

Communiqué de presse
Toulouse, le 31 août 2022

ENQUÊTE

QUELLES SONT LES PERCEPTIONS DE LA QUALITE ALIMENTAIRE PAR LES JEUNES ADULTES ? LES LABELS SONT-ILS COMPRIS ET ADAPTÉS À LA NOUVELLE GÉNÉRATION ?

Dans le cadre de la chaire In'FAAQT, Cendrine Auguères, enseignante-chercheuse à l'École d'Ingénieurs de PURPAN, a réalisé une étude auprès des consommateurs de 18 à 35 ans. Celle-ci s'attache à identifier les perceptions de la qualité alimentaire des jeunes adultes et à déterminer les promesses perçues des principaux labels alimentaires ainsi que leur incitation à l'achat. Au-delà des idées reçues concernant cette génération, la compréhension de ses perceptions permet aux filières de qualité d'orienter leur politique de labélisation, de communication et de production.

2 346 consommateurs dans cette tranche d'âge ont été interrogés en France, un panel représentatif de la population française. Cette enquête met en perspectives les résultats sur trois filières : les fruits et légumes, la viande et charcuterie et les produits laitiers.

1^{er} enseignement

Les bénéfiques personnels sont au centre de la notion de qualité alimentaire

Le goût (44% des associations¹) est en tête, au coude à coude avec l'aspect nutritionnel et sanitaire (respectivement cochés par 40.69% et 40.18% des répondants). Les jeunes adultes font preuve de bon sens avec des scores élevés pour le sanitaire dans la filière viande et charcuterie (45%) et pour le nutritionnel dans les produits laitiers (34%), alors que le local (36.5%) et l'environnement (38%) arrivent en haut du tableau pour les fruits et légumes.

Des résultats qui poussent à relativiser le discours pro-environnement et éthique constaté dans de nombreux autres travaux de recherche sur les valeurs de la génération montante. Les notions d'éthique et d'environnement arrivent ici en fin de liste avec respectivement 14% et 26% (ce dernier surtout porté par les fruits et légumes) d'association. L'environnement est sur-représenté chez les plus jeunes : 31.2% des 18-21 ans vs 21% des 31-35 ans. L'environnement resterait-il une idéologie de jeunesse ?

2^e enseignement

Les jeunes adultes, comme leurs aînés, associent la qualité alimentaire au local

L'étude montre que le « local » évoque la qualité (moyenne à 24.28%) et cela dans les trois filières, bien devant le bio (en moyenne à 19% avec les 3 filières), les labels officiels (Label Rouge, AOP) ou encore les marques. Associer la qualité à une production française est de préférence portée par les hommes (5 points d'écart avec les femmes) et les franciliens alors que le local est mobilisé par les réponses des femmes, des provinciaux et des plus diplômés (les scores variant selon les 3 filières).

¹ Les répondants pouvaient cocher 3 dimensions associées à la qualité alimentaire.

3^e enseignement

Le nutri-score n'est pas avéré comme un marqueur de qualité alimentaire

Le nutri-score n'est pas considéré comme un fort marqueur de qualité, avec une moyenne à 15% avec les 3 filières étudiées. Toutefois, il est plutôt choisi par des hommes, en Ile-de-France, parmi les plus jeunes répondants et les moins diplômés. À noter, certaines surprises comme son avance sur le Label Rouge dans les produits laitiers. En revanche, le nutri-score obtient le meilleur score en termes de « promesse perçue » avec 55.8% des répondants qui l'associent effectivement à la santé.

4^e enseignement

Des labels aux promesses mal perçues

Aucun label ne porte clairement la promesse du « goût », qui est le premier critère de qualité alimentaire de cette cible. Le Label Rouge obtient 16.8% des réponses sur le « goût », mais son meilleur score est sur « l'origine » avec 23.5% des répondants. La promesse de l'origine est surtout perçue pour l'AOP par 31.5% des répondants, cela reste un tiers de la population étudiée, et la mention « France » est bien plus explicite. Le label IGP est peu compris avec 25.8% qui ne savent pas ce qu'il signifie et 22% qui l'associent effectivement à l'origine d'un produit.

La santé, seconde dimension de la qualité attendue par les sondés, est portée par la promesse perçue du nutri-score, seul dans sa catégorie « santé », et seul à exprimer une promesse bien identifiée par plus de la moitié des répondants. L'environnement est plus perçu avec le label Zéro Résidus de Pesticides (39.6%) que par le Bio AB (36.7%). Le label Demain la Terre tire son épingle du jeu avec une bonne perception de son message sur l'environnement puisque 31.2% des sondés lui reconnaissent ce positionnement.

Cendrine Auguères, Enseignant Chercheur en marketing au sein de l'École d'Ingénieurs de PURPAN et responsable de cette étude, explique que *« quand on creuse les données, 71.31% des jeunes ont confiance dans les labels alimentaires et 78% les trouvent adaptés (et donc pas dépassés !), ce sont davantage les hommes qui ont confiance (76%) ainsi que les plus jeunes et les plus diplômés. Certains profils, caractérisés, ont bien moins confiance et accordent du crédit aux produits français »*.

À propos de la chaire In'FAAQT

1^{re} chaire d'enseignement et de recherche dédiée aux démarches de qualification en agriculture, la Chaire In'FAAQT (Innover dans les Filières Agricole et Agroalimentaires, la Qualité et les Territoires) a pour objectif d'accompagner la transition des entreprises agricoles et agroalimentaires par l'innovation socioéconomique au sein des filières qualité en France. Ancrage territorial, renouvellement des générations, gouvernance et action collective, chaîne de valeur, durabilité environnementale, nouvelles attentes des consommateurs, ... Son programme 2020-2025 s'incarne autour d'actions de recherche, de formation et de diffusion au plus grand nombre des éclairages scientifiques générés en lien étroit avec les professionnels du secteur. Sans personnalité morale propre, elle est adossée au Fonds de Dotation de l'Université Fédérale de Toulouse pour son cadre administratif et financier, en tant que chaire de mécénat (dons défiscalisés jusqu'à 66%). www.infaagt.fr

À propos de l'École d'Ingénieurs de PURPAN

Située à Toulouse, l'École d'Ingénieurs de PURPAN a été créée en 1919 par des agriculteurs et des éducateurs jésuites. Elle forme des étudiants en Sciences du vivant, Agriculture, Agroalimentaire, Marketing et Management. Plus de 300 métiers leur sont accessibles à la sortie. L'École a une mission de service public dans les domaines de la formation, de la Recherche, de la coopération internationale et du transfert de technologies. Elle est au cœur des réseaux d'enseignement, de recherche et de développement et fait notamment partie de l'INP Toulouse (Institut National Polytechnique), de France Agro³ (réseau de 3 écoles d'ingénieurs pour l'alimentation, l'agriculture et l'environnement) et Toulouse Agri-Campus. Elle accueille chaque année plus de 1300 étudiants dans ses différentes formations (du Bac+3 à Bac+6), compte, sur ses deux campus, près de 150 salariés dont 70 Enseignants-Chercheurs de PURPAN, et 10 Plateformes et Laboratoires de Recherche de haut niveau. Enfin, son réseau international est déployé dans plus de 60 pays. www.purpan.fr

RENSEIGNEMENTS PRESSE

Guillaume Lavalade - Directeur de la communication Ecole d'Ingénieurs de PURPAN
06 15 41 59 93 - guillaume.lavalade@purpan.fr