

## **EHL Insights Report : Food & Well-being 2025**

*Évolution des attitudes alimentaires façonnant l'avenir de la santé,  
de l'hospitalité et de l'éducation*



© 2025 EHL, All rights reserved.

**Lausanne, le 19 mars 2025**

**L'EHL a le plaisir d'annoncer le lancement du « EHL Insights Report : Food & Well-being 2025 ». Ce rapport d'études est rédigé avec la contribution d'Intesa Sanpaolo, dans le but de collaborer sur des projets de recherche, d'industrie et d'éducation pour stimuler l'innovation dans le secteur de l'hospitalité internationale.**

Le rapport « EHL Insights Report : Food & Well-being 2025 », accompagné d'une série d'activités connexes, a été conçu pour l'industrie globale de l'hospitalité, des restaurateurs et opérateurs hôteliers aux acteurs de la restauration à grande échelle, ainsi que les parties prenantes telles que les formateurs et les décideurs politiques.

Basé sur l'avenir de l'alimentation et son intersection critique avec le bien-être et l'hospitalité, ce rapport d'études fournit des idées novatrices et des stratégies concrètes pour permettre aux acteurs de l'industrie de redéfinir le paysage alimentaire. Rédigé par des experts et professeurs de l'EHL, et dirigé par l'Innovation Hub de l'EHL, il est conçu pour offrir un large éventail d'aperçus

et d'exemples de tendances alimentaires évolutives basés sur des interviews approfondies et des analyses de recherche sur le terrain.

Ce rapport montre comment les idées fondées sur la recherche sont les pierres angulaires de l'Innovation Hub de l'EHL, guidant les innovateurs et les leaders de l'industrie. En examinant les tendances à court et à long terme, il fournit les outils pour anticiper, façonner proactivement l'avenir et stimuler l'innovation prête à l'emploi dans l'hospitalité et les industries connexes.

### **Aperçus du rapport :**

1. **L'alimentation comme pierre angulaire du bien-être** : Évoluant au-delà de son rôle traditionnel de source de subsistance, l'alimentation nourrit non seulement le corps mais aussi la santé mentale et le tissu communautaire. Le concept de Bien-être Alimentaire (FWB) capture cet impact multifacette, soulignant le rôle de l'alimentation dans le plaisir, le sens, la santé, la durabilité et le sentiment d'appartenance dans notre vie quotidienne. Cette prémisse devient un élément clé de l'industrie de l'hospitalité moderne.
2. **Tendances des consommateurs et le changement conscient** : Les consommateurs font des choix alimentaires plus réfléchis, en privilégiant la santé, la transparence et la durabilité. Ce changement impacte les offres d'hospitalité, de la nutrition personnalisée aux menus végétariens et aux expériences culinaires améliorées par la technologie. Comprendre ces nouvelles demandes est essentiel dans tous les secteurs, de l'industrie à l'éducation, pour orienter la manière dont les entreprises innovent et les écoles forment les futurs professionnels.
3. **Le rôle de l'hospitalité dans la promotion du bien-être** : Grâce à des pratiques innovantes telles que les régimes alimentaires planétaires, les initiatives de repas sociaux ou de petits changements dans leur offre existante, les acteurs de l'hospitalité peuvent créer des environnements qui soutiennent à la fois le bien-être hédonique (axé sur le plaisir) et eudémonique (axé sur le sens). Les conclusions du rapport soulignent l'importance croissante de l'éducation continue et interdisciplinaire pour répondre efficacement à ces attentes.
4. **Défis et opportunités** : Bien que la montée du consommateur conscient soit un signe de progrès, elle présente également des défis, tels que la propagation accrue de la désinformation, les inégalités systémiques dans l'accès à une alimentation saine et les complexités de l'approvisionnement alimentaire durable. Les innovations technologiques et éducatives, ainsi que des engagements plus forts envers la responsabilité partagée, offrent des voies pour aborder ces problèmes.

5. **Opportunités pour les parties prenantes** : Pour les entreprises dans l'industrie de l'hospitalité – développer de nouvelles pratiques et offres en collaboration avec des innovateurs, des nutritionnistes et des communautés locales. Pour les chefs et les opérateurs – diriger par l'innovation culinaire, en plaidant pour des options nutritives et durables sans compromettre le goût ou l'expérience. Pour les décideurs politiques et les formateurs – créer des programmes qui s'alignent sur les principes de bien-être et de durabilité.

### **Les activités**

L'EHL et Intesa Sanpaolo proposent également des activités B to B et éducatives dans la région de l'Oltrepò Pavese en Italie pour promouvoir les messages clés des conclusions du rapport. Ces activités réuniront des entrepreneurs visionnaires, des écoles et des entreprises locales, servant à la fois de tremplin pour le rapport et de catalyseur pour susciter des conversations sur les nouveaux rôles de l'industrie et les solutions alimentaires innovantes.

Les deux événements auront lieu au Castello di Torrazzetta, Borgo Priolo, Pavia, Italie.

- **Journée de la Nutrition** (25 mars 2025) - pour engager les étudiants dans une expérience d'apprentissage interactive, en promouvant des choix alimentaires éclairés, la durabilité et le développement professionnel dans l'industrie.
- **Journée de Connexion Professionnelle** (28 mars 2025) - pour mettre en relation les startups et les entreprises et encourager les partenariats stratégiques dans des domaines clés tels que l'Agrotech, la Nutrition et le Bien-être, l'Alimentation et le Vin, l'Hospitalité et le Tourisme.

Ces initiatives s'alignent sur les conclusions du rapport qui soulignent la nécessité d'un écosystème alimentaire résilient soutenant les acteurs du secteur et les écoles pour stimuler un changement positif et impactant.

« Comme les anciens philosophes qui considéraient l'alimentation comme centrale au bien-être, nous reconnaissons la nutrition comme un moteur puissant de la santé personnelle et sociétale. Notre partenariat avec Intesa Sanpaolo sur le rapport d'études et les activités connexes vise à inciter les leaders de l'hospitalité et les formateurs à repenser ce que nous mangeons, comment nous vivons et comment notre industrie peut activement façonner un avenir plus connecté, centré sur l'humain et tourné vers l'avenir. C'est un appel important à la collaboration intersectorielle » - Markus VENZIN, CEO du Groupe EHL.

## **Parlez avec les experts**

Le rapport « EHL Insights Report : Food & Well-being 2025 » sera disponible en [anglais](#) et en [italien](#) à partir du 19 mars 2025 et sera officiellement lancé le 28 mars lors de la Journée de Connexion Professionnelle. Si vous souhaitez obtenir plus d'informations sur l'un des sujets ci-dessus, les auteurs et collaborateurs de ce rapport seront disponibles pour des interviews sur demande.

## **A propos de l'EHL :**

L'EHL est la référence mondiale en matière de formation, d'innovation et de conseil pour le secteur de l'hospitalité et des services.

Fort de son expertise depuis 1893, l'EHL offre aujourd'hui des programmes éducatifs de premier plan s'étalant de l'apprentissage au Master, en passant par des formations professionnelles et exécutives, sur trois campus en Suisse et à Singapour. L'EHL offre également des services de conseil et de certification, aux entreprises et aux centres d'apprentissage à travers le monde.

Fidèle à ses valeurs et engagé dans la construction d'un monde durable, l'EHL s'attache à offrir des formations, des prestations de service et des environnements de travail centrés sur l'humain et ouverts sur le monde.

[www.ehlgroup.com](http://www.ehlgroup.com)