

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 31 mars 2016

### Restauration d'entreprise Les habitudes alimentaires des Français, champions du monde de la pause déjeuner

Si dans le monde trois salariés sur cinq ne s'arrêtent jamais pour déjeuner, les salariés français restent, eux, les champions du monde de la pause déjeuner :

- Pas de journée de travail sans pause déjeuner,
- Pour la majorité des salariés français, le repas de midi est un moment incontournable de la journée de travail.

Pour comprendre cette spécificité française, Elior France a confié à l'institut de veille sociologique Sociovision la réalisation d'une étude sur la pause déjeuner auprès de 8 000 salariés en France. Si la pause déjeuner a fortement évolué, sa durée a diminué depuis 20 ans. Cette étude permet de connaître et comprendre les habitudes, les attentes des salariés en termes de restauration et d'imaginer le restaurant de demain, pour anticiper leurs nouveaux besoins et modes de consommation.

#### 7 grands enseignements ressortent de cette étude

##### **1/ La pause déjeuner, c'est sacré !**

Les rythmes de travail n'ont pas eu raison de cette coupure. **84%** des salariés français sont toujours très attachés à leur temps de repas.

##### **2/ La pause déjeuner, une question d'habitude.**

Pour la majorité des salariés, la pause déjeuner est fortement ritualisée. On déjeune à **88%** en compagnie des mêmes personnes, à **90%** aux mêmes heures (entre 12h30 et 13h), et avec un budget qui ne varie pas.

##### **3/ La pause déjeuner, c'est bien plus que manger.**

Dans l'esprit des salariés, pause déjeuner rime avant tout avec convivialité. C'est aussi l'occasion de passer un moment convivial, de recharger ses batteries ou l'occasion de s'occuper de sa vie privée.

##### **4/ Le restaurant d'entreprise, fournisseur de bien-être au travail.**

Bien manger coûte cher. Les salariés ont conscience d'avoir à disposition un rapport qualité/prix difficile à battre, qu'ils reconnaissent comme avantage social. Leur restaurant est placé en tête des lieux qui contribuent le plus à la qualité de vie au travail.

##### **5/ L'idéal attendu, le choix sans embarras.**

Plus que l'assurance de retrouver ses plats préférés ou un choix renouvelé fréquemment, les Français préfèrent varier les plaisirs, tout en souhaitant manger équilibré.

#### **6/ Les convives ont des profils différents.**

Pour certains, les gastronomes et les hédonistes, la pause est un moment sacré, synonyme de plaisir : le restaurant d'entreprise permet d'avoir du choix, des plats gourmands et des menus complets, dans un cadre convivial. Pour d'autres, les pragmatiques et les traceurs, le restaurant d'entreprise est la solution idéale pour profiter d'une offre de qualité, variée et surtout à bon prix.

#### **7/ En 2025, le restaurant d'entreprise devra être un facilitateur.**

Offrir toutes les informations nécessaires à un bon suivi alimentaire, devenir un lieu de découvertes gustatives,...Interactivité et personnalisation, le restaurant de demain devra proposer un ensemble de service pratiques destinés à optimiser la vie des salariés. Les deux attentes les plus fortes concernent l'information sur l'origine des plats (**80%** des salariés) et la découverte culinaire (**80%** des salariés).

#### **Les salariés français attachés à leur restaurant d'entreprise**

Cette étude fait notamment ressortir l'importance du restaurant d'entreprise pour les salariés français : **96 %** d'entre eux disposant d'un restaurant d'entreprise le fréquentent et les trois quarts d'entre eux y déjeunent au moins quatre fois par semaine. Selon l'étude, le restaurant d'entreprise permet également d'améliorer la qualité de vie au travail en offrant le meilleur rapport qualité/prix possible, et en contribuant à des relations professionnelles de meilleure qualité et à la santé alimentaire des salariés. Les salariés sont très attachés à leur restaurant d'entreprise, et considèrent, à une écrasante majorité, qu'en disposer est « un vrai plus ».

Retrouvez l'étude en animation sur [lunchtime.eliorgroup.com](http://lunchtime.eliorgroup.com)  
Etude complète sur demande.

---

#### **A propos d'Elior Group**

Créé en 1991, le groupe Elior, un des leaders mondiaux de la restauration et des services, est aujourd'hui le restaurateur de référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement et de la santé, ainsi que dans l'univers du voyage. En 2015, le Groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 5 674 millions d'euros dans 13 pays. Ses 108 000 collaborateurs accueillent chaque jour 4 millions de clients dans 18 600 restaurants et points de vente. Leur mission est d'accueillir et prendre soin de chacun grâce à des solutions de restauration et des services personnalisés pour une expérience consommateur innovante. Particulièrement attentif à sa responsabilité sociétale, le groupe Elior est adhérent au Pacte mondial des Nations unies depuis 2004. L'exigence professionnelle de ses équipes, leur engagement quotidien pour la qualité et à l'innovation, et leur attachement à proposer un moment privilégié s'expriment dans la signature « Time savored ».

Pour plus de renseignements : <http://www.eliorgroup.com> Elior sur Twitter : @Elior\_France / @Elior\_Group

---

#### **Contacts presse Elior :**

Inès Perrier – [ines.perrier@eliorgroup.com](mailto:ines.perrier@eliorgroup.com) / +33 (0) 1 40 19 51 79  
Anne-Laure Sanguinetti – [anne-laure.sanguinetti@eliorgroup.com](mailto:anne-laure.sanguinetti@eliorgroup.com) / +33 (0) 1 40 19 51 50