

Paris, le 18 juin 2015

Dans l'assiette de la génération Y Les nouvelles habitudes alimentaires des 18-30 ans

Elior publie une étude inédite sur les habitudes alimentaires de la génération Y. Réalisé au premier trimestre 2015 en Grande-Bretagne, ce rapport révèle cinq grandes tendances alimentaires chez les 18-30 ans. Cette enquête, qui permet de comprendre les goûts de ces jeunes actifs, devrait encourager les professionnels de la restauration à se renouveler et à proposer de nouveaux concepts, pour répondre aux attentes d'une génération Y hyper connectée, exigeante et attentive aux évolutions de la société.

Les 5 grandes tendances alimentaires chez les 18-30 ans :

- **Aimer prendre ses repas tard** - L'avenir appartient à ceux qui se nourrissent tard

La génération Y boude les horaires de repas traditionnels. Elle saute régulièrement le petit déjeuner, remplacé par un encas en milieu de matinée. Au moment d'acheter son déjeuner, elle cherche une solution à valeur ajoutée, rapide et pratique.

- **Aimer la restauration pratique** - Les solutions faciles sont reines

La génération Y mène une vie trépidante. Habituee des repas pris sur le pouce, la rapidité du service est le facteur le plus important au moment d'acheter son petit déjeuner ou son déjeuner. Elle apprécie particulièrement l'aspect pratique que lui offrent les supermarchés et la restauration rapide.

- **Aimer rester connecté** – Génération connexions numériques

Les réseaux sociaux sont une partie intégrante de la vie quotidienne de la génération Y. Une majorité des 18-30 ans privilégie les points de vente actifs sur les réseaux sociaux et souhaite intégrer la technologie à son expérience de restauration.

- **Aimer se nourrir sainement** - Une alimentation plus saine pour demain

Une écrasante majorité des 18-30 ans dit se nourrir sainement, ou du moins en avoir l'intention. Mais les choix alimentaires révèlent l'inverse. En effet, les saucisses, bacon, burgers et frites sont nettement plus prisés que les salades, les sandwiches et les fruits.

- **Aimer cuisiner** – La cuisine est à la mode

91 % de la génération Y fait la cuisine et s'attend à diminuer ses sorties au restaurant dans les années à venir. Elle cuisine et sert généralement les mêmes plats que ceux qu'elle commande à l'extérieur.

À propos d'Elior

Créé en 1991, Elior est aujourd'hui un des leaders mondiaux de la restauration et des services. En 2014, le Groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 5 341 millions d'euros dans 13 pays. Ses 106 000 collaborateurs proposent chaque jour à 3,8 millions de clients des solutions de restauration et services personnalisées. Leur mission, sur 18 000 restaurants et points de vente, est d'accueillir et de prendre soin de chacun avec passion et compétence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement, de la santé ainsi que dans l'univers du voyage et des loisirs. Particulièrement attentif à sa responsabilité sociétale, Elior est adhérent au Pacte mondial des Nations unies depuis 2004. L'exigence professionnelle de ses équipes et leur engagement quotidien portés à la qualité et à l'innovation, à la relation à l'autre et à la société s'expriment dans la signature « Un monde d'attentions ».

Pour plus de renseignements : elior.com / Twitter : [@ELior_France](https://twitter.com/ELior_France) et [@ELior_Group](https://twitter.com/ELior_Group)

Contact :
Anne-Isabelle Gros – Responsable des relations presse Groupe
anne-isabelle.gros@elior.com / +33 (0) 1 40 19 47 37

www.elior.com