

Baromètre FOOD – Edenred : À quoi ressemblera la pause-déjeuner des Français et des Européens en 2022 ?

Coordonné par le groupe Edenred, le programme européen FOOD (Fighting Obesity through Offer and Demand) a pour objectif d'agir en faveur d'une alimentation équilibrée durant la journée de travail à travers différentes actions. Intégré à ce programme, le baromètre FOOD analyse chaque année les habitudes des salariés et les pratiques des restaurateurs autour de la pause-déjeuner.

En 2021, Edenred et ses partenaires ont interrogé en Europe plus de 44 000 employés et plus de 1 000 restaurateurs dans 13 pays afin d'étudier les évolutions de la pause-déjeuner européenne. Cette édition met en lumière 3 grandes tendances, qui ont émergé ou ont été renforcées à la suite de la pandémie de Covid-19 et des différents confinements : la digitalisation de l'offre et des usages, l'importance d'une alimentation saine et équilibrée et une préoccupation croissante des salariés comme des restaurateurs concernant le gaspillage alimentaire.

Arnaud Erulin, Directeur général Solutions d'avantages aux salariés d'Edenred, déclare :
« *Leader mondial du marché des titres-restaurant et de sa digitalisation, Edenred est un observateur privilégié et un acteur des évolutions de la pause-déjeuner à travers le monde. Déployées dans une trentaine de pays, nos solutions digitales pour l'alimentation, comme Ticket Restaurant®, améliorent le quotidien au travail, favorisent une alimentation de qualité et soutiennent l'activité et l'emploi dans la restauration. Le baromètre FOOD vise à mettre en lumière les grandes tendances qui animent le secteur, et nous aide à imaginer les solutions d'Edenred de demain tout en sensibilisant nos utilisateurs et nos commerçants partenaires à l'importance d'une alimentation équilibrée et responsable.* »

Tendance n° 1 :

Le digital et la livraison de repas s'imposent à la pause-déjeuner

Déjà identifiée comme une tendance forte et durable dans la précédente édition du baromètre FOOD Edenred, la livraison de repas fait désormais partie du quotidien des utilisateurs : en 2021, plus de 67 % des salariés européens interrogés ont ainsi eu recours à la livraison de repas et au « click and collect », au bureau ou en télétravail. La France se situe d'ailleurs dans la moyenne des pays interrogés avec 65 % de salariés français ayant utilisé un service de livraison.

Toutefois, le développement de la livraison n'est pas synonyme de disparition du service à table, puisque la majorité des salariés interrogés prévoit à la fois de continuer à commander en ligne et de se rendre au restaurant. Pour concilier les deux, les solutions de titres-restaurant digitalisées comme la carte Ticket Restaurant® d'Edenred sont plébiscitées par les salariés (81 %). Compatible avec plus de 70 plateformes de livraison, la solution Ticket Restaurant® d'Edenred est en effet parfaitement adaptée aux nouvelles habitudes de consommation et permet de déjeuner au restaurant aussi bien qu'au bureau ou en télétravail – sur place, à emporter ou en livraison.

Conscients de cette tendance, les restaurateurs se sont adaptés en adoptant de nouvelles solutions digitales. 48 % des restaurants français utilisent désormais des services de vente à emporter ou de livraison de repas. Ce chiffre a presque doublé depuis le début de la pandémie (il s'établissait à 26 % en 2019).

Tendance n° 2 :

Les salariés souhaitent une pause-déjeuner saine et équilibrée

La pandémie de Covid-19 et les confinements ont été l'occasion de prendre conscience de la nécessité d'adopter une alimentation plus saine pour 53% des Européens interrogés, et pour plus d'un Français sur deux. Cette tendance se retrouve dans l'assiette des consommateurs : 25% des salariés français interrogés ont ainsi adapté leur alimentation et déclarent manger mieux aujourd'hui qu'avant la pandémie. Cette tendance a principalement été observée dans les pays du Sud de l'Europe (Italie, Espagne, Portugal).

Naturellement, 74 % des salariés interrogés attendent ainsi une offre de plats plus équilibrée de la part des restaurants. Pour répondre à cette demande, 36 % des restaurants déclarent avoir déjà fait évoluer leurs habitudes et travaillé avec leurs fournisseurs pendant la crise en faveur de produits plus sains et locaux (24 % en France). Si la plupart des restaurateurs interrogés déclarent avoir conscience que leurs clients apprécieraient de voir une offre plus saine, près de la moitié d'entre eux estiment toutefois que cuisiner équilibré coûte plus cher.

En France, les raisons principales qui motivent le choix de plats plus sains et plus équilibrés sont la santé (à 64 %), suivie de la préservation de l'environnement (à 30 %) et du bien-être animal (à 30 %, plus fort pourcentage parmi tous les pays interrogés après l'Autriche (34 %).

Tendance n° 3 :

La lutte contre le gaspillage alimentaire, nouvelle préoccupation des Européens et des Français

Si la livraison et la commande à emporter ont séduit les utilisateurs pendant la crise, la pandémie semble également avoir fait émerger une nouvelle préoccupation : la lutte contre le gaspillage et l'augmentation des déchets alimentaires. 68 % des salariés interrogés déclarent ainsi que la crise du Covid-19 leur a fait prendre conscience de la nécessité de protéger l'environnement, notamment en limitant le gaspillage alimentaire. 77 % des Européens (82 % des Français) interrogés souhaiteraient ainsi favoriser les restaurants qui agissent en ce sens.

Côté restaurateurs, la protection de l'environnement est également un enjeu reconnu : 44 % des restaurants européens ont ainsi mis en place des mesures pour limiter les déchets générés par la livraison de repas et les commandes à emporter.

La lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrit dans trois des 17 objectifs de développement durable de l'ONU. En France, les pertes et gaspillages alimentaires s'élèvent à 10 millions de tonnes par an au 1^{er} octobre 2021, selon le Ministère de la transition écologique.

Edenred s'est engagé dans le cadre de sa démarche RSE à sensibiliser ses partenaires au gaspillage alimentaire. À travers sa raison d'être, « Enrich connections. For good. », Edenred a renforcé cet engagement. Le Groupe s'est ainsi fixé l'objectif de 85 % de commerçants et utilisateurs sensibilisés à l'alimentation équilibrée et au gaspillage alimentaire d'ici 2030.

Le programme FOOD a également reçu le prix de la « Task Force des Nations Unies pour la prévention et le contrôle des maladies non-transmissibles » au Ministère de la Santé Belge.

Edenred est la plateforme digitale de services et de paiements qui accompagne au quotidien les acteurs du monde du travail. Elle connecte, dans 46 pays, plus de 50 millions d'utilisateurs à 2 millions de commerçants partenaires au travers de plus de 850 000 entreprises clientes.

Edenred propose des solutions de paiement à usages spécifiques dédiées à l'alimentation (comme les titres restaurant), à la mobilité (comme les solutions multi-énergies, de maintenance, péage, parking et mobilité), à la motivation (comme les cartes cadeaux, plateformes d'engagement des collaborateurs), et aux paiements professionnels (comme les cartes virtuelles).

Fidèles à la raison d'être du Groupe, « Enrich connections. For good. », ces solutions améliorent le bien-être et le pouvoir d'achat des utilisateurs. Elles renforcent l'attractivité et l'efficacité des entreprises, et vitalisent l'emploi et l'économie locale. Elles favorisent également l'accès à une nourriture plus saine, à des produits plus respectueux de l'environnement et à une mobilité plus douce.

Les 10 000 collaborateurs d'Edenred s'engagent au quotidien pour faire du monde du travail un monde connecté plus efficace, plus sûr et plus responsable.

En 2020, grâce à ses actifs technologiques globaux, le Groupe a géré un volume d'affaires de près de 30 milliards d'euros réalisé principalement via applications mobiles, plateformes en ligne et cartes.

Coté sur Euronext Paris, Edenred fait partie des indices CAC Next 20, CAC Large 60, Euronext 100, FTSE4Good et MSCI Europe.

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

CONTACTS

Relations presse

Johanna Quast
+33 (0)1 86 67 23 19
johanna.quast@edenred.com