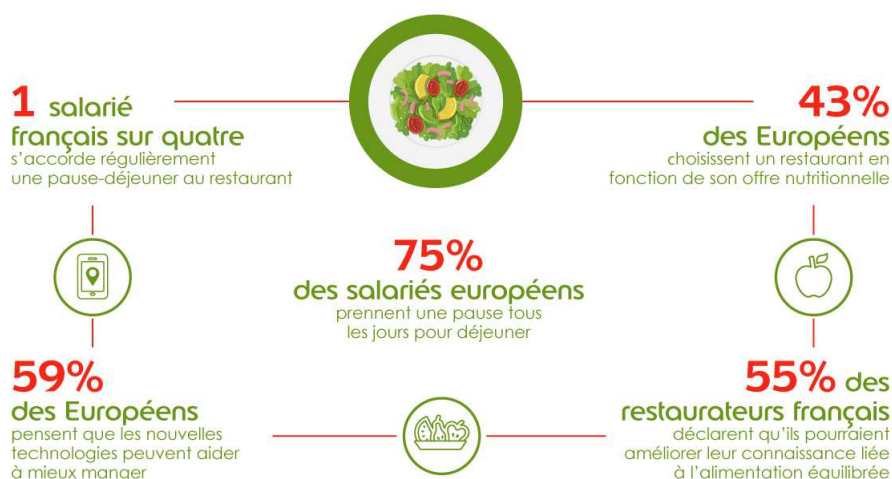
### Le rôle croissant des entreprises

Le désir de bien manger s'accompagne d'une autre évolution : les salariés estiment que leur employeur doit s'investir dans leur bien-être. Aujourd'hui, **72%** des collaborateurs européens (**+43pt depuis 2016**) estiment qu'une entreprise peut contribuer à l'alimentation saine et au bien-être de ses salariés, à travers plusieurs types de dispositifs comme des corbeilles de fruits. Ils seraient **33%** en Europe à désirer avoir accès à un réseau de restaurants aux menus équilibrés. **60%** des salariés européens estiment également qu'une entreprise contribuerait à leur bien-être en leur donnant accès à des centres sportifs, ce chiffre atteint **72%** en France.

### Et les restaurants ?

Les restaurateurs sont les premiers observateurs de ces nouvelles tendances. En Espagne, **69%** des restaurateurs constatent une plus forte demande de plats équilibrés par rapport à 2017. Afin de répondre à ces nouvelles demandes, les restaurateurs s'informent, se forment et adaptent leur menus. Aujourd'hui, **55%** des restaurateurs français déclarent qu'ils pourraient améliorer leur connaissance liée à l'alimentation équilibrée. **41%** des restaurateurs européens pensent que les nouvelles technologies pourraient les aider dans l'élaboration de nouveaux plats sains en cuisine, **39%** en 2017. Pourtant, le baromètre révèle des disparités selon les pays : en République Tchèque seuls **27%** des restaurateurs pensent que les nouvelles technologies pourraient améliorer leurs habitudes de cuisine alors qu'ils sont **66%** au Portugal.

« La santé est au cœur des préoccupations de chacun et l'alimentation en est un pilier essentiel. Il est intéressant de constater la réelle prise de conscience des employeurs et des employés sur cet aspect incontournable du bien-être. L'offre du restaurateur rejoint de plus en plus la demande exigeante d'un consommateur averti qui orientera régulièrement son choix de repas en fonction de la qualité nutritionnelle. La pause déjeuner n'est plus une simple coupure dans la journée, mais le moyen de se faire du bien avec un repas savoureux, équilibré et revigorant » confirme Sylvie Dejardin, nutritionniste.



---

**Edenred** est le leader mondial des solutions transactionnelles au service des entreprises, des salariés et des commerçants, avec un volume d'affaires de plus de 26 milliards d'euros en 2017, dont 78% sous format digital. Que ce soit par mobile, sur des plateformes en ligne, par carte ou via un titre-papier, ses solutions permettent d'accorder du pouvoir d'achat supplémentaire aux salariés, d'optimiser les dépenses des entreprises et d'apporter du volume d'affaires additionnel aux commerçants partenaires du Groupe.

L'offre d'Edenred se répartit autour de trois lignes de métiers :

- Avantages aux salariés (Ticket Restaurant®, Ticket Alimentación, Ticket Plus, Nutrisavings...),
- Solutions de mobilité professionnelle (Ticket Log, Ticket Car, UTA, Empresarial...)
- Solutions complémentaires : Paiement inter-entreprises (Edenred Corporate Payment), Motivation et récompenses (Ticket Compliments, Ticket Kadéos) et Programmes sociaux publics.

Le Groupe connecte ainsi un réseau unique de 44 millions de salariés, 770 000 entreprises ou collectivités et 1,5 million de commerçants.

Coté à la Bourse de Paris au sein de l'indice CAC Next 20, Edenred est présent dans 45 pays avec près de 8 000 collaborateurs.

Suivre Edenred sur Twitter : [www.twitter.com/Edenred](https://www.twitter.com/Edenred)

*Les marques et logos cités et utilisés dans ce communiqué sont des marques déposées par EDENRED S.A., ses filiales ou des tiers. Elles ne peuvent faire l'objet d'un usage commercial sans le consentement écrit de leur propriétaire.*

Le programme **FOOD** - *Fighting Obesity through Offer and Demand* - est un partenariat public-privé lancé en 2009 en réponse à l'augmentation de l'obésité en Europe. Lancé dans six pays (Belgique, Espagne, France, Italie, République tchèque, Suède), il s'est depuis étendu à la Slovaquie, au Portugal, à l'Autriche et à la Roumanie. Son objectif principal est de sensibiliser les salariés et les restaurateurs à l'importance de l'alimentation saine et équilibrée. Dans le cadre de ce programme, des baromètres européens sont lancés chaque année afin de mieux comprendre et analyser les besoins des employés et des restaurants. Coordinateur du programme FOOD, Edenred utilise le réseau unique de son programme Ticket Restaurant® pour sensibiliser salariés et restaurateurs à l'alimentation équilibrée.

---

## CONTACTS PRESSE

Anne-Sophie Sibout  
+33 (0)1 74 31 86 11  
[anne-sophie.sibout@edenred.com](mailto:anne-sophie.sibout@edenred.com)

Anne-Sophie Sergent  
+33 (0)1 74 31 86 27  
[anne-sophie.sergent@edenred.com](mailto:anne-sophie.sergent@edenred.com)

Matthieu Santalucia  
+33 (0)1 74 31 87 42  
[matthieu.santalucia@edenred.com](mailto:matthieu.santalucia@edenred.com)