

COMMUNIQUE DE PRESSE

LE PECQ
LE 25 JUIN 2025

COMMUNIQUÉ DE PRESSE CONVERGENCE, EN PARTENARIAT AVEC FOODCHÉRI, DEVOILE LE BAROMETRE FOOD FUTUR : VERS UNE NOUVELLE ÈRE DE LA RESTAURATION D'ENTREPRISE

Face aux mutations profondes des usages, des attentes alimentaires et des modes de travail, **Convergence Lab**, le laboratoire d'innovation de Convergence, en partenariat avec **FoodChéri**, acteur engagé de la restauration responsable, présente les résultats de son **Baromètre UXPLORER FOOD FUTUR**.

Ce baromètre, véritable plongée dans les pratiques et aspirations des salariés autour de la pause déjeuner, révèle une tendance de fond : **la restauration en entreprise est devenue un acte social, un levier RH et un marqueur de la culture d'entreprise**.

« Ce que les salariés attendent aujourd'hui, ce n'est pas seulement bien manger, c'est **manger autrement**, avec plus de sens, plus de flexibilité, plus de conscience. » indique Cyril Dugué, CEO & Fondateur de Convergence

Des chiffres qui parlent :

- 71 % des Français mangent plus sainement,
- 70 % privilégient le local,
- 67 % luttent activement contre le gaspillage alimentaire,
- 90 % considèrent la pause déjeuner comme un moment relationnel essentiel.

Digitalisation, aménagements inspirants, responsabilité sociale, nouvelles pratiques alimentaires : les données issues de FoodChéri complètent ce panorama avec des indicateurs concrets d'impact (CO₂ économisé, Nutri-Score, lutte contre le gaspillage).

La cantine devient un levier stratégique

Espaces plus modulables, expériences plus fluides, offres plus responsables : les entreprises doivent repenser la restauration comme un pilier d'attractivité, de fidélisation et de performance.



Lien vers le baromètre :

<https://www.convergence-ing.com/2025/01/01/barometre-la-cuisine-de-demain-x-foodcheri/>

À propos

Convergence accompagne les entreprises dans la transformation servicielle de leurs lieux de vie, en s'appuyant sur son pôle conseil, son studio d'aménagement, et son **lab d'innovation UXPLORER**.

FoodChéri, entreprise à mission, propose une restauration responsable et digitalisée, déjà adoptée par des milliers de salariés.

