



Journée d'information du 29/10/2013
« Le défi de la qualité gustative des fruits et légumes »

Qualité gustative des fruits d'été en points de vente
et des fruits et légumes en restauration scolaire :

Enquêtes de la CLCV auprès des consommateurs

Charles Pernin, chargé de mission agroalimentaire CLCV

Pourquoi ces enquêtes ?

- « Pour votre santé, manger 5 fruits et légumes par jour. » »



- **Mais qu'en est-il du goût des produits du point de vue des consommateurs ?**

Pourquoi ces enquêtes ?

- F&L frais en concurrence avec des produits transformés



- F&L frais sont des produits vivants → variabilité

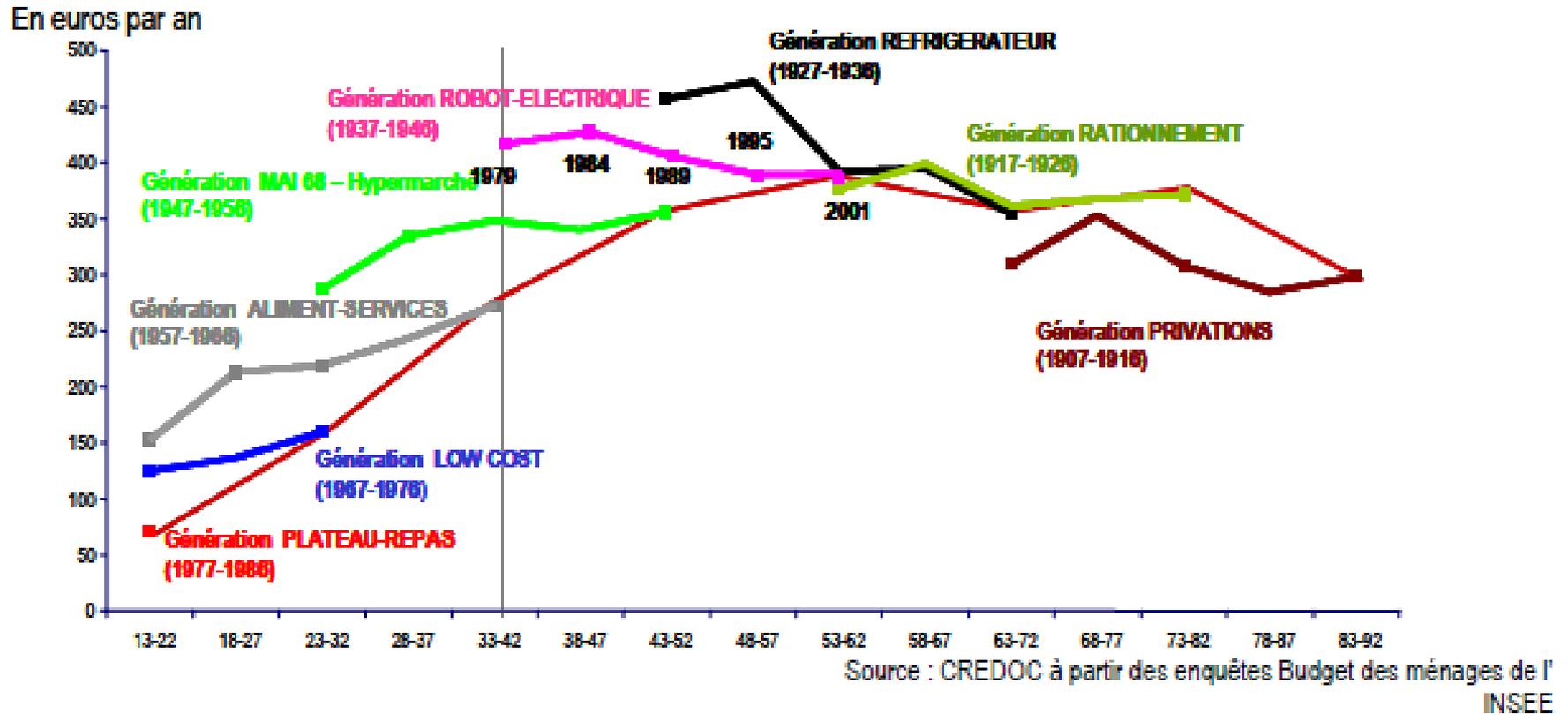


Date de récolte	Sucres solubles
24 Février	238
4 Juillet	295
Différence entre été et hiver %	+ 24 %
Effet saison	P < 0.0001

D'après Inra
Projet « qualitomfil »
Qualité de la tomate
2010

Pourquoi ces enquêtes ?

- Effet générationnel : érosion des consommations de F&L



→ Il y a bien un défi de la qualité gustative à relever !

Présentation de deux enquêtes auprès des consommateurs

I- Enquête « cantines scolaires »
CLCV/DGAL – 2009

II- Enquête sur la qualité gustative des fruits
d'été (2010 à 2013)

I- Enquête « cantines scolaires » CLCV/DGAL - 2009

Enquête cantines (1/6)

La méthode

Objectifs

Quelle perception :

De la qualité gustative en restauration scolaire ?

De l'accueil et du service ?

Quelles sont les conditions du repas (durée, bruit)?

Éléments de méthode

Deux questionnaires : l'un plus court destiné aux élèves du primaire, le second plus détaillé à l'attention des collégiens et lycéens.

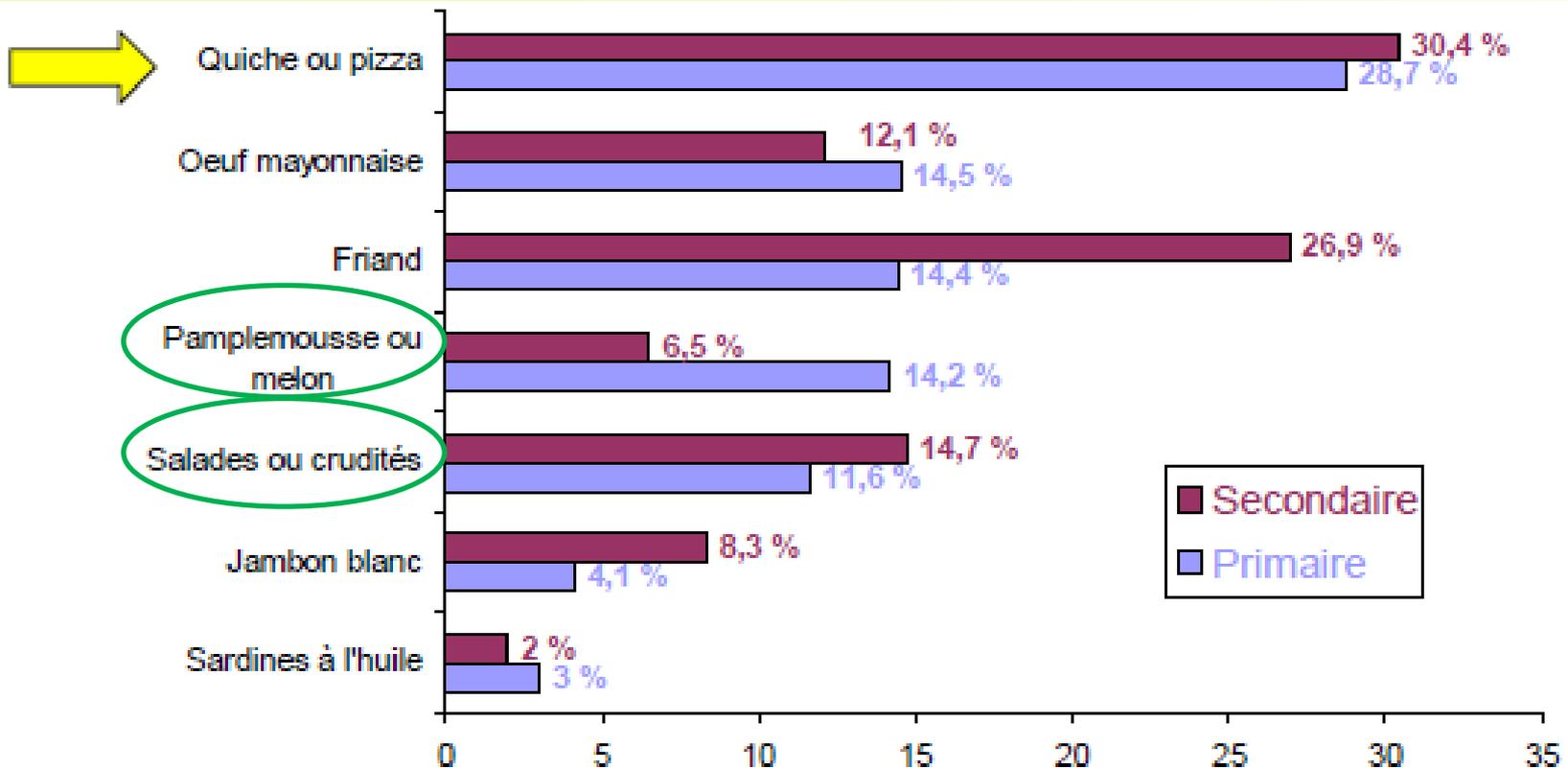
L'enquête s'est déroulée entre janvier et mars 2009

1400 élèves ont été interrogés dans 44 établissements

Enquête cantines (2/6)

Les résultats : place des fruits et légumes dans les préférences des élèves

Les entrées

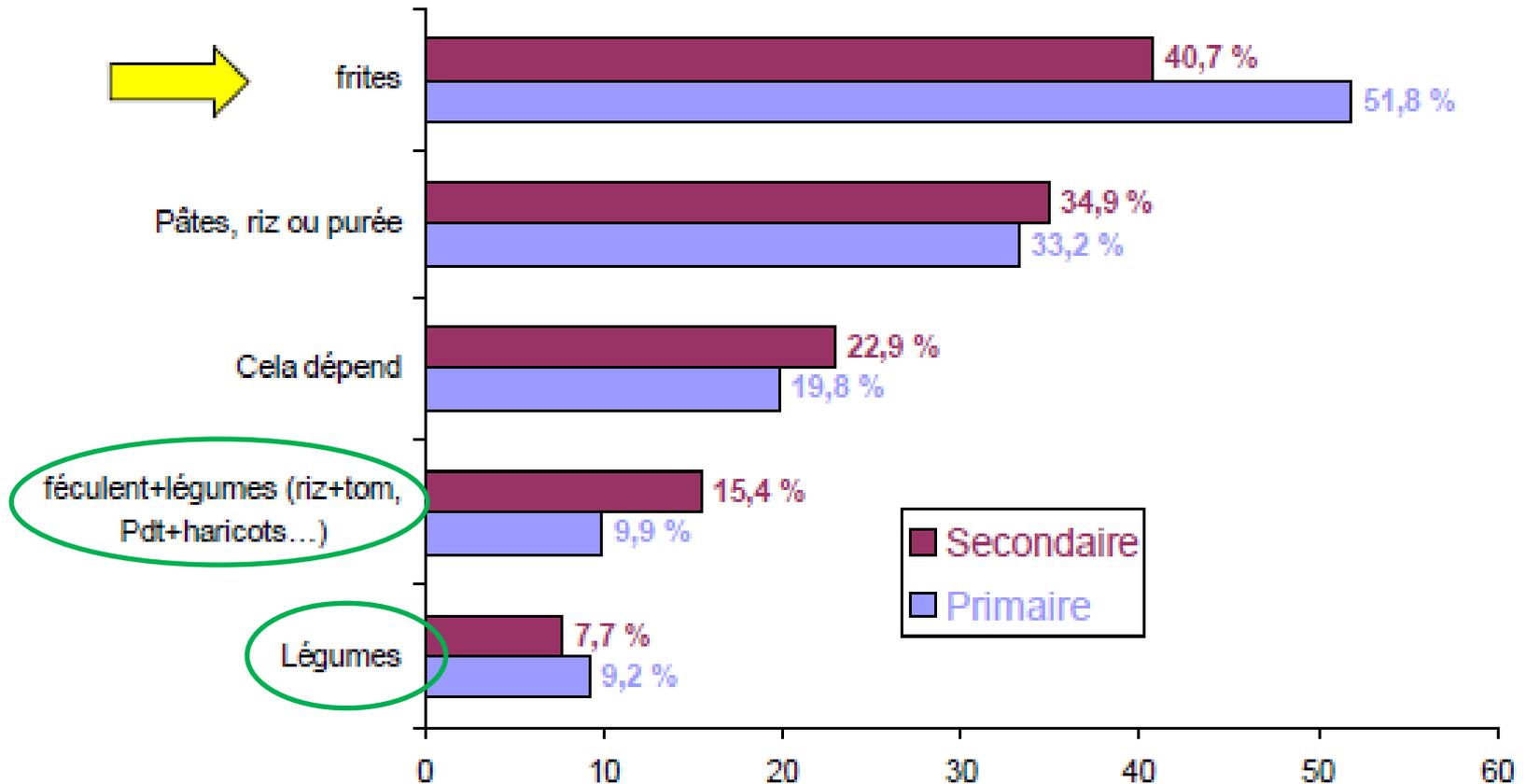


% de répondants considérant l'option proposée comme leur entrée préférée

Enquête cantines (3/6)

Les résultats : place des fruits et légumes dans les préférences des élèves

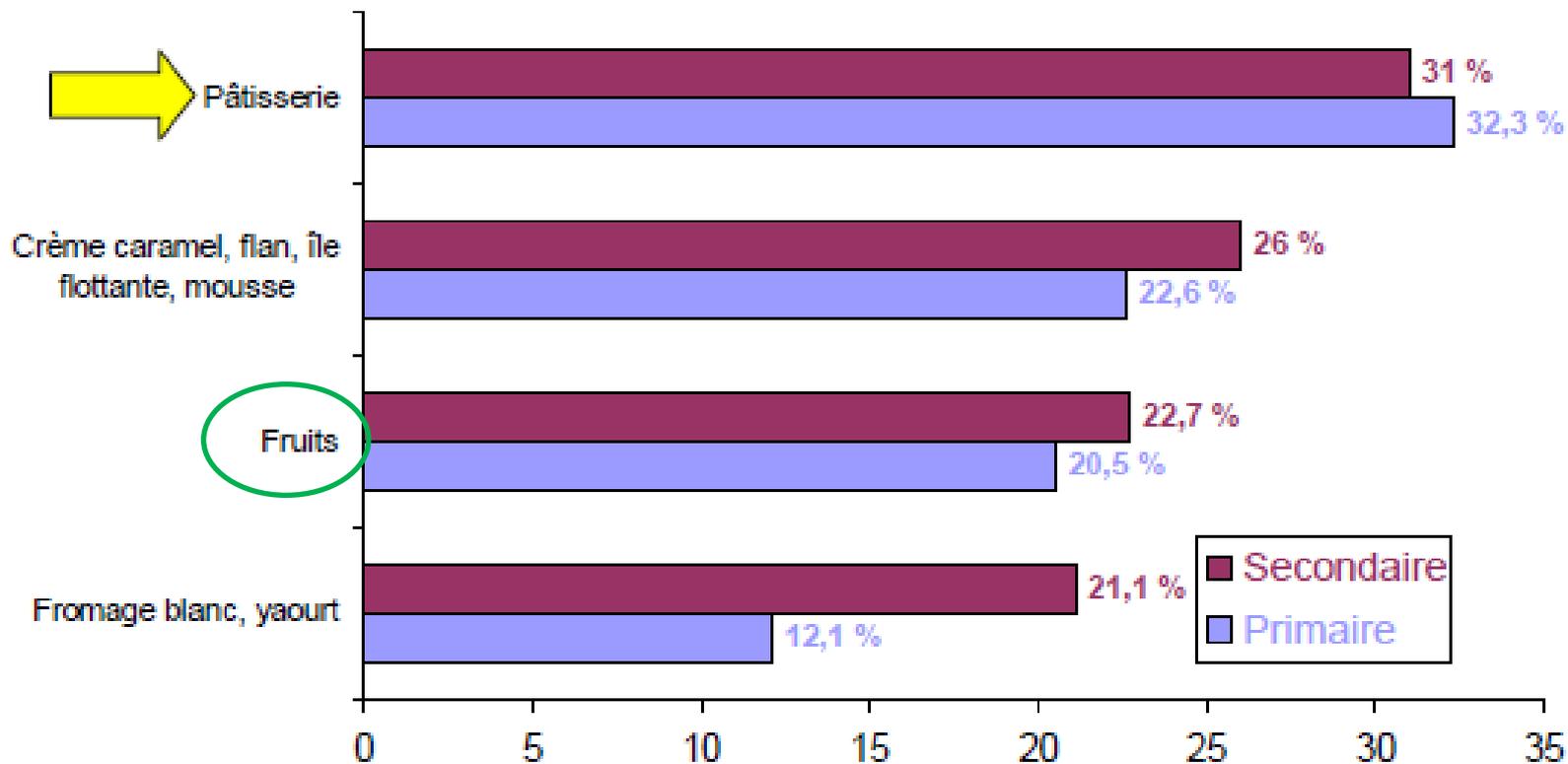
Les accompagnements du plat principal



Enquête cantines (4/6)

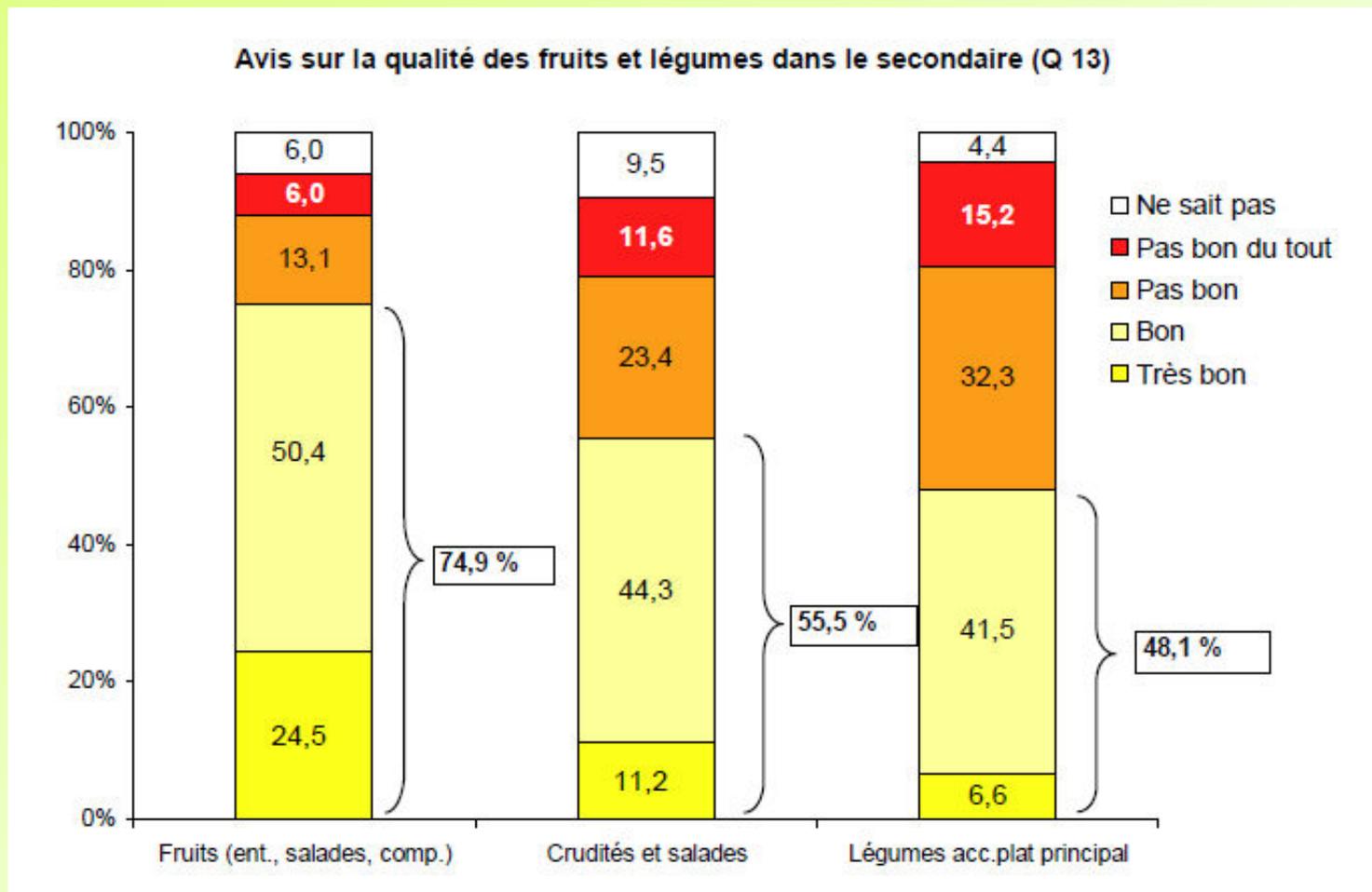
Les résultats : place des fruits et légumes dans les préférences des élèves

Les desserts



Enquête cantines (5/6)

Les résultats : les fruits davantage appréciés que les légumes



Les sondés qui pensent que les légumes accompagnant le plat principal sont très bons ont plus souvent un avis favorable sur la qualité des fruits et des salades et crudités

Enquête cantines (6/6)

Les résultats : des pistes pour augmenter la consommation de fruits

Secondaire		
Q28 <u>Les nutritionnistes recommandent de manger au moins 5 fruits et légumes par jour. Qu'est ce qui pourrait vous donner envie de consommer plus de fruits à la cantine ? Attention ne pas cocher plus de 3 réponses, celles qui vous paraissent les plus utiles</u>		% de sondés
1	Des jus de fruits	48.7 %
2	Salades de fruits	34.9 %
3	Brochettes de fruits	32.7 %
4	Corbeilles de fruits en libre service	31.1 %
5	Des fruits de meilleure qualité	30.2 %
6	Des compotes	29.2 %
7	Une plus grande variété de fruits	28.9 %
8	Fruits "bio"	16.7 %
9	Fruits épluchés	15.2 %
10	Ne sait pas	3.5 %
11	Autres	1.6 %

II/ Enquête sur la qualité gustative des fruits d'été

Enquête sur la qualité des fruits d'été

La méthode (1/2)

- Tous les ans depuis 2010, la CLCV organise des dégustations de fruits d'été : abricots, pêches jaunes et blanches, melons
- Entre le 15 juin et le 15 juillet des panels de 10 à 20 consommateurs participent à ces dégustations à l'invitation du réseau local de la CLCV
- Le nombre de participants suit une progression régulière

Nombre de consommateurs ayant participé aux dégustations			
2010	2011	2012	2013
200	400	500	800

- Les consommateurs donnent leur avis via un questionnaire rempli pour chaque fruit
- Les fruits testés sont **majoritairement achetés en grandes surfaces**



Enquête sur la qualité des fruits d'été

La méthode (2/2)

- Une dizaine de questions à choix multiple sur :

- l'appréciation globale (très bon, bon,...)

- la maturité

- la note sucrée

- le goût

- + Une note de 0 à 10 sur le fruit testé

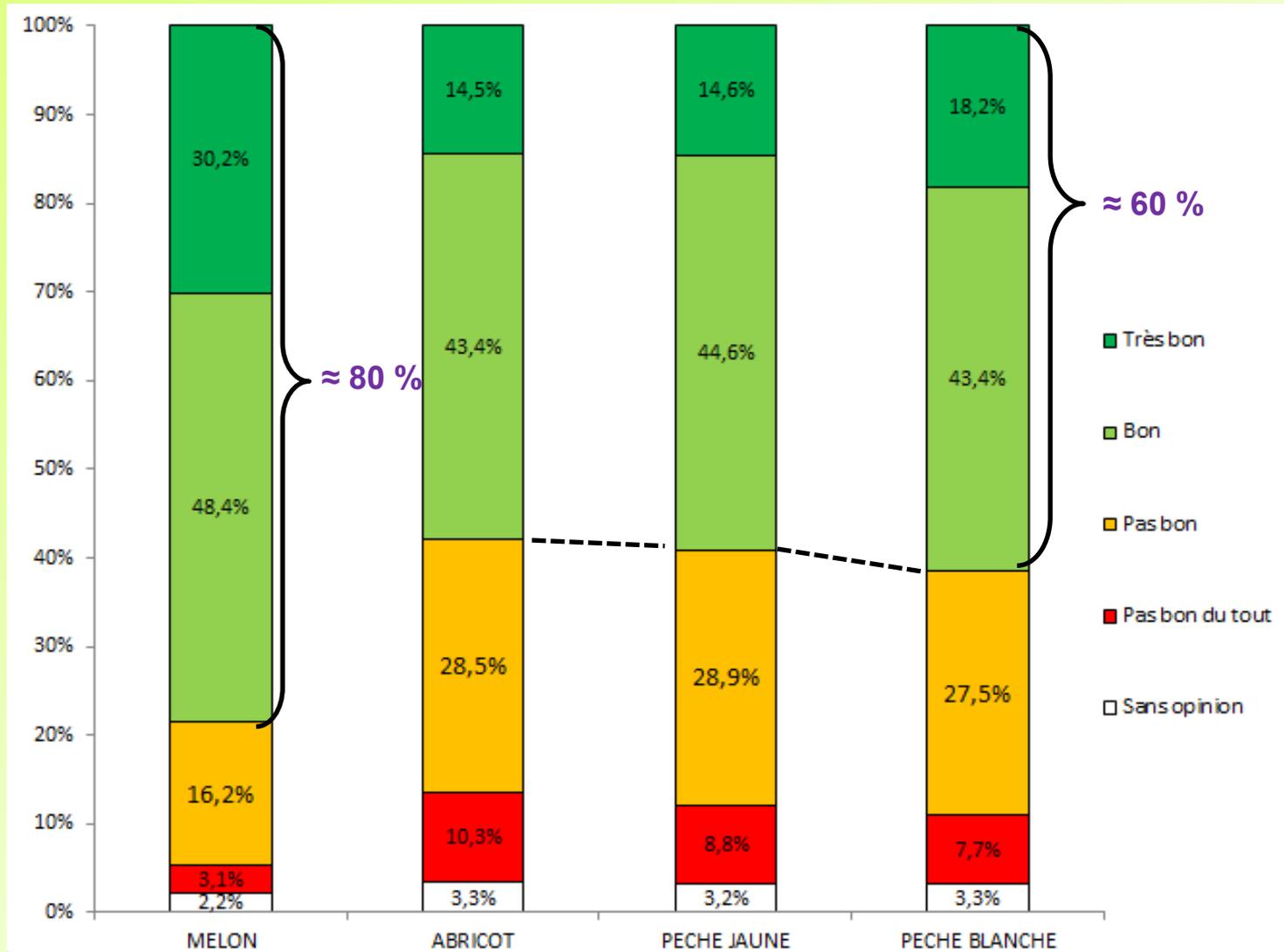
- + Question transversale sur la perception globale de la qualité des fruits vendus en GMS

Enquête sur la qualité des fruits d'été

Les résultats

Enquête sur la qualité des fruits d'été

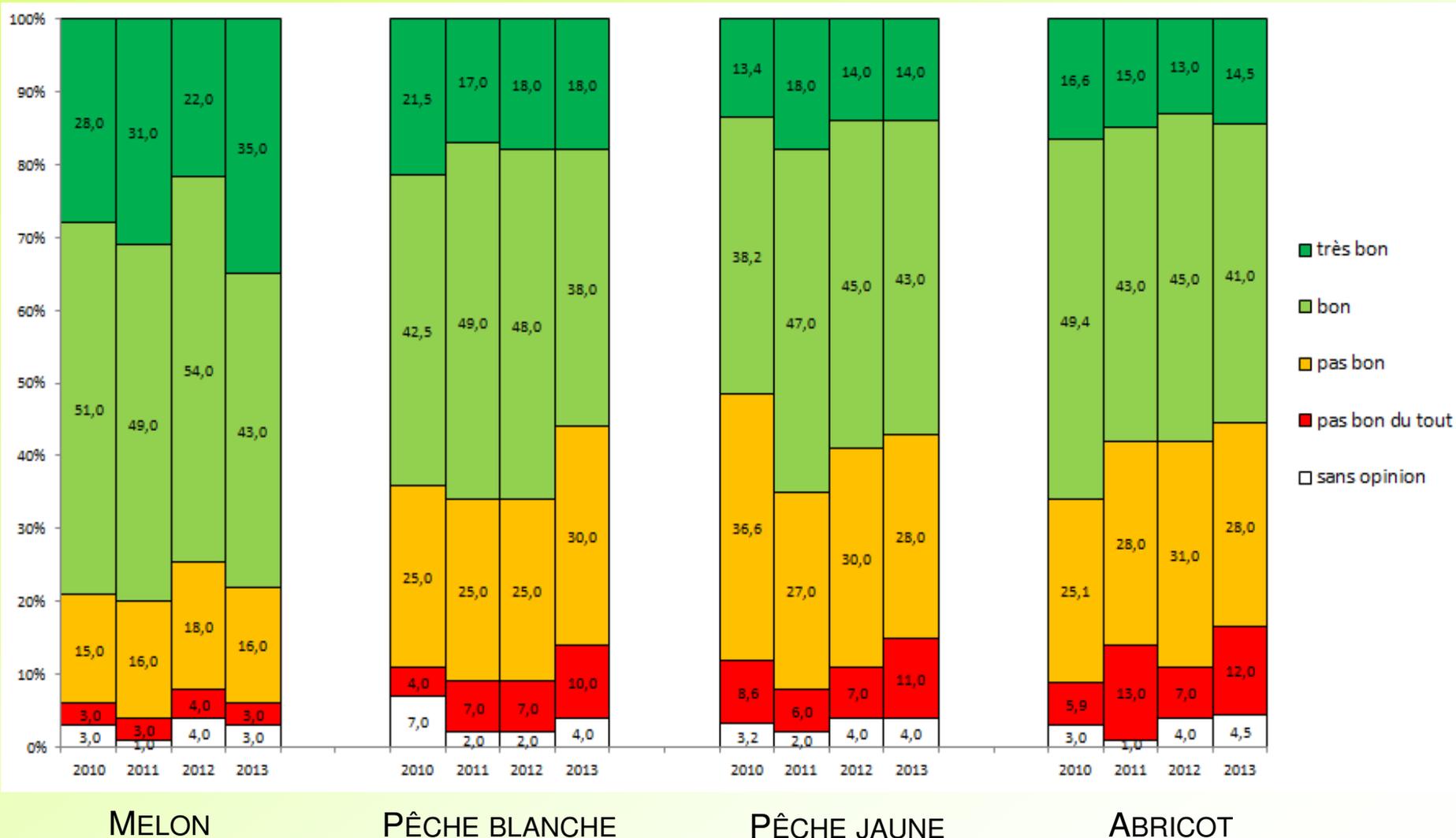
Les résultats (1/9) : moyenne sur 4 ans de l'appréciation globale



→ En moyenne sur les quatre années, le melon est davantage apprécié

Enquête sur la qualité des fruits d'été

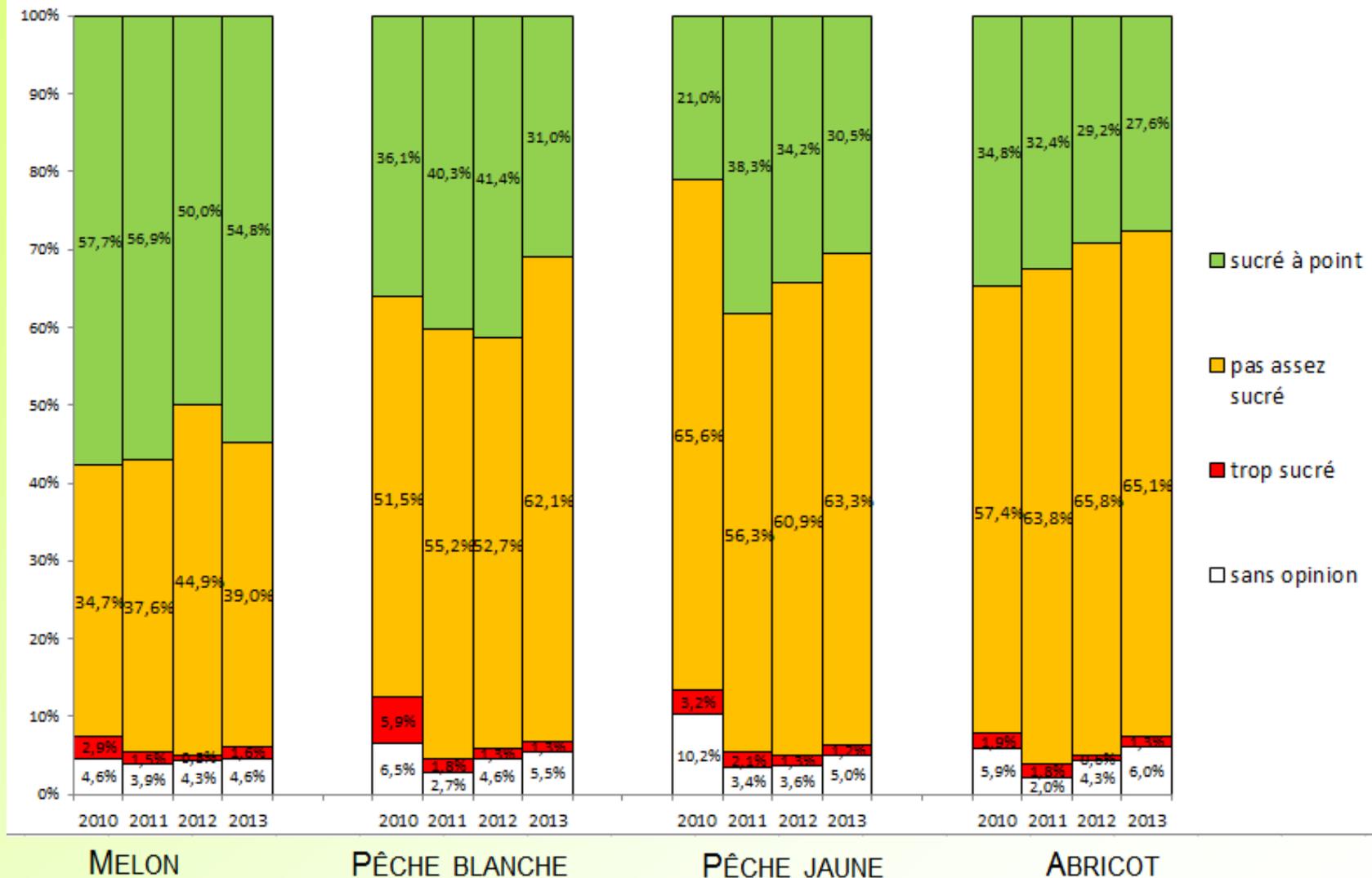
Les résultats (2/9) : l'appréciation globale des consommateurs



Une faible variabilité des résultats au cours du temps

Enquête sur la qualité des fruits d'été

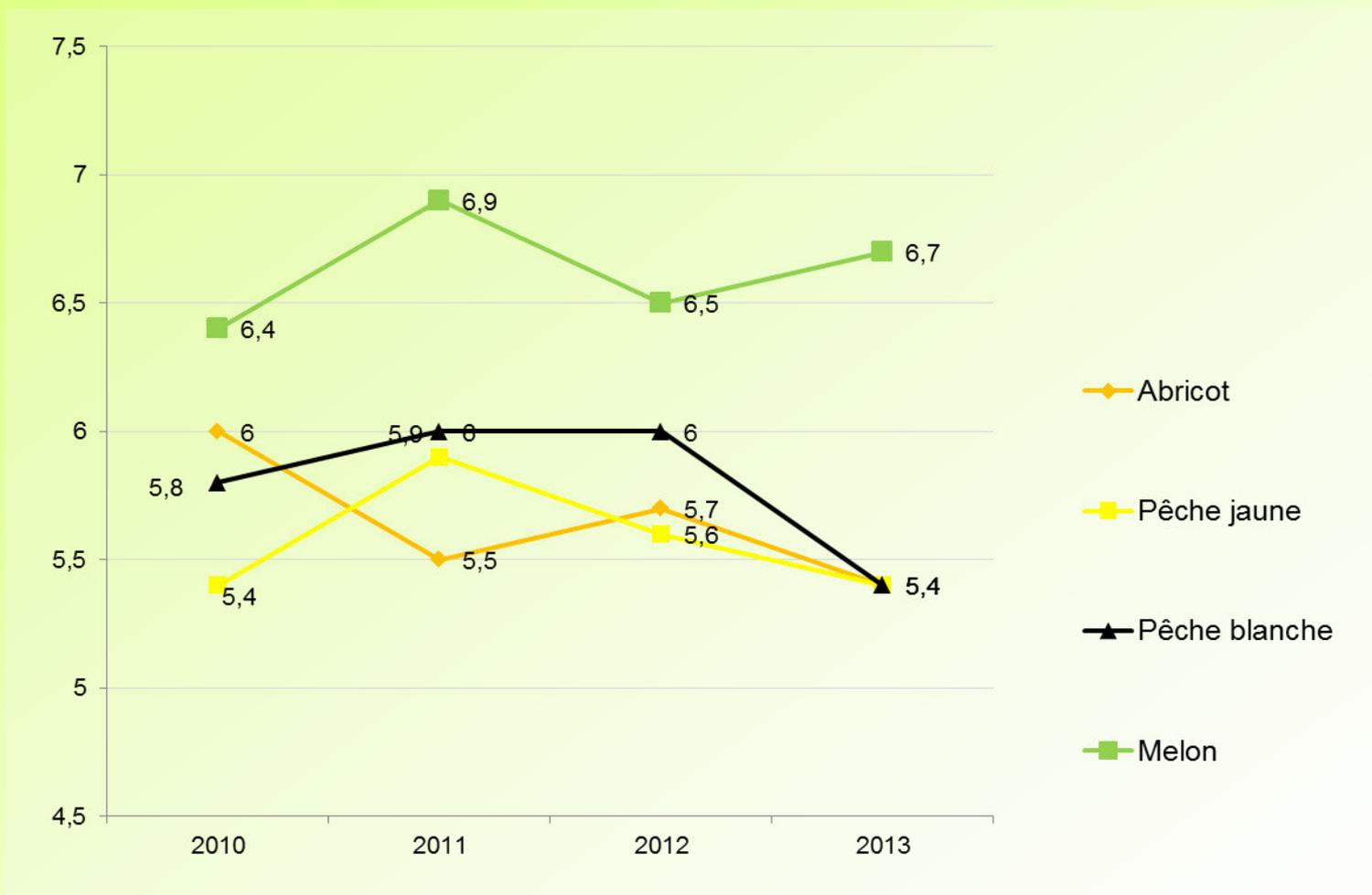
Les résultats (3/9) : le taux de sucre perçu par les consommateurs



Pour une majorité de consommateurs, la note sucrée est insuffisante pour les pêches et les abricots

Enquête sur la qualité des fruits d'été

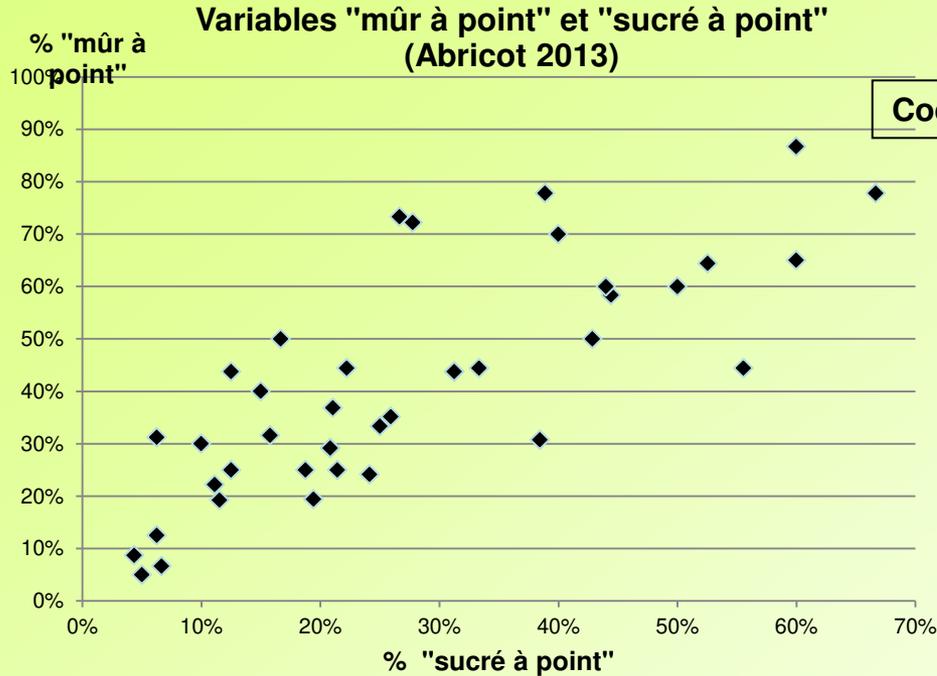
Les résultats (4/9) : évolution des notes moyennes



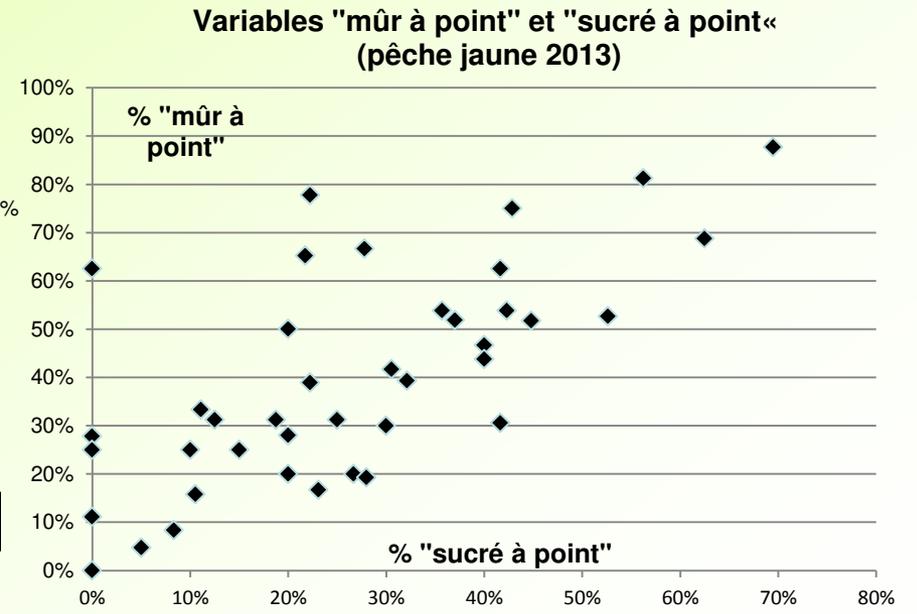
➔ Pas d'amélioration !

Enquête sur la qualité des fruits d'été

Les résultats (5/9) : corrélations entre perceptions des taux de sucre et de la maturité

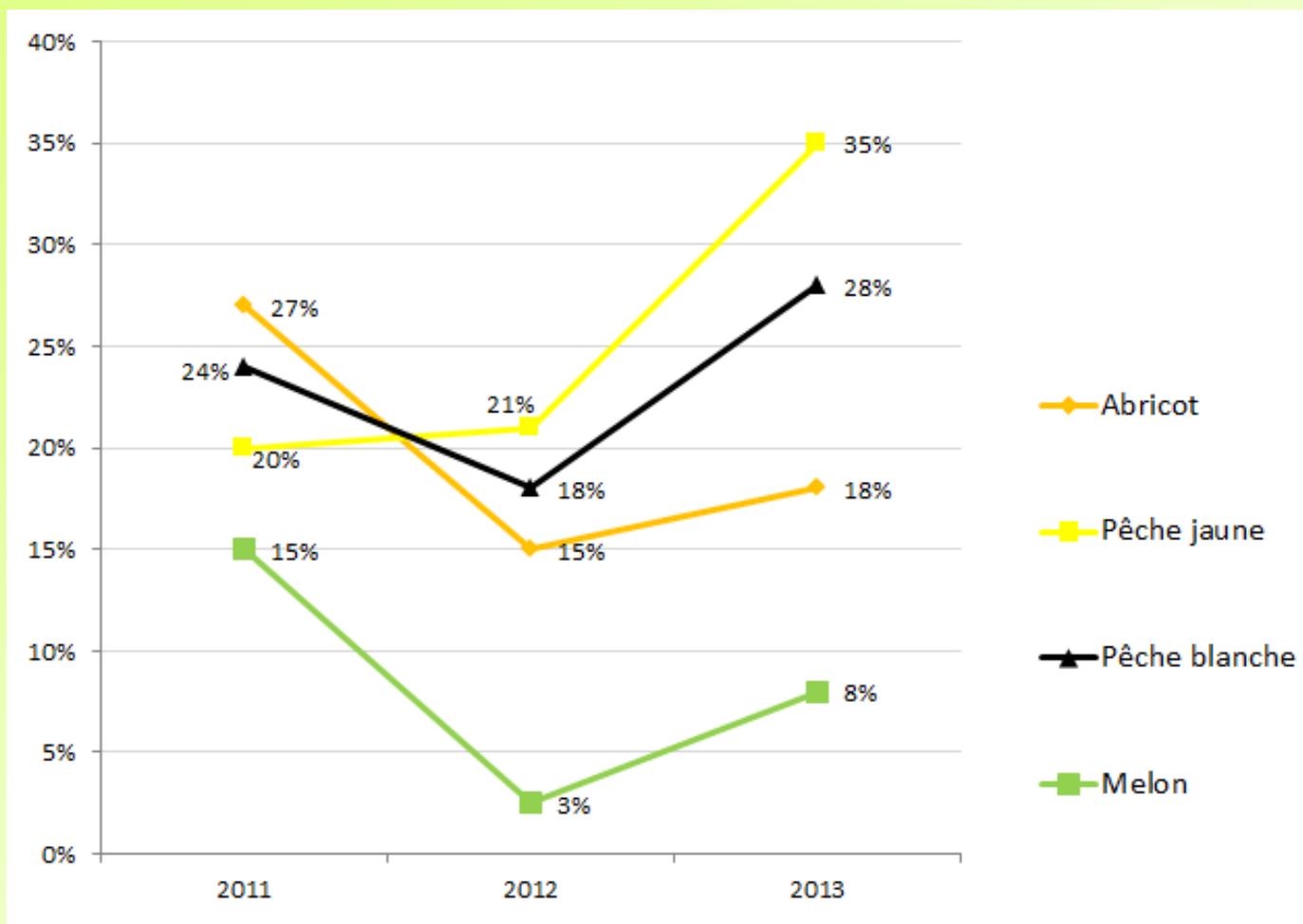


Coeff. corrélation = 0,69



Enquête sur la qualité des fruits d'été

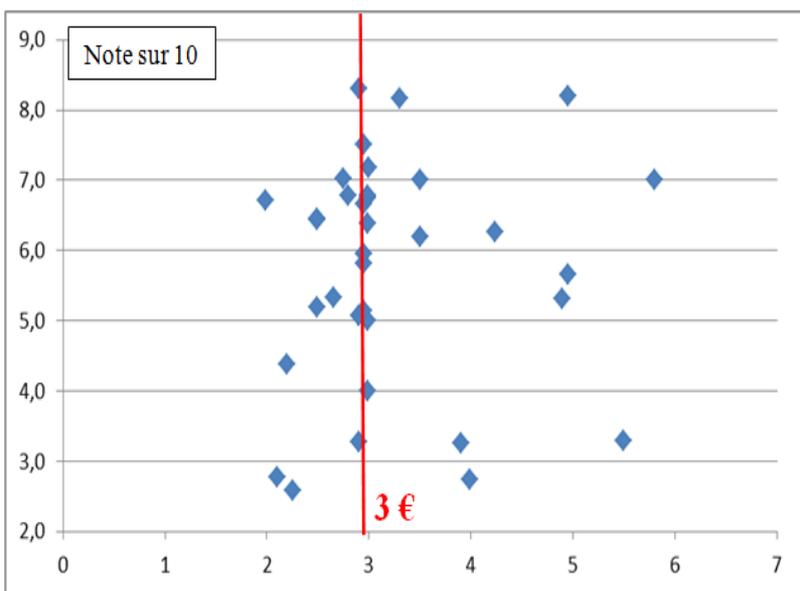
Les résultats (6/9) : la qualité est très variable d'un point de vente à l'autre



Pourcentage de lieux de vente où les fruits ont reçu une appréciation très défavorable
(ie note moyenne inférieure à 5/10 et plus de 50 % des consommateurs les ont trouvés pas bons ou pas bons du tout)

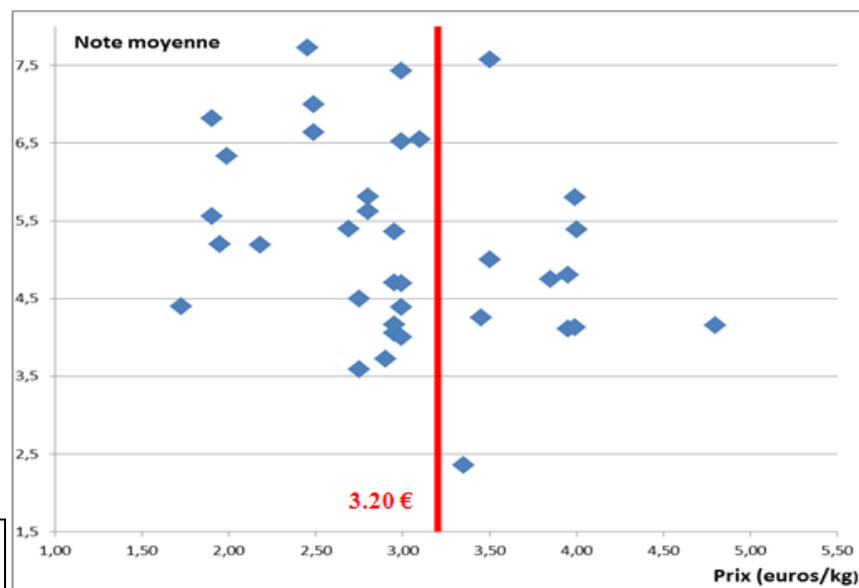
Enquête sur la qualité des fruits d'été

Les résultats (7/9) : Le prix fait-il le goût ?



Prix en euros

Cas de l'abricot en 2011



Cas de la pêche jaune en 2013

→ Dans la gamme de prix étudiée, pas de lien entre prix et qualité gustative

Enquête sur la qualité des fruits d'été

Les résultats (8/9) : le « match » marché versus GMS

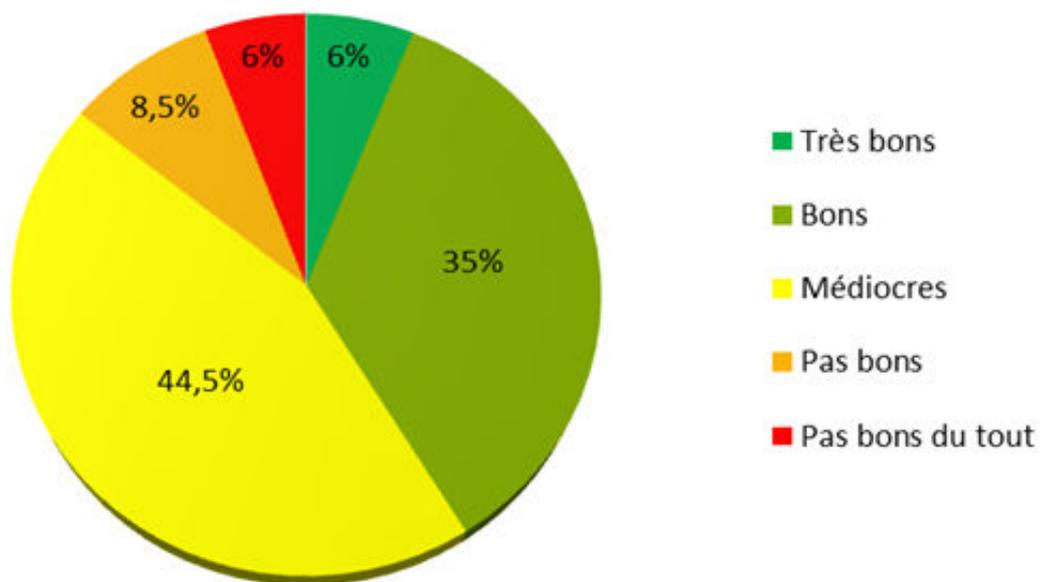
		% de sondés trouvant le fruit bon ou très bon			
		Melon	Pêche blanche	Pêche jaune	Abricot
2012 (13 marchés et 25 grandes surfaces)	Ensemble lieux de vente	76%	66%	59%	58%
	GMS seules	78%	63%	57%	43%
	Marchés seuls	72%	73%	63%	70%
2013 (9 marchés et 28 grandes surfaces)	Ensemble lieux de vente	78%	56%	57%	59%
	GMS seules	78%	53%	54%	47%
	Marchés seuls	79%	64%	67%	69%

→ **Avantage aux marchés versus grande distribution**

Enquête sur la qualité des fruits d'été

Les résultats (9/9) : L'avis des consommateurs sur les fruits en GMS (2013)

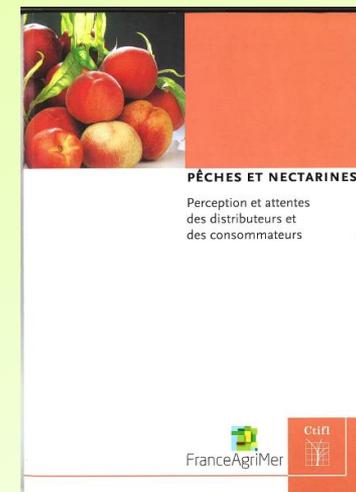
« De manière générale, les fruits que vous achetez en grande distribution vous paraissent... »



2013

59 % d'avis négatifs

2012 : Publication par le CTIFL d'une étude
« Pêches et nectarines : perception et attentes des
distributeurs et des consommateurs »



“

L'image de la pêche et de la nectarine reste positive, mais les avis les plus élogieux tendent à diminuer.

Tous les indicateurs d'opinion de consommation sont au rouge : moins de consommateurs, baisse de fréquence de consommation, des délais de consommation qui s'allongent et pénalisent le rachat.

Sans repères concrets d'objectivation de la qualité organoleptique, l'achat de ces fruits relève toujours de la loterie. Or, la qualité est majoritairement perçue comme souvent inégale.

“

L'achat de ces fruits relève toujours de la loterie. 73% de ses consommateurs estiment la qualité des pêches « souvent inégale », 69% pour les nectarines. Par ailleurs, ces fruits sont « souvent trop durs »...presque deux consommateurs sur trois d'en plaignent pour la nectarine et plus d'un sur deux pour la pêche.

Nos propositions

Un constat : la variabilité nuit à l'image des fruits qui sont concurrencés par des produits standardisés (desserts, grignotages, fruits transformés).

Le développement d'une offre de fruits « mûrs à point » en barquette traduit bien le défaut de maîtrise de la qualité des fruits en vrac.

Quelles pistes d'amélioration ?

- Jouer sur la sélection variétale
- Optimiser les dates et techniques de récolte
- Former les salariés au niveau de la mise en rayon (grande distribution)
- Mettre en place un étiquetage en rayon pour distinguer différents degrés de maturité sur le lieu de vente



Merci de votre attention !

