



Les nouvelles habitudes alimentaires de la génération Y

publié le 22/06/2015

Descriptif :

Un article sur le site Snacking.fr

Les nouvelles habitudes alimentaires de la génération Y [↗](#)

Elior vient de révéler les résultats d'un rapport sur les habitudes alimentaires des 18-30 ans très tournées snacking et qui se décomposent en 5 grandes tendances.

Face à la génération des 18-30 ans, baptisée Y, hyper connectée, exigeante et attentive aux évolutions de la société, les professionnels de la restauration sont appelés à se renouveler et à proposer de nouveaux concepts, apprend-t-on d'une étude publiée par Elior sur les habitudes alimentaires de cette génération. Réalisé au premier trimestre 2015 en Grande-Bretagne, ce rapport identifie 5 grandes tendances alimentaires inhérentes à cette communauté : elle aime prendre ses repas tard, veut du pratique, rester connecter, se nourrir sainement et cuisiner.

Boudant les horaires de repas traditionnels, les 18-30 ans sautent régulièrement le petit déjeuner, remplacé par un encas en milieu de matinée. Au moment d'acheter leur déjeuner, ils cherchent surtout une solution à valeur ajoutée, rapide et pratique en réponse à une vie trépidante.

Habitée des repas pris sur le pouce, cette génération privilégie la rapidité du service, facteur le plus important au moment d'acheter son petit déjeuner ou son déjeuner tout comme l'aspect pratique offert par les supermarchés et la restauration rapide. Les réseaux sociaux sont une partie intégrante de leur vie quotidienne. Une majorité d'entre eux privilégie les points de vente actifs sur les réseaux sociaux et souhaite intégrer la technologie à son expérience de restauration. Une très grande partie d'entre eux 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. Enfin 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.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.