



NOUVELLES ASPIRATIONS, NOUVELLES TENDANCES EN MATIERE D'ALIMENTATION

IHEDATE

13 septembre 2018



🏆 Première enquête 1988 – dernière CAF 2018 et encours CCAF 2019

🏆 Enquête Nationale en face à face

- 1 519 ménages représentatifs des ménages de France
 - 2 456 individus représentatifs des 15 ans et plus
 - 1 175 enfants représentatifs des 3-14 ans
 - 588 enfants représentatifs des 9-14 ans
- 3 questionnaires : Ménages, Adultes 15 ans et plus, Enfants 9-14 ans
- Méthode des **quotas** selon l'âge, la profession du représentant du ménage, la région, la taille d'agglomération, le nombre de personnes dans le ménage et le type de ménage
- Méthodologie identique à celles des enquêtes 2003, 2007, 2010 et 2013

🏆 Terrain entre octobre et juillet, en face-à-face

NOUVELLES ASPIRATIONS, NOUVELLES TENDANCES EN MATIERE D'ALIMENTATION



Evolutions structurelles des attentes
environnementales et nutritionnelles



Evolution des représentations mentales
d'un aliment de qualité

LES GÉNÉRATIONS VIVENT DES ÉVÉNEMENTS DIFFÉRENTS

Rationnement



1917 à 1926

En 2018 :

92 à 101 ans

20 ans en 1942

Réfrigérateur



1927 à 1936

82 à 91 ans

20 ans en 1952

Robot électrique



1937 à 1946

72 à 81 ans

20 ans en 1962

Hypermarché



1947 à 1956

62 à 71 ans

20 ans en 1972

Aliments services



1957 à 1966

52 à 61 ans

20 ans en 1982

Low Cost



1967 à 1976

42 à 51 ans

20 ans en 1992

Internet



1977 à 1986

32 à 41 ans

20 ans en 2002

Nomades



1987 à 1996

22 à 31 ans

20 ans en 2012

Mieux manger



1997 à 2006

12 à 21 ans

20 ans en 2022

LES ENJEUX D'UNE ALIMENTATION DURABLE AU NIVEAU TERRITORIAL

- 🍷 Nutritionnellement adéquate et saine
- 🍷 Culturellement acceptable, accessible, équitable et abordable
- 🍷 A faible impact environnemental (respectueuse de la biodiversité et des écosystèmes)



Stand de la C.E au SIA 2018

PACTE DE POLITIQUE ALIMENTAIRE URBAINE DE MILAN



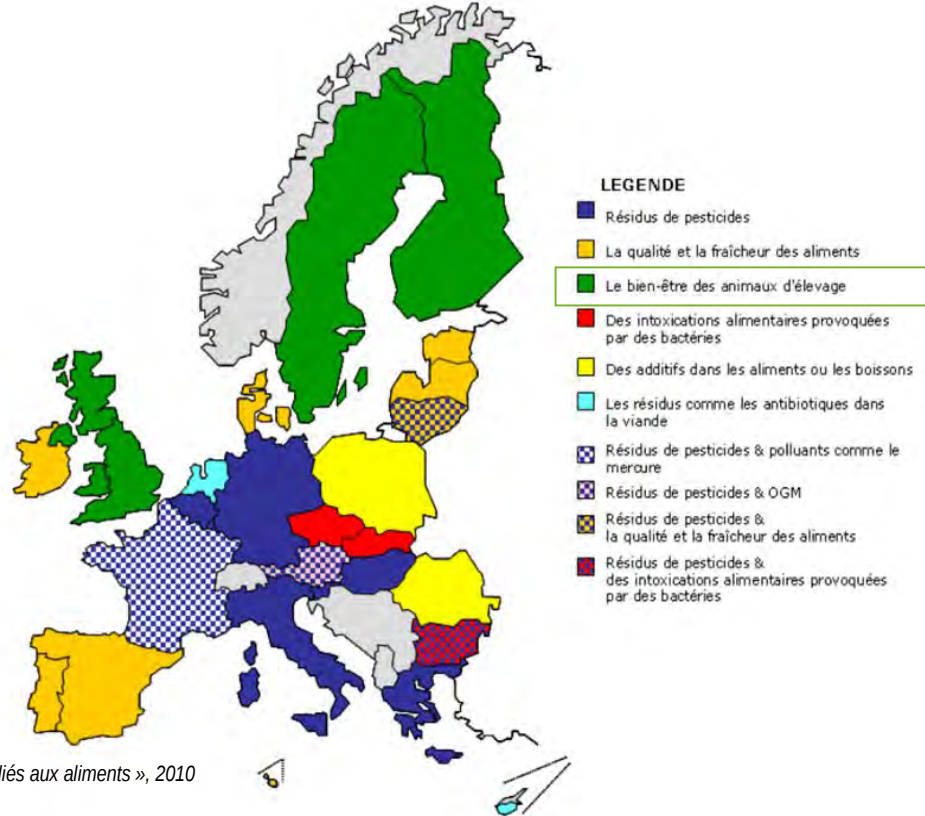
Signé 15/10/15 par une centaine de villes à
l'exposition Universelle de MILAN et
aujourd'hui 160 métropoles internationales

EVOLUTION DES VALEURS : DES VISIONS CULTURELLES DIFFÉRENTES



LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX D'ÉLEVAGE EST UNE INQUIÉTUDE PARTICULIÈREMENT EXPRIMÉE DANS LES PAYS SCANDINAVES ET EN GRANDE-BRETAGNE

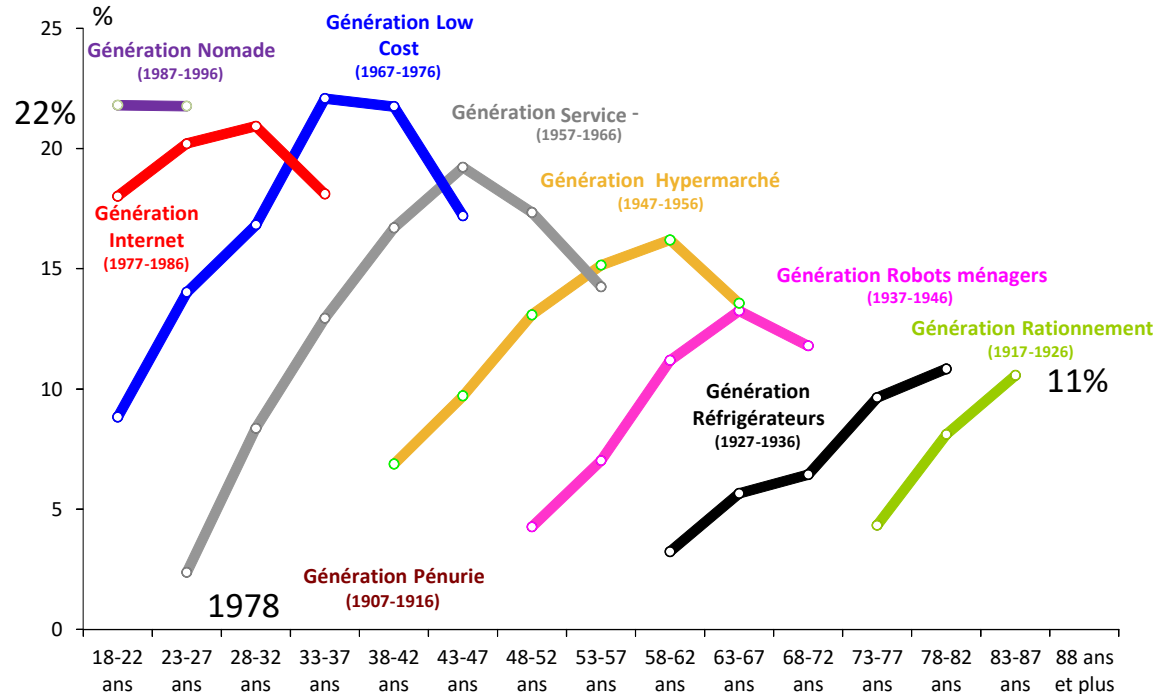
Risques alimentaires qui inquiètent particulièrement chaque pays européen



Source : Eurobaromètre Spécial 354 « Risques liés aux aliments », 2010

...LES JEUNES GÉNÉRATIONS SE PRÉOCCUPENT BEAUCOUP PLUS DE L'ENVIRONNEMENT

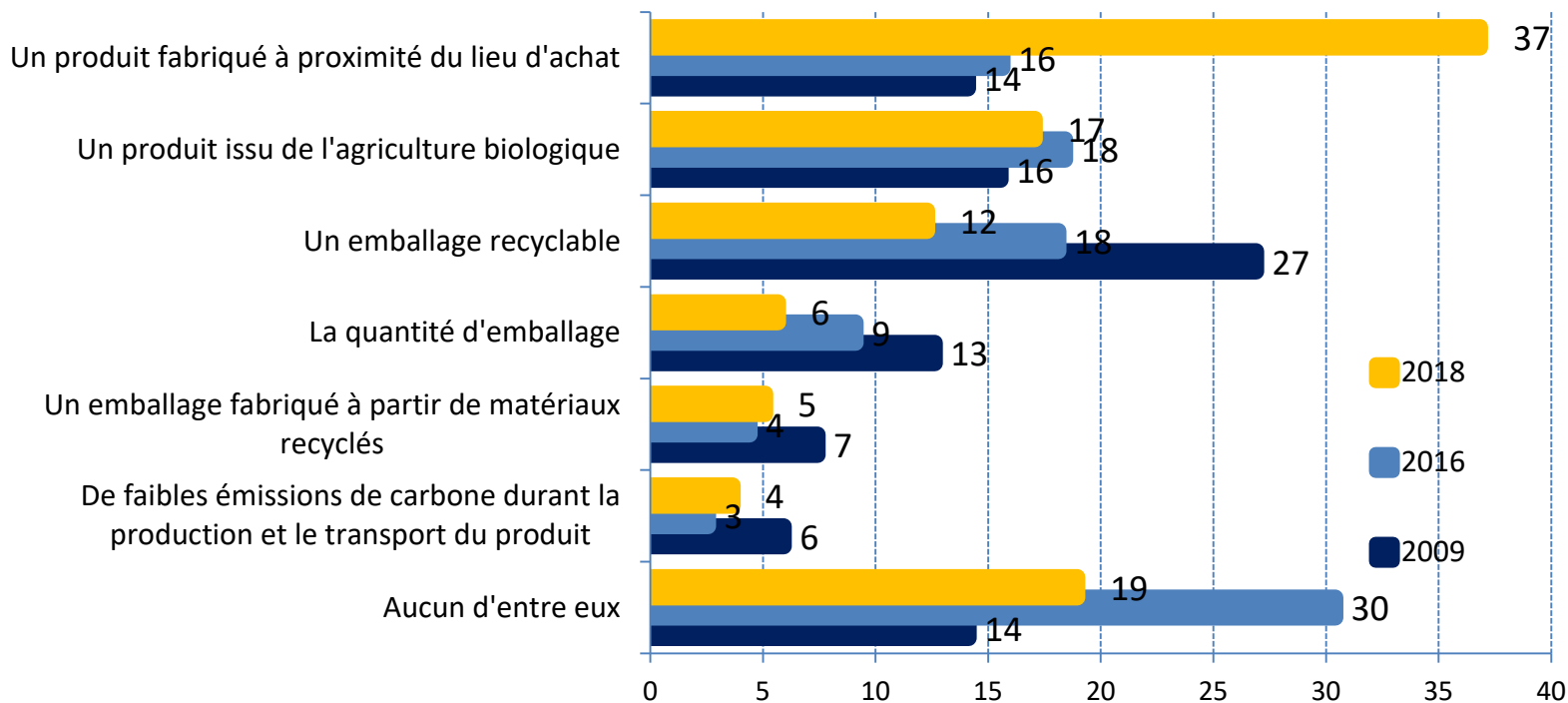
Proportion d'individus citant l'environnement comme l'une de leurs deux préoccupations principales



Source : CREDOC, Enquête Conditions de vie et aspirations»

FORTE CROISSANCE DE L'ATTENTION PORTÉE AUX ACHATS LOCAUX POUR L'ALIMENTATION

Nous allons maintenant parler de développement durable. Lors de vos achats alimentaires, parmi les critères suivants, lequel privilégiez-vous ? En premier



Source : CREDOC, enquêtes « tendances de consommation »

LES CRISES S'ENCHAINENT ET FONT MONTER LES PEURS ALIMENTAIRES

Les crises alimentaires

Dates	Évènements
1978	Huiles de colza
1980	Colorants et additifs
1987	Listéria dans le vacherin suisse
1988	Veau aux hormones
1989	Éclats de verre dans les petits pots pour bébés
1990	Benzène dans l'eau Perrier
1992-1993	Épidémie de listériose (langue de porc en gelée, rillettes, fromage et charcuterie à la coupe)
1993	Présence de verre dans les bières Bavaria/Heineken
1994	Salmonelle dans du jambon Marks & Spencer
1995	Listériose (brie de Meaux)
1996	Vache folle
1999	Présence de verre dans les bouteilles de Coca-Cola
1999	Crise du poulet : dioxine
2001	Fièvre aphteuse
2003	Grippe aviaire
Juin 2011	Escherichia Coli – graines germées issues agriculture biologique
Mars 2013	Fraude avec de la viande de cheval
Depuis 2012	Food Bashing 2012 – 1 ^{er} cash investigation 2013-2014 – Saumon d'élevage 2016 L214 – vidéos dans les abattoirs
Décembre 2017	Affaire Lactalis

Des risques réels qui n'augmentent pas

- ▶ Une mortalité liée à l'alimentation qui a fortement diminuée depuis le début du XXème siècle (20 000 à 50 000 / 100 par an de nos jours)
- ▶ Un taux de mortalité qui est stable depuis 1980
- ▶ Montée des peurs alimentaires (pensent que les risques sont importants ou très importants)
 - ▶ 53% en 1995
 - ▶ 75% en 2016

NOUVELLES ASPIRATIONS, NOUVELLES TENDANCES EN MATIERE D'ALIMENTATION



Evolutions structurelles des attentes
environnementales et nutritionnelles



Evolution des représentations mentales
d'un aliment de qualité

2018 : L'ALIMENT DE QUALITÉ EST AVANT TOUT BIO, SANS, FRAIS ET NATUREL

Question ouverte : Si je vous dis « **aliment de qualité** », quels sont les mots qui vous viennent à l'esprit... ? (mots les plus fréquents)

2000



2007



2015

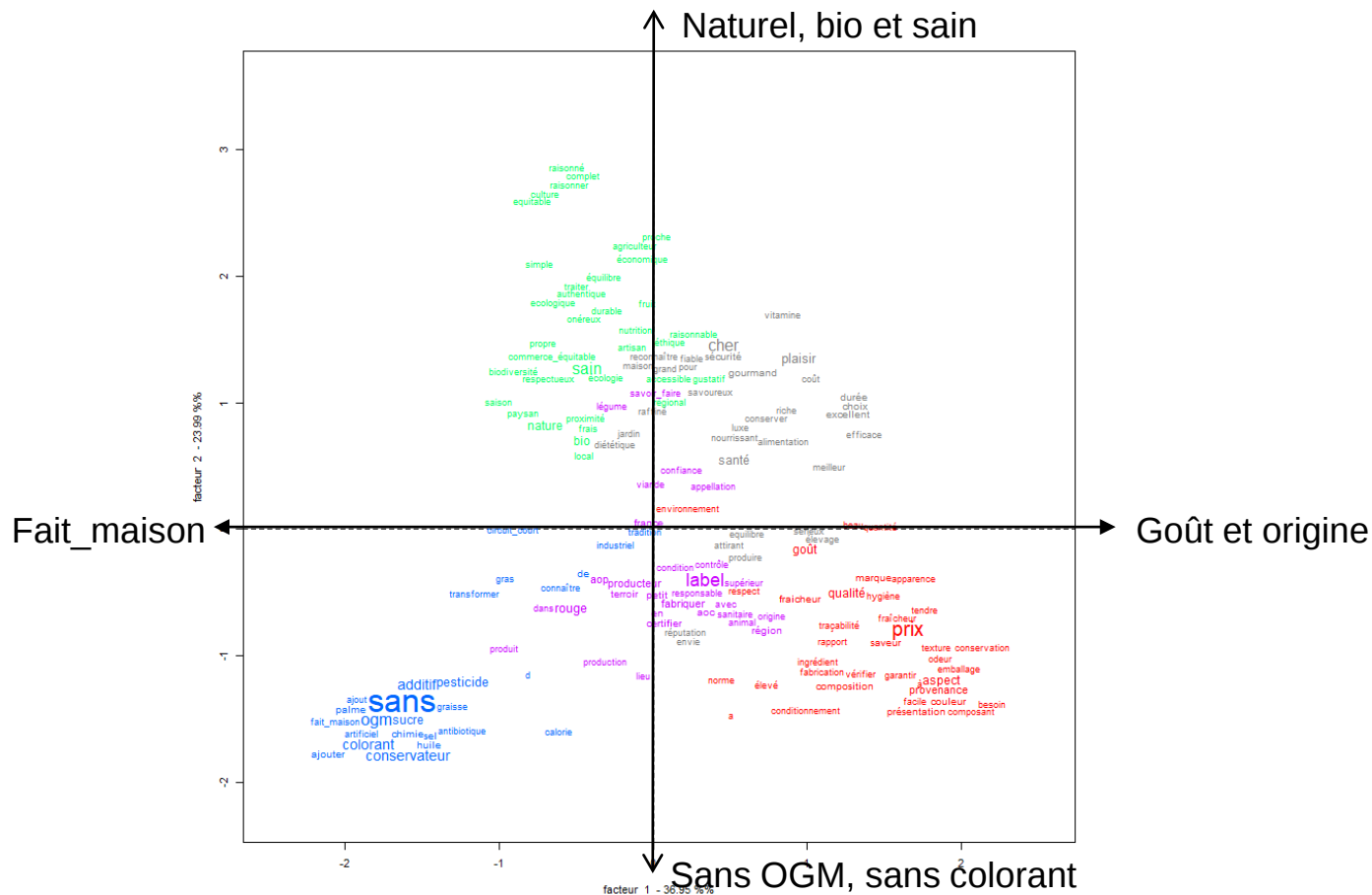


2018

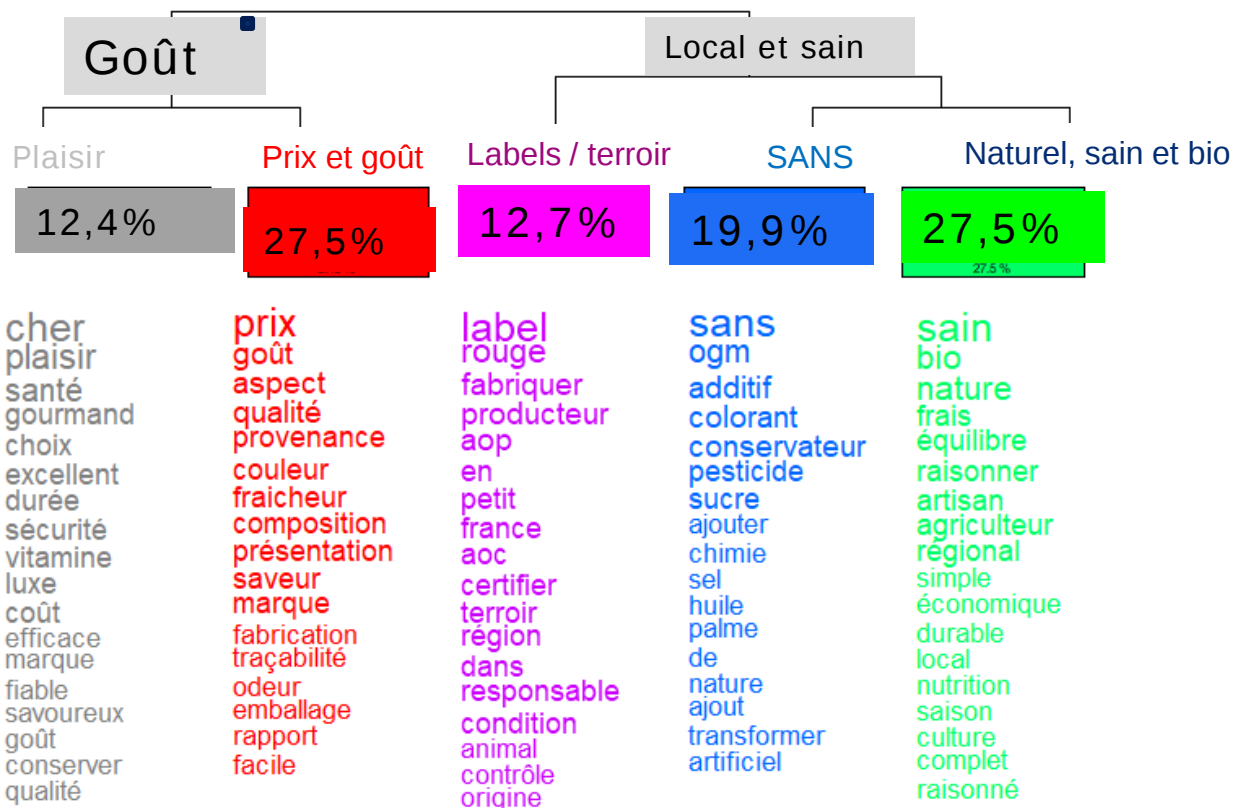


Source : Enquêtes « Tendances de la Consommation » 2000 et 2007, CAF 2018

OPPOSITION ENTRE CEUX QUI VEULENT DU NATUREL, BIO ET SAIN ET CEUX QUI VEULENT DU « SANS »



5 CLASSES EN 2018



CLASSE « PLAISIR » (12,4 %)

- 👉 Cette classe correspond à des classes existantes en 2001, 2007 et 2015. En 2001 : Goût, plaisir, appétence étaient associés tandis qu'en 2007 goût était remplacé par saveur. Depuis 2015, est arrivé dans la même classe le terme santé qui n'est plus antinomique de plaisir. Cette classe comprend :
 - des termes décrivant la gourmandise avant le goût ou encore le luxe, auxquels on peut accoler le « plaisir », qui formait une classe à part entière en 2007 et était une des dimensions de la classe Goût, plaisir, appétence en 2001 ;
 - une dimension nouvelle, la « santé », avec des termes positifs comme les vitamines, la nutrition et la sécurité

- 👉 Mots cités : cher, plaisir, santé, gourmand, choix, excellent, durée, sécurité



- 👉 **PROFIL** : les couples avec enfants, les personnes âgées de 35 à 44 ans qui sont les plus représentés, mais aussi les plus jeunes (18-24 ans) qui ont entendu les campagnes ministérielles incitant à intégrer la santé dans l'alimentation. Ce sont aussi plutôt des personnes ayant un enfant et les habitants du Nord et de l'Est de la France.

CLASSE « PRIX ET GOÛT » (27,5 %)

🕒 Cette deuxième classe est proche de la précédente, elle correspond à la même classe en 2015 qui représentait 24% des individus. Elle existait aussi en 2001 et en 2007, avec *Goût, plaisir, appétence* en et *Aspect, saveur, fraîcheur* en 2007. Cette classe associe des représentations assez disparates de la qualité, qu'on peut néanmoins ordonner :

- D'une part des critères qui guident l'achat des consommateurs, avec la « marque », mais surtout le prix, très caractéristique avec l'emploi privilégié du mot « prix » ;
- des termes décrivant le *goût et la consistance* ou bien l'*aspect*, tels que « goût », « aspect » ;
- une dimension nouvelle, la « santé », la nutrition, avec une définition en négatif des aliments

de qualité comme étant ceux qui ne sont ni trop « gras » ni trop « sucrés » et ne contiennent pas de « colorants ».



🕒 Mots cités : prix, goût, aspect, composition, présentation, saveur, marque,

fabrication

🕒 **PROFIL** : les plus de 65 ans, les non-diplômés, les artisans-commerçants et agriculteurs, les ruraux et les hommes

CLASSE « LABELS DE QUALITÉ » (12,7 %)

- 👉 Cette classe est aussi nouvelle en 2018, elle associe les nombreux labels de qualité (label rouge, AOC et AOP) et les conditions animales. Dans cette classe on cherche à se rassurer en achetant des produits d'origine France et on recherche les petits producteurs.

- 👉 Mots cités : label, rouge, fabriquer, producteur, aop, petit, France, aoc, certifier, terroir, région, responsable, condition animale, contrôle, origine, supérieur, viande, produit



- 👉 **PROFIL** : les ouvriers, les 35-44 ans, les couples avec enfants, les individus peu diplômés (CAP-BEP)

CLASSE « SANS » (19,9 %)

- 👉 Cette classe n'existait pas dans les enquêtes précédente, elle s'est créée avec l'arrivée dans les rayons de produits SANS. Les premiers ont été les produits sans aspartame, lancés par les distributeurs. L'association du sans, se fait avant tout avec les OGM, les additifs et les colorants. On voit apparaître le nouveau courant d'évitement des produits ultra-transformés à la suite de travaux scientifiques brésiliens, mettant en avant le lien entre cancers et produits très transformés. Dans cette même classe on cherche le fait maison pour éviter le plus possible les produits chimiques qui constituent la première peur des Français.
- 👉 **Mots cités :** sans, ogm, additif, colorant, conservateur, pesticide, sucre, ajouté, chimie, sel, huile_de_palme, nature, transformé, artificiel, fait_maison, antibiotique, produit, graisse, circuit_court, calorie, connaître
- 👉 **PROFIL :** très diplômés (> bac +2), appartenant à la catégorie des professions intermédiaires ou étant cadres ou professions libérales. Ce sont plutôt des femmes vivant seules, dans le Nord et l'Ouest de la France



CLASSE « NATUREL, SAIN ET BIO » (27,5 %)

- 👉 Cette classe existe en 2015 mais n'a pas de parfait équivalent en 2007 ou 2001, malgré certaines similarités avec la classe *Mode de production*, avec laquelle elle a en commun les termes « biologique » « naturel ».

L'exigence de naturalité a des motivations différentes, elle peut être autant le fruit d'inquiétudes pour la santé humaine que pour l'environnement. Pour les individus de cette classe, un aliment de qualité est « naturel » et il est aussi « sain ». Cette idée que le « naturel » est gage de qualité est exprimée par des mots qui figurent la simplicité (« simple »). Cette classe est associée en 2018 au local et au régional, ce qui n'était pas le cas en 2015.

- 👉 Mots cités : sain, bio, nature, frais, équilibre, raisonnable, artisan, agriculteur, régional, simple, bon, économique, durable, local



- PROFIL** : les 25-34 ans, les professions intermédiaires et les urbains

LES JEUNES EN RECHERCHE DE NUTRITION ...

Question ouverte : Si je vous dis « **aliment de qualité** », quels sont les mots qui vous viennent à l'esprit... ? - Différenciation selon le Chi²

18-24 ans



25 -34
ans



35 -44 ans



LES PEURS SONT EXPRIMÉES PAR LES 55-64 ANS

Question ouverte : Si je vous dis « **aliment de qualité** », quels sont les mots qui vous viennent à l'esprit... ? - Différenciation selon le Chi²

45 – 54 ans



55 – 64 ans



65 ans et plus



... ET LES FEMMES

Question ouverte : Si je vous dis « **aliment de qualité** », quels sont les mots qui vous viennent à l'esprit... ? - Différenciation selon le Chi²

HOMMES



FEMMES



« Si je vous dis 'ALIMENT DE QUALITÉ', quels sont les 5 premiers mots qui vous viennent à l'esprit ? » - Différences selon le niveau de diplôme – mots significatifs (Loi hypergéométrique)

> Bac +2



CAD_RED



Niveau Bac



Non diplômé

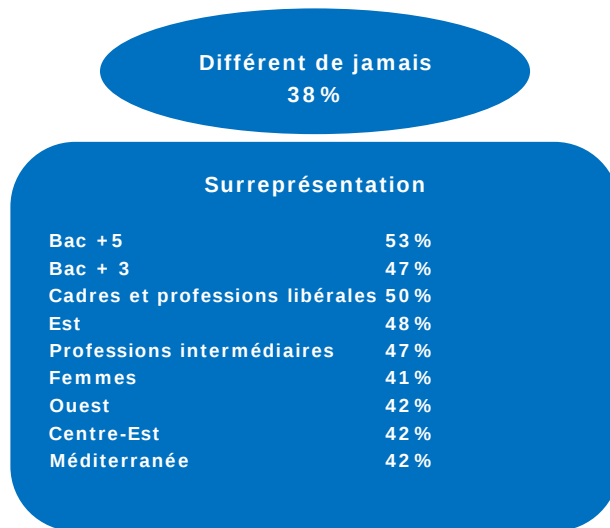


Source : CCAF 2018 - CRÉDOC

DANS LES PRATIQUES AUSSI : MAGASINS BIO SPÉCIALISÉS : SURREPRÉSENTATION DES CLASSES À HAUT CAPITAL CULTUREL

Taux de fréquentation (différent de jamais) des magasins bio spécialisés (type Biocoop, Naturalia, ...)

Base : individus faisant les courses (863)



Source : Crédoc, Enquête Tendances de Consommation 2017

SYNTHÈSE

- 👤 La prise de conscience écologique se diffuse dans la société, elle est plus présente chez **les plus diplômés (haut capital culturel)** et dans les jeunes générations...
- 👤 **Les plus inquiets sont les 45 – 54 ans à haut capital culturel** (cf. étude inquiétudes avec JP Poulain),
- 👤 **Les HCC sont ceux qui développent ces attentes nouvelles** : le bio, la transition protéique (végétal plutôt qu'animal), le local
- 👤 Et qui les mettent en pratique en partie par **distinction sociale– « Eco-habitus »** (Carfagnat et al, 2014))