



# 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

---

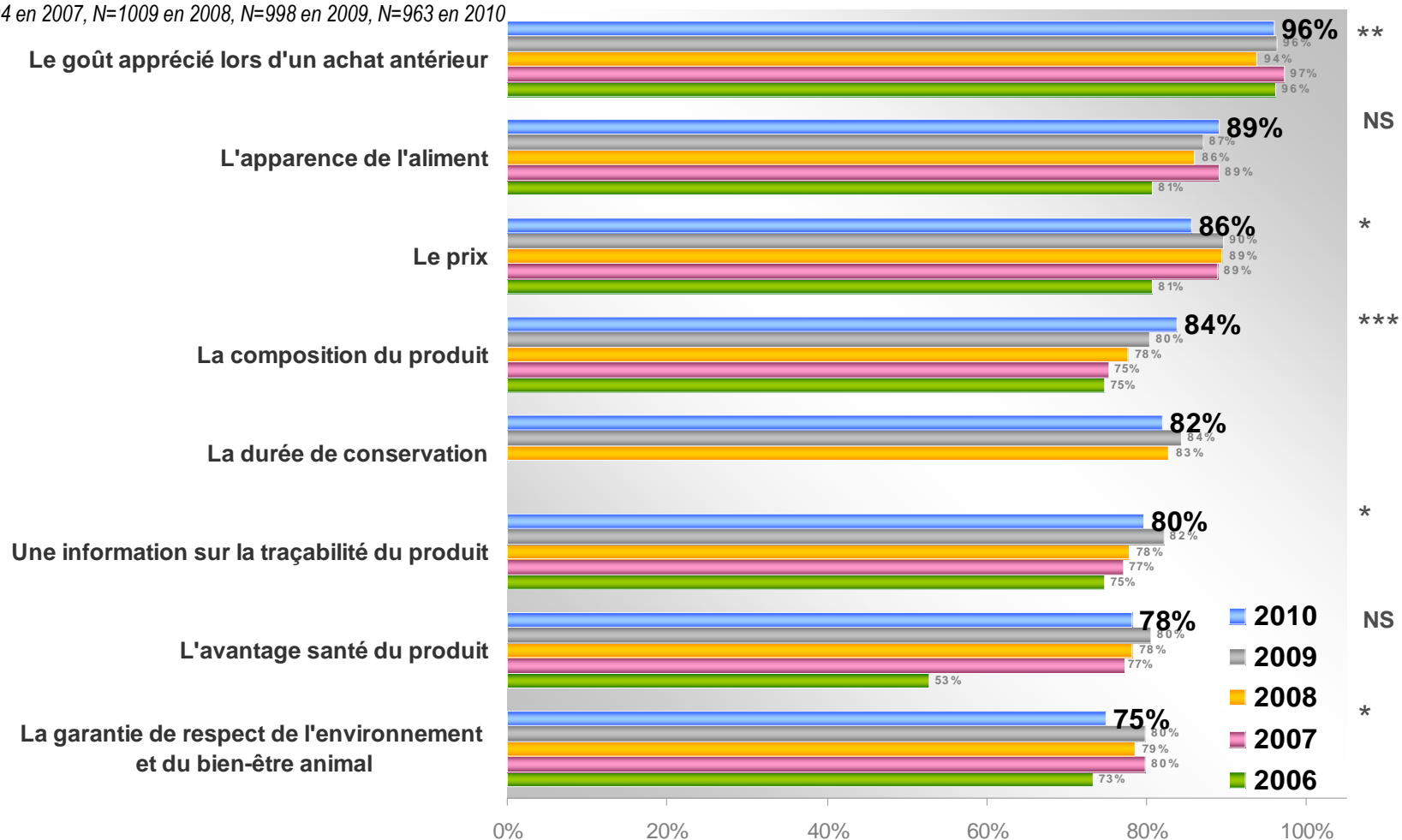
 Le goût premier critère de choix d'un produit de qualité ...

- ... 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

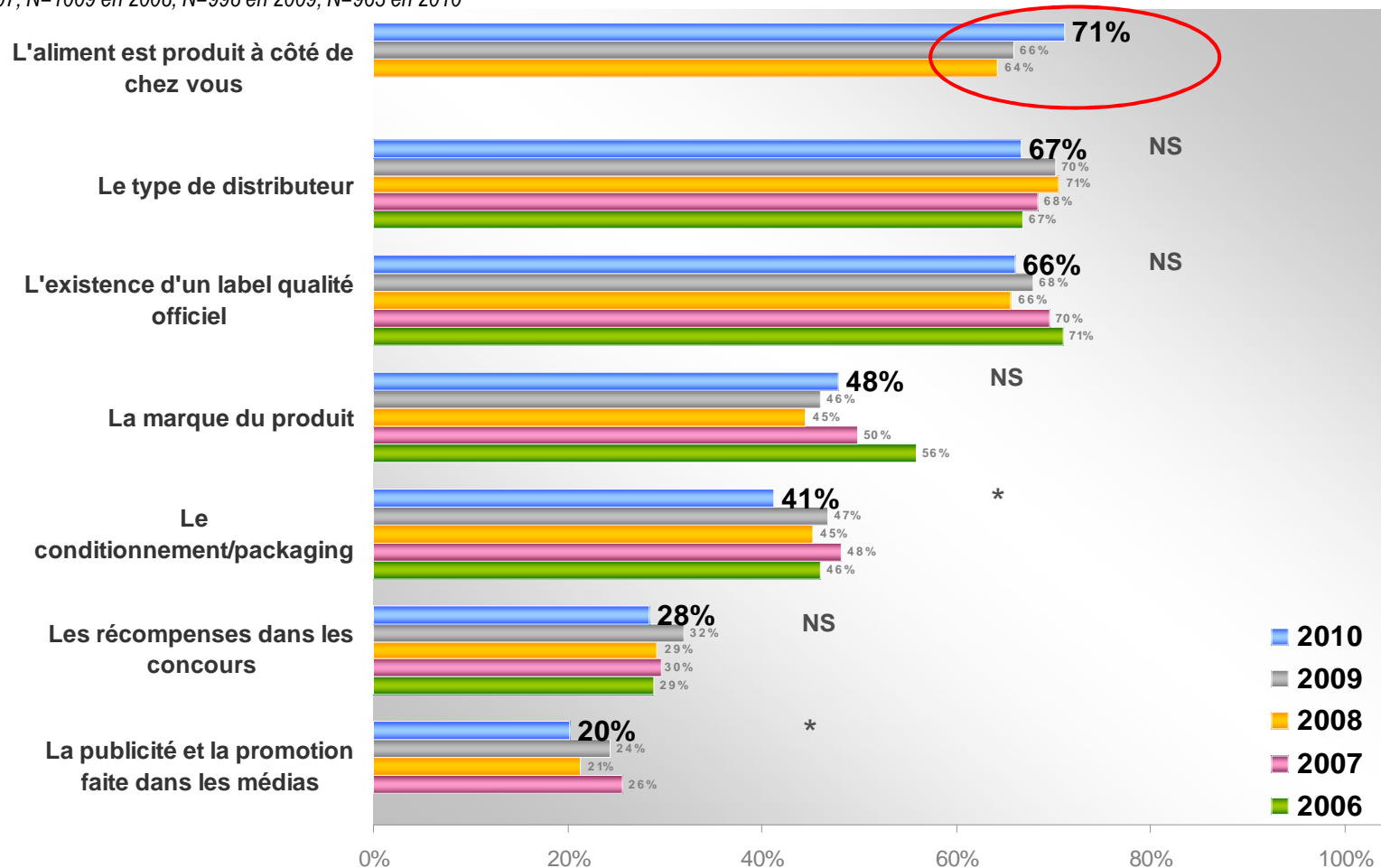


Baromètre alimentation 2007-08-09-10, Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, CRÉDOC

# 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

---

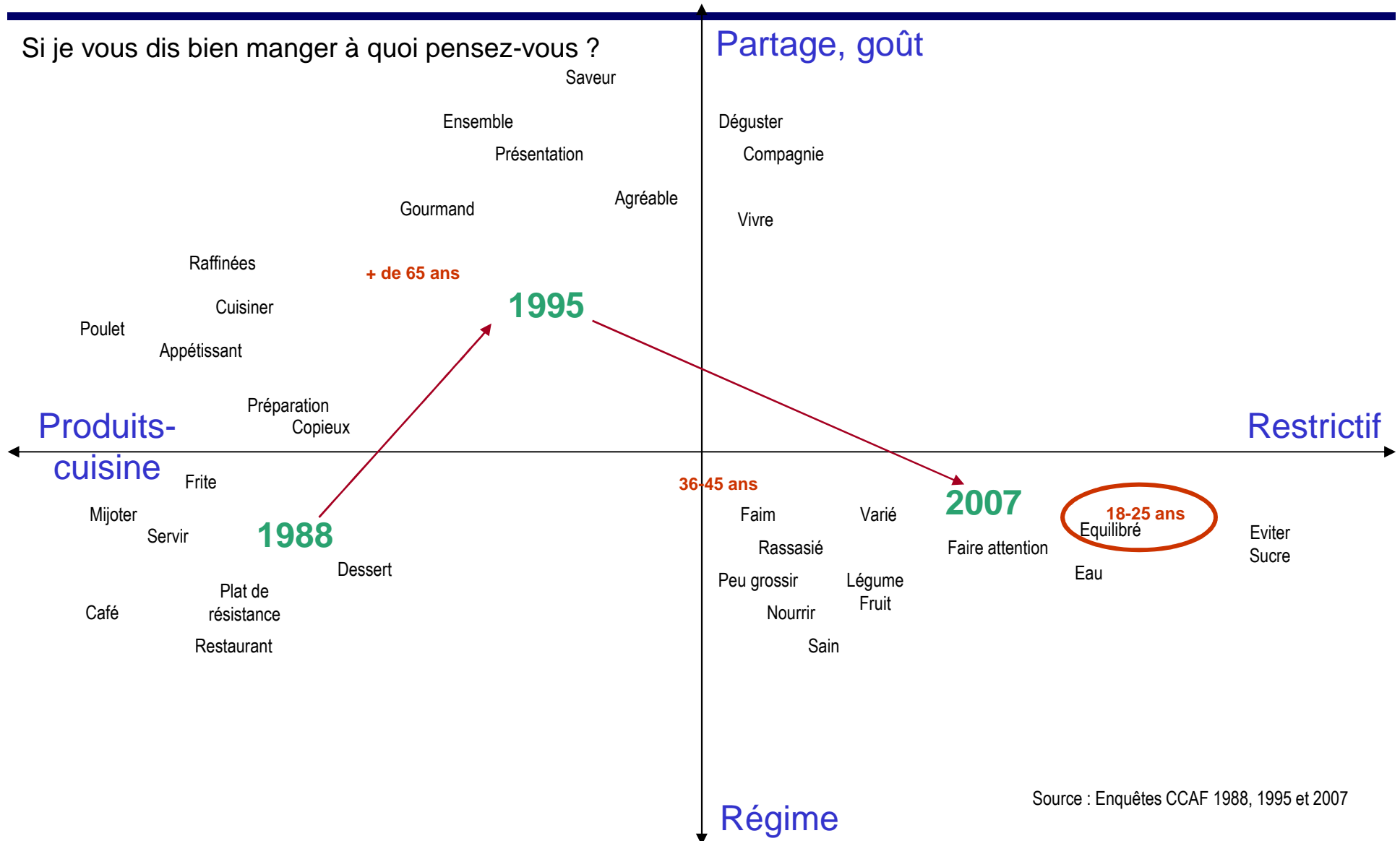
- Le goût premier critère de choix d'un produit de qualité ...

 ... 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



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