L'OBSOCO

L'OBSERVATOIRE DU RAPPORT À LA QUALITÉ & AUX ÉTHIQUES DANS L'ALIMENTAIRE

VAGUE 3

2021

COMPRENDRE ET ANTICIPER LA MUTATION DES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES ET DES ASPIRATIONS AU MANGER «MIEUX»

Nos deux précédentes éditions de L'Observatoire réalisées en 2017 puis 2019 ont montré et décrypté la montée en puissance d'un rapport toujours plus attentif à l'alimentation de la part de Français faisant montre d'une sensibilité croissante à la santé, l'environnement et la condition animale. Cette attention s'inscrit dans un contexte de crise du modèle alimentaire industriel (standardisation, massification, artificialisation, transformation...) et de préoccupations/inquiétudes sanitaires, sociétales et environnementales croissantes liés aux risques alimentaires (usages des pesticides, pollution des sols et des écosystèmes, rôle néfaste des perturbateurs endocriniens, manipulation du vivant, insoutenabilité de la consommation de viande, etc.).

L'ensemble de ces dynamiques convergent vers des aspirations au manger « mieux » et de fortes attentes en matière de qualité et d'éthique alimentaire, bien perçues des acteurs de l'offre, qui s'en emparent de plus en plus. Ce faisant et si la qualité alimentaire en général est plus que jamais associée au goût, à l'innocuité et à la santé, elle tend aussi de plus en plus à prendre les traits de la responsabilité, avec l'exigence de traçabilité en matière d'origine géographique (en distinguant provenance et élaboration), de modes d'acheminement et de production, d'impact environnemental, de qualité de rémunération des producteurs, de bien-être animal, etc. L'inquiétude à l'égard de l'évolution de la qualité de l'alimentation suscite ainsi une demande croissante de preuves sur la composition des produits alimentaires ainsi que sur les modes et conditions de production. Outre la responsabilité sociale et environnementale et le local, la demande d'éthique se porte également sur le manger « moins » et « sain » en rupture avec le « trop » plein de l'alimentation industrielle.

Ces aspirations et exigences s'accompagnent de nouveaux comportements alimentaires (réduction de la consommation de viande rouge, recours aux protéines végétales, consommation de produits bio, pratiques de régimes occasionnels et permanents, surveillance de sa consommation alimentaire via des applications d'informations sur la qualité des produits consommés...) en lien avec la valorisation de nouvelles dimensions (« naturel », « artisanal », « local », « bio », « moins », « sain », « sans », etc.).

UNE FRAGMENTATION CROISSANTE DES MODÈLES ALIMENTAIRES

Cette dynamique générale commune à une partie importante des Français ne doit pas pour autant passer sous silence les orientations très différentes qui se jouent au sein de la population. Il existe un clivage important en termes de niveaux de vie, de contrainte budgétaire et d'état de santé entre une partie de la population fragilisée, très contrainte et précaire, et une autre dont le niveau de vie permet d'accéder aux nouveaux modèles alimentaires.

Par ailleurs, les aspirations au manger « sain » et « responsable » s'inscrivent dans des logiques de distinction sociale et culturelles portées par une partie de la population (plus favorisée, éduquée et fortement sensibilisée aux enjeux environnementaux) en quête de modes de vie alternatifs et dont les standards de consommation peuvent apparaitre à d'autres comme des injonctions morales difficiles à suivre et/ou en porte à faux avec leurs projets/habitudes/contraintes de vie.

LES OBJECTIFS DE L'OBSERVATOIRE

L'objectif de cette 3ème vague est de comprendre et mesurer en quoi la crise sanitaire a fait évoluer les préoccupations / représentations / aspirations / pratiques alimentaires des consommateurs en réactualisant notamment la typologie des différents positionnements et conceptions relatifs à la qualité et à l'éthique alimentaire, et en mesurant les dimensions du rapport à la qualité et à l'éthique susceptibles d'avoir évolué à la faveur de la crise sanitaire.

LES + DE L'OBSERVATOIRE

+ Un large ensemble de variables descriptives permettant de définir avec précision le profil du répondant et les déterminants de l'élaboration du rapport à la qualité et aux éthiques dans l'alimentaire
+ Un historique de 5 ans qui permet de pointer les tendances émergentes structurantes qui reconfigurent le rapport des Français à leur alimentation, mais également d'identifier les effets de la crise sanitaire
+ Une mise en perspective avec nos autres travaux (Perspectives utopiques, Formats commerciaux, Consommations émergentes, etc.)

MÉTHODOLOGIE

L'Observatoire du rapport à la qualité et aux éthiques dans l'alimentaire est réalisé via un questionnaire en ligne auprès d'un échantillon de 4000 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 à 75 ans. L'enquête a été menée du 5 au 18 novembre 2021. L'ampleur de l'échantillon permet d'analyser des pratiques à faible diffusion et de combiner une diversité de critères (contrainte financière, situation familiale, rapport aux enjeux environnementaux, à la condition animale, etc.) dans l'analyse des résultats.

CONTACT
Agnès Crozet - a.crozet@lobsoco.com - 09 81 04 57 85

LE QUESTIONNEMENT

- **Sensibilité santé-alimentation**

Attention aux effets de l'alimentation sur la santé
Rapport au risque alimentaire
Pratique culinaire et organisation des repas

- **Aspirations au manger autrement et leviers**

Rapport à l'alimentation et à la nutrition (plaisir vs nécessité)
Définition et orientations du « bien manger »

- **Circuits de distribution fréquentés**

- **Attentes en matière de qualité et d'éthique alimentaire**

Sentiment de restriction dans l'alimentaire
Perception de la qualité
Appréciation des critères de qualité des produits alimentaires

- **Identification et évaluation de la qualité des différents types de produits alimentaires**
- **Jugement des initiatives marques et distributeurs**
- **Appréciation des acteurs de l'offre**
- **Sensibilité à la condition/souffrance animale**
- **Pratique des régimes alimentaires (permanents et spécifiques)**
- **Comportements de consommation alimentaires**

LIVRABLES & TARIFS

➔ L'OBSERVATOIRE (rapport détaillé des résultats + synthèse + présentation illustrée)

➔ LA CONFÉRENCE DE RESTITUTION dans votre structure

TARIF : 6 000 € HT *

* 50% de réduction pour les start-up de - de 5 ans et/ou de – de 1M € de CA (pièces justificatives demandées)

PERSONNALISATION

L'ÉTUDE TERRITORIALE : pour les territoires de 400 000 habitants et plus, interrogez directement vos habitants et comparez les résultats aux échelles nationale et régionale

PROJECTION LOCALE : pour les zones plus fines (zones de chalandise, projet d'urbanisme...), bénéficiez des données de l'enquête à l'échelle de votre choix (jusqu'à l'IRIS), au moyen d'une modélisation statistique des résultats de l'Observatoire

Pour en savoir +, n'hésitez pas à nous contacter !

ACCÉDEZ AU BON DE COMMANDE