

## La pause déjeuner à la française : avant tout un moment de plaisir et de convivialité !

Moneo Resto a interrogé près de 800 personnes actives, sur leurs pratiques en matière de pause déjeuner. Les conclusions sont sans appel : pour les Français, la pause déjeuner est un vrai moment de détente auquel on consacre du temps, en moyenne 52 minutes, et un budget qui n'a pas été impacté par la crise.

### La pause déjeuner, un moment privilégié



Les Français accordent une importance toute particulière à la pause déjeuner contrairement aux salariés des pays anglo-saxons et du Nord de l'Europe. En effet, la « French pause » représente une véritable coupure dans la journée, un break pour « recharger avant de repartir », auquel **on consacre en moyenne 52 minutes**. C'est un moment de convivialité que l'on passe souvent avec ses collègues.

Mais elle n'est pas toujours dédiée entièrement au repas et peut également être un temps complémentaire pour faire ses courses, du sport...

### La pause déjeuner ne connaît pas la crise



Malgré une situation économique impactante, avec un **budget moyen de 10 euros**, les détenteurs de titres-restaurant n'ont pas diminué le budget qu'ils consacrent à leurs repas du midi. Ils sont même 36% à considérer qu'ils l'ont augmenté ces 3 dernières années.

Cela s'explique à la fois par une montée en gamme de l'offre, en particulier dans les zones urbaines, par le fait **que le plaisir reste la variable essentielle pour le consommateur français** et enfin par une augmentation faible mais significative des titres-restaurant, dont le montant moyen s'élève à un peu moins de 8€. « *Ce budget alloué à la pause du midi par les bénéficiaires des titres-restaurant, supérieur au budget moyen consacré par les Français, montre bien que le titre-restaurant est pour le salarié un outil de pouvoir d'achat complémentaire indispensable* » explique Serge Ragozin, Directeur Général de Moneo Resto.

### Economies, gastronomes, la même recherche de la qualité

Deux profils se dégagent de l'étude :



**Les économes et les gastronomes.** Ils se distinguent par leur profil et leur budget. **Les économes** sont majoritairement **des femmes** qui mangent peu à l'extérieur, et ont plus souvent recours à la gamelle au bureau. **Les gastronomes** sont plutôt **des hommes** qui consacrent un **budget supérieur** à leurs pauses déjeuner, souvent prises dans des restaurants traditionnels.



Pour Nicolas Nouchi, Directeur Général de CHD Expert « *on constate que ces deux profils ont **un même niveau élevé d'exigence concernant la qualité** de ce qu'ils mangent, ils recherchent **plus d'authenticité** dans l'offre proposée, que ce soit au restaurant ou à emporter. C'est aussi pour cela que la « gamelle » au bureau est un comportement en forte croissance ces 5 dernières années, tendance également soutenue par une volonté de faire des économies, et parfois de compenser un choix insatisfaisant à proximité. »*

Lorsque le consommateur achète son repas à l'extérieur, il privilégie à une très forte proportion la restauration rapide à emporter (64%), suivie de près par les boulangeries traditionnelles et les supermarchés, segments sur lesquels la fréquentation du midi est globalement en hausse sur l'univers du hors-domicile. On peut y composer son repas presque sur-mesure, et maîtriser budget et qualité.

**La french pause est donc un moment déterminant du salarié en France. Elle devrait se maintenir dans les prochaines années voire s'accroître grâce à la multitude d'innovations du secteur de la restauration en France.**

Méthodologie : Etude Moneo Resto et CHD Expert (Analyse et études consommation hors foyer) réalisée auprès de 758 salariés bénéficiant de titres-restaurant, représentatifs de la population française - novembre 2015

### A propos de CHD Expert

CHD Expert est le leader mondial de la Collecte, Gestion et Analyse de l'Information marketing sur les marchés de la Consommation Hors Domicile (CHD). Depuis plus de 20 ans, CHD Expert assiste (en Europe, Amérique du Nord et Asie Pacifique) les fournisseurs et les principaux acteurs de ces marchés, en leur fournissant une vision globale et une meilleure compréhension de la CHD. Avec sa base de données de plus de 4 millions d'opérateurs, ses outils web ou ses études de marchés, CHD Expert accroît l'efficacité des actions commerciales et marketing de ses clients.

[www.chd-expert.com](http://www.chd-expert.com)

### A propos de Moneo Resto

**Moneo Resto**, conçue par Moneo Applicam, a été la première solution de carte titres-restaurant dématérialisés lancée en septembre 2013. Moneo Resto a déjà convaincu plus de **1800 entreprises** (Groupe Publicis, Richemont, Unibail Rodamco, Free, Air Liquide, Starbucks...) et **90 000 utilisateurs**. **103 000 points de vente** ont enregistré au moins un paiement Moneo Resto en 2015.

Moneo Resto est par ailleurs le premier émetteur à avoir signé des **partenariats avec l'ensemble des syndicats professionnels** de la restauration, **de nombreuses grandes enseignes** de la restauration: McDonald's, Quick, Elios, Groupe Flo, Agapes ...ainsi que les acteurs majeurs de la distribution.

<http://www.moneo-resto.fr>



### Contact Presse

Alix Decroix  
decroix.alix@numericable.fr  
Tél. : 06.63.98.36.18