



Evolution de l'attention portée au goût et du sens accordé à la qualité de l'aliment

29 octobre 2013

Pascale HEBEL

Directrice du Département
Consommation



Evolution de l'attention portée au goût et du sens accordé à la qualité de l'aliment

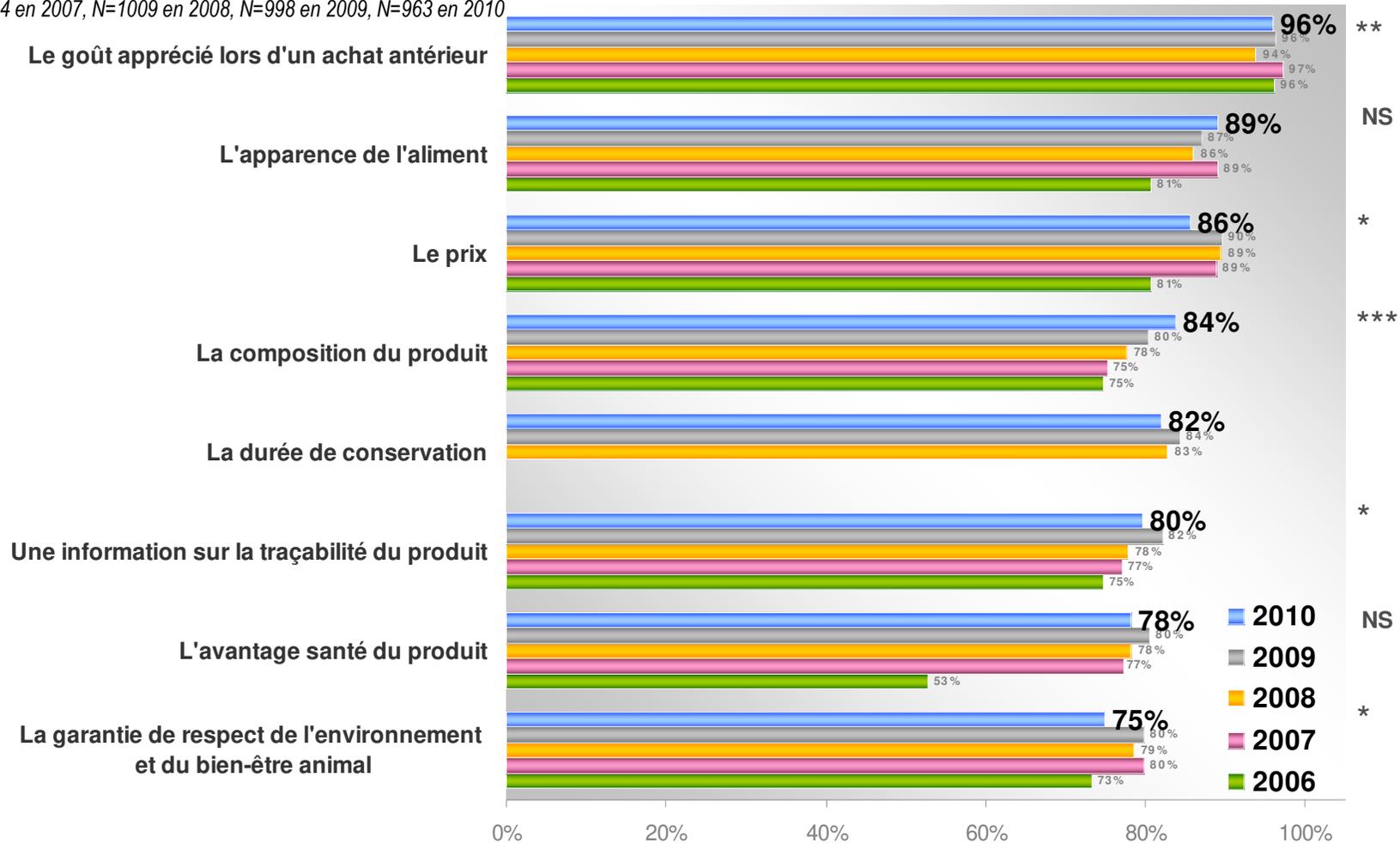
 Le goût premier critère de choix d'un produit de qualité ...

- ... mais malmené dans son association au bien-manger
- ... une préférence constante pour le goût salé
- ... une évolution du bon goût selon le sens accordé à la qualité

Les critères de qualité qui comptent le plus : goût et apparence

Pour chacun des critères suivants, dites-moi si pour vous personnellement, ils compte beaucoup, plutôt, pas vraiment ou pas du tout pour vous faire une idée sur la qualité d'un produit alimentaire ? Réponses « Beaucoup + plutôt »

Base : N=994 en 2007, N=1009 en 2008, N=998 en 2009, N=963 en 2010

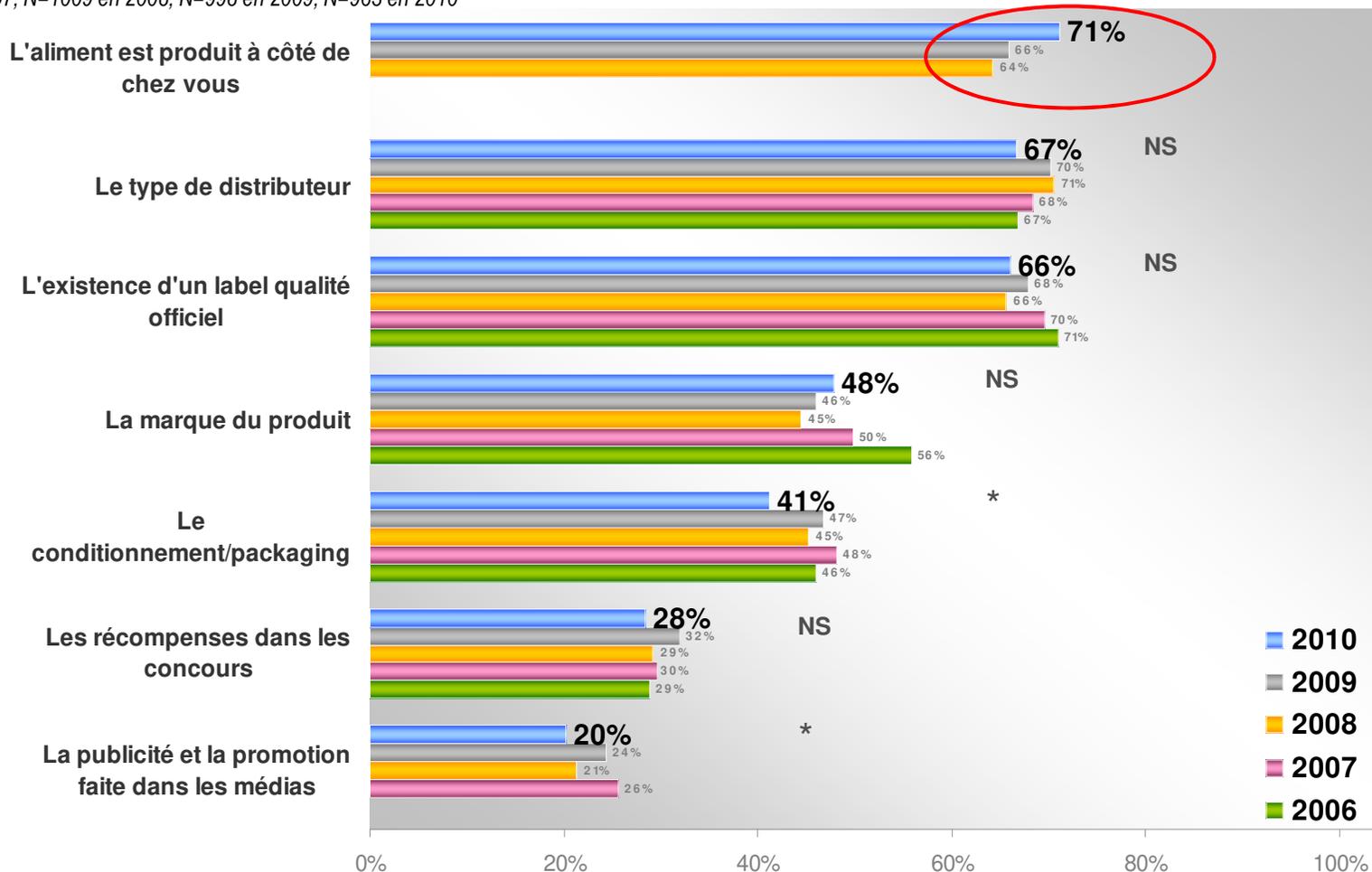


Baromètre alimentation 2007-08-09-10, Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, CRÉDOC

La proximité de production compte de plus en plus aux yeux des consommateurs

Pour chacun des critères suivants, dites-moi si pour vous personnellement, ils compte beaucoup, plutôt, pas vraiment ou pas du tout pour vous faire une idée sur la qualité d'un produit alimentaire ? Réponses « Beaucoup + plutôt »

Base : N=994 en 2007, N=1009 en 2008, N=998 en 2009, N=963 en 2010



Baromètre alimentation 2007-08-09-10, Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, CRÉDOC

Evolution de l'attention portée au goût et du sens accordé à la qualité de l'aliment

- Le goût premier critère de choix d'un produit de qualité ...

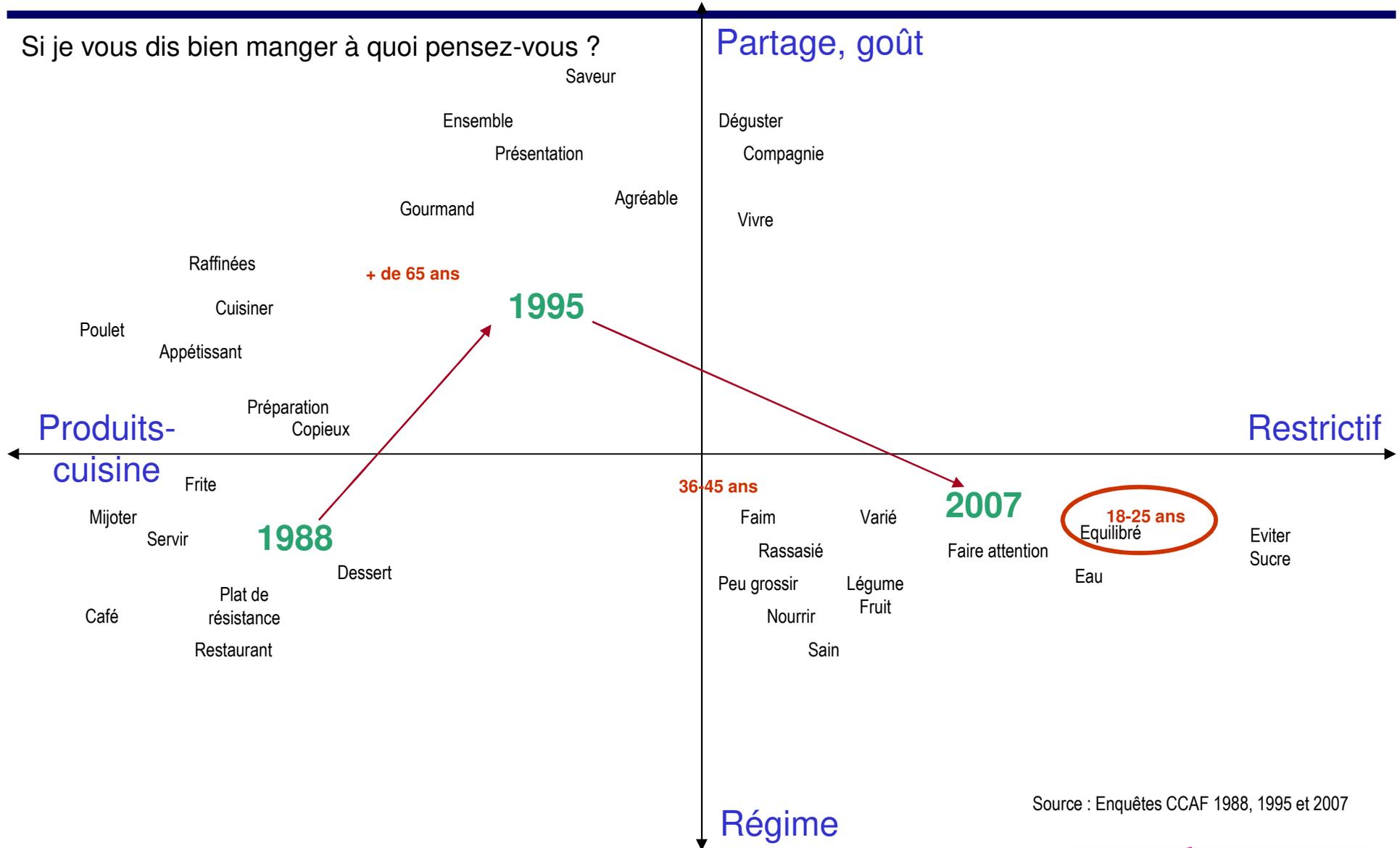
 ... mais malmené dans son association au bien-manger

- ... une préférence constante pour le goût salé

- ... une évolution du bon goût selon le sens accordé à la qualité

Un glissement des représentations vers l'alimentation restrictive

Si je vous dis bien manger à quoi pensez-vous ?



Source : Enquêtes CCAF 1988, 1995 et 2007

Evolution de l'attention portée au goût et du sens accordé à la qualité de l'aliment

- Le goût premier critère de choix d'un produit de qualité ...
- ... mais malmené dans son association au bien-manger

 ... une préférence constante pour le goût salé

- ... une évolution du bon goût selon le sens accordé à la qualité

Evolution de l'attention portée au goût et du sens accordé à la qualité de l'aliment

- Le goût premier critère de choix d'un produit de qualité ...
- ... mais malmené dans son association au bien-manger
- ... une préférence constante pour le goût salé

 ... une évolution du bon goût selon le sens accordé à la qualité

En 2007, même constat : l'aspect avait beaucoup progressé par rapport à 2001, comme l'origine

Liste des 32 formes les plus citées en 2007 en réponse à la question : "Si je vous dis aliment de qualité, quels sont les 5 mots (ou idées) qui vous viennent à l'esprit ?"

Mots cités	Fréquence de citation	Rang en 2001	Mots cités	Fréquence de citation	Rang en 2001
gout+	632	1	saveur+	120	9
prix	604	3	marque+	112	21
fraicheur	522	4	bio	112	20
aspect+	378	15	bonne+	98	18
bon	352	2	couleur+	96	
frai+14	328		viande+	94	8
provenance+	222	19	naturel+	92	7
label+	206	13	sante+	92	
qualite+	166	12	hygien+16	86	
produit+	162	6	legume+	84	24
pas	160	5	odeur+	84	
presentat+ion	158	11	fruit+	82	
biolog+16	146	26	origine+	82	14
cher+	140	16	appetissant+	80	
producti+f	138		sans	78	23
conservat+ion	132	28	saison+	70	

Source : Enquête Consommation 2007

Conclusions

- Les français ont traditionnellement une préférence pour le goût salé (pour des raisons culturelles transmises de générations en générations), cette préférence se retrouve dans les produits consommés et n'évolue pas en 20 ans, contrairement à une idée reçue – inscrit dans notre style alimentaire
- Il évolue avec le changement générationnel de consommation de produits exotiques (nouvelles saveurs)
- Le goût ne s'arrête pas au sensoriel et est fortement associé à la qualité des aliments qui évolue au cours du temps, on associe bon goût à ce qui est sociologiquement bien perçu (par exemple Bio est perçu de meilleure qualité gustative que l'AOC), le positif attire le positif