



BAROMÈTRE FOOD 2017 : UN SALARIÉ SUR DEUX VOIT LES NOUVELLES TECHNOLOGIES COMME UN ATOUT POUR AMÉLIORER SES HABITUDES ALIMENTAIRES

La cinquième édition du baromètre FOOD confirme qu'employés et restaurateurs accordent au fil des ans une attention croissante à l'équilibre nutritionnel de leur déjeuner.

Coordinateur du programme FOOD (Fighting Obesity through Offer and Demand), Edenred a interrogé cette année plus de 20 000 employés, soit presque deux fois plus qu'en 2016, et près de 1 300 restaurateurs dans 8 pays européens : Autriche, Belgique, Espagne, France, Italie, Portugal, République tchèque et Slovaquie¹. Les résultats du baromètre seront dévoilés le 19 octobre 2017 dans le cadre du webcast #LetsTalkFood organisé par Edenred et lors d'une conférence organisée au Parlement européen (Bruxelles).

Depuis 2012, Edenred réalise le baromètre FOOD à l'échelle européenne pour comprendre les besoins des salariés et orienter l'offre des restaurants vers des menus plus équilibrés. Parmi les évolutions qui ont pu être constatées ces dernières années, il ressort une véritable prise de conscience des bienfaits d'une alimentation équilibrée du côté de l'offre comme de la demande.

Des résultats dévoilés à l'occasion d'un **webcast** à suivre sur www.letstalkfood.net le 19 octobre 2017 à 9h30 heure de Paris. Cette table ronde interactive, co-animée par **Bertrand Dumazy**, Président-directeur général d'Edenred, **Nathalie Renaudin**, Coordinatrice du programme FOOD, et **Sylvie Dejardin**, nutritionniste, sera suivie d'une **conférence au Parlement européen** à 14h00. Autour de **Bertrand Dumazy**, les débats rassembleront des intervenants reconnus : **John F. Ryan**, Directeur général Santé, Commission européenne, **Dirk Meusel**, Gestionnaire de projets scientifiques- Unité Santé - Agence exécutive consommateur, santé, agriculture et alimentation (CHAFEA), Commission européenne, **Birgit Morlion**, Gestionnaire de programmes au sein de l'unité Santé en ligne, bien-être et vieillissement, Commission européenne, **Daciana Sarbu**, Députée européenne et Vice-présidente de la commission Environnement, Santé

¹ *En 2017, Edenred a interrogé 20 323 employés (vs. 11 853 en 2016) et 1 295 restaurateurs.

Publique et Sécurité alimentaire, **Alojz Peterle**, Député européen et vice-président du groupe de travail sur la santé de la commission Environnement, Santé Publique et Sécurité alimentaire du Parlement européen, **Pedro Graça**, Directeur du Programme national pour la promotion de l'alimentation saine, Direction Générale de la Santé du Portugal, **Martin Caraher**, Professeur de politiques de nutrition et santé, City University London, Royaume-Uni, et **Giuseppe Masanotti**, Médecin et docteur en santé publique, Université de Pérouse, Italie.

L'édition 2017 s'est particulièrement intéressée aux moyens mis en œuvre pour faciliter ces évolutions dans les habitudes alimentaires et en particulier le rôle que pourraient avoir les nouvelles technologies.

Ainsi, **la moitié des employés (50%) estime que les nouvelles technologies pourraient les aider à adopter des habitudes alimentaires plus saines** et presque la moitié des restaurateurs (46%) confirme qu'elles leur seraient utiles pour répondre plus efficacement aux demandes d'alimentation équilibrée de leurs clients. Sur cette question, une grande diversité existe entre les différents pays interrogés : si la moitié des salariés au Portugal, en Slovaquie, en Italie, en Espagne ou encore en République tchèque identifie les nouvelles technologies comme un atout pour adopter des habitudes alimentaires plus équilibrées, 42 % des salariés français n'en voient pas encore l'utilité. Le constat est le même du côté des restaurateurs : plus d'un restaurateur sur deux au Portugal, en Espagne, en Slovaquie ou en Italie voient dans les nouvelles technologies un outil précieux pour proposer une offre de repas sains et équilibrés, alors que 87 % des restaurateurs français s'inscrivent en désaccord avec cette affirmation.

Manger sain et équilibré : une préoccupation pour les salariés

La pause déjeuner est une habitude bien ancrée dans le quotidien des Européens, puisque **72 % des employés interrogés déclarent prendre une pause déjeuner chaque jour**. Ce chiffre dépasse les 80 % pour le Portugal et la Slovaquie.

L'attention portée à la qualité nutritionnelle des déjeuners continue par ailleurs de s'affirmer chez les salariés européens, puisque **3 salariés sur 4 en font un critère important dans leur choix de restaurant**. De la même façon, un salarié sur deux prend en compte la valeur nutritionnelle du plat au moment de choisir son déjeuner. Elle constitue même le deuxième critère de choix le plus important, juste derrière « l'envie du moment » et devant le prix. On note sur ces questions de fortes disparités nationales : 87% des salariés italiens considèrent que l'équilibre des plats servis est un critère important lors du choix d'un restaurant, contre 61% en République tchèque. Idem pour le choix de la commande : 73% des salariés espagnols prennent en compte l'équilibre du plat dans leur choix de nourriture, alors qu'il n'influence que 28% des Français.

Des restaurateurs de plus en plus concernés

Les restaurateurs, eux, confirment le fort intérêt de leurs clients pour une offre de repas saine au fil des ans puisqu'une part croissante d'entre eux souligne une demande accrue de repas équilibrés.

Entre 2012 et 2016, la part de restaurateurs observant un accroissement de la demande en matière de repas équilibrés a augmenté de presque 20 points (de 17% en 2012 à 36% en 2016). Elle a légèrement diminué en 2017, mais reste tout de même significative (30%). En parallèle, seule une très faible proportion d'entre eux (autour de 2-3% chaque année, sauf en 2013 où ils

étaient 9%) fait état d'une diminution de la demande de plats équilibrés, ce qui vient renforcer l'idée que les clients sont de plus en plus tournés vers l'alimentation saine.

On observe une nouvelle fois de réelles différences entre les pays concernés : au Portugal ou en Espagne, plus de 6 restaurateurs sur 10 ont noté une hausse de l'attention portée par leurs clients au caractère équilibré de leur repas (respectivement 67 et 64 %) alors qu'en France et en République tchèque, ils ne sont que 16 et 20 %.

« Inventeur du titre-restaurant, Edenred a été dès son origine au cœur de la relation entre restaurateurs, salariés et entreprises. Aujourd'hui, 1 milliard de repas sont servis chaque année dans le monde grâce au programme Ticket Restaurant, ce qui fait de notre Groupe un observateur privilégié de l'alimentation au travail. Grâce à la digitalisation du titre-restaurant sous format carte et mobile, nous sommes plus que jamais en mesure de promouvoir l'accès à une nourriture saine et équilibrée », souligne **Bertrand Dumazy**, Président-directeur général d'Edenred.

« Sources d'informations et outils pédagogiques, les nouvelles technologies, et en particulier les applications mobiles, offrent des perspectives prometteuses pour promouvoir une alimentation équilibrée. L'édition 2017 du baromètre FOOD démontre que l'information des salariés et des restaurateurs constitue un levier clé pour encourager l'adoption d'une alimentation plus saine durant la journée de travail », souligne **Nathalie Renaudin**, Coordinatrice du programme FOOD.

Edenred est le leader mondial des solutions transactionnelles au service des entreprises, des salariés et des commerçants. Que ce soit par carte, par mobile, sur des plateformes en ligne ou via un titre-papier, ces 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, Ticket 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 43 millions de salariés, 750 000 entreprises ou collectivités et 1,4 million de commerçants.

Coté à la Bourse de Paris au sein de l'indice CACNext20, Edenred est présent dans 42 pays avec près de 8 000 collaborateurs. En 2016, le Groupe a géré près de 20 milliards d'euros de transactions, dont 70% sous format carte, mobile et web.

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.

Suivre Edenred sur Twitter : www.twitter.com/Edenred

Le programme FOOD - Fighting Obesity through Offer and Demand - est un partenariat public-privé lancé en 2009 qui s'adresse au problème de l'augmentation de l'obésité en Europe. Lancé en tant que projet-pilote dans 6 pays (Belgique, Espagne, France, Italie, République tchèque, Suède), il est depuis devenu un programme et s'est étendu à la Slovaquie, le Portugal et l'Autriche. Son objectif principal est de sensibiliser les employés et les restaurateurs à l'importance de l'alimentation saine et équilibrée et d'adapter l'offre à la demande. Des outils pratiques ont été créés à cet effet.

Dans le cadre de ce programme, des baromètres européens sont lancés chaque année afin de mieux comprendre et analyser les changements sociétaux et les besoins des employés et des restaurants.

Edenred est le coordinateur du programme FOOD et utilise son réseau unique de Ticket Restaurant® pour atteindre ses groupes cibles.

CONTACTS

Relations presse

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

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

Matthieu Santalucia
+33 (0)1 74 31 87 12
matthieu.santalucia@edenred.com

Relations investisseurs et actionnaires

Solène Zammito
+33 (0)1 74 31 88 68
solene.zammito@edenred.com

Loïc Da Silva
+33 (0)1 74 31 84 16
loic.dasilva@edenred.com

Elisabeth Pascal
(numéro vert gratuit) : 0 805 652 662
elisabeth.pascal@edenred.com