



Risques perçus par les consommateurs dans le domaine alimentaire et attentes



7^{èmes} rencontres du RMT Quasaprove

14 décembre 2017



Intervenant : Gabriel Tavoularis – directeur d'études et de recherche
Pôle Consommation et Entreprise
Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie

Perception des risques et inquiétudes

De la perception des risques à la prise en compte des inquiétudes alimentaires

« La relation de nos contemporains avec l'alimentation semble avoir perdu de sa sérénité. Les aliments sont l'objet de discours d'inquiétude, de remise en cause. Des informations sortent régulièrement, décodées sur le mode de « on nous cache quelque chose » ou sur celui des controverses. Plus rien ne semble plus aller de soi. L'industrie est montrée du doigt, les producteurs avec lesquels les urbains se sentent en solidarité ne sont pas épargnés. On dénonce des « lobbies » sensés manipuler à leur avantage, les scientifiques, les politiques, la presse et les consommateurs... Mais voilà que certains scientifiques, que certains acteurs de la presse et même d'autres lobbies dénoncent à leur tour l'action des lobbies... le système ne semble plus tourner rond. »

Jean-Pierre Poulain

Professeur à l'Université de Toulouse, CERTOP-CNRS, Chair of Food Studies

Source : Étude « Inquiétudes » 2016

DANGER =

Une éventualité inacceptable pour le transformateur, le produit, l'utilisateur ou le consommateur pouvant causer des préjudices à la santé humaine.

De nature microbiologique, chimique, physique...

RISQUE =

La probabilité d'apparition du danger

- ▶ *Certains risques sont « naturels »*
- ▶ *D'autres résultent de démarches humaines (technologiques, cuisine, synthèses...)*



Quelques exemples de dangers :

Exemples de DANGER :

De nature microbiologique :

- Pathogènes (bactéries, virus, champignons...)

De nature chimique :

- Présence de mycotoxines, de résidus de pesticides, herbicides, fongicides, insecticides, germicides, de bisphénol A, de médicaments, de nitrates, d'édulcorants intenses, de dioxines, de phtalates, d'acrylamide, de vitamines ou minéraux en trop grande quantité, etc.

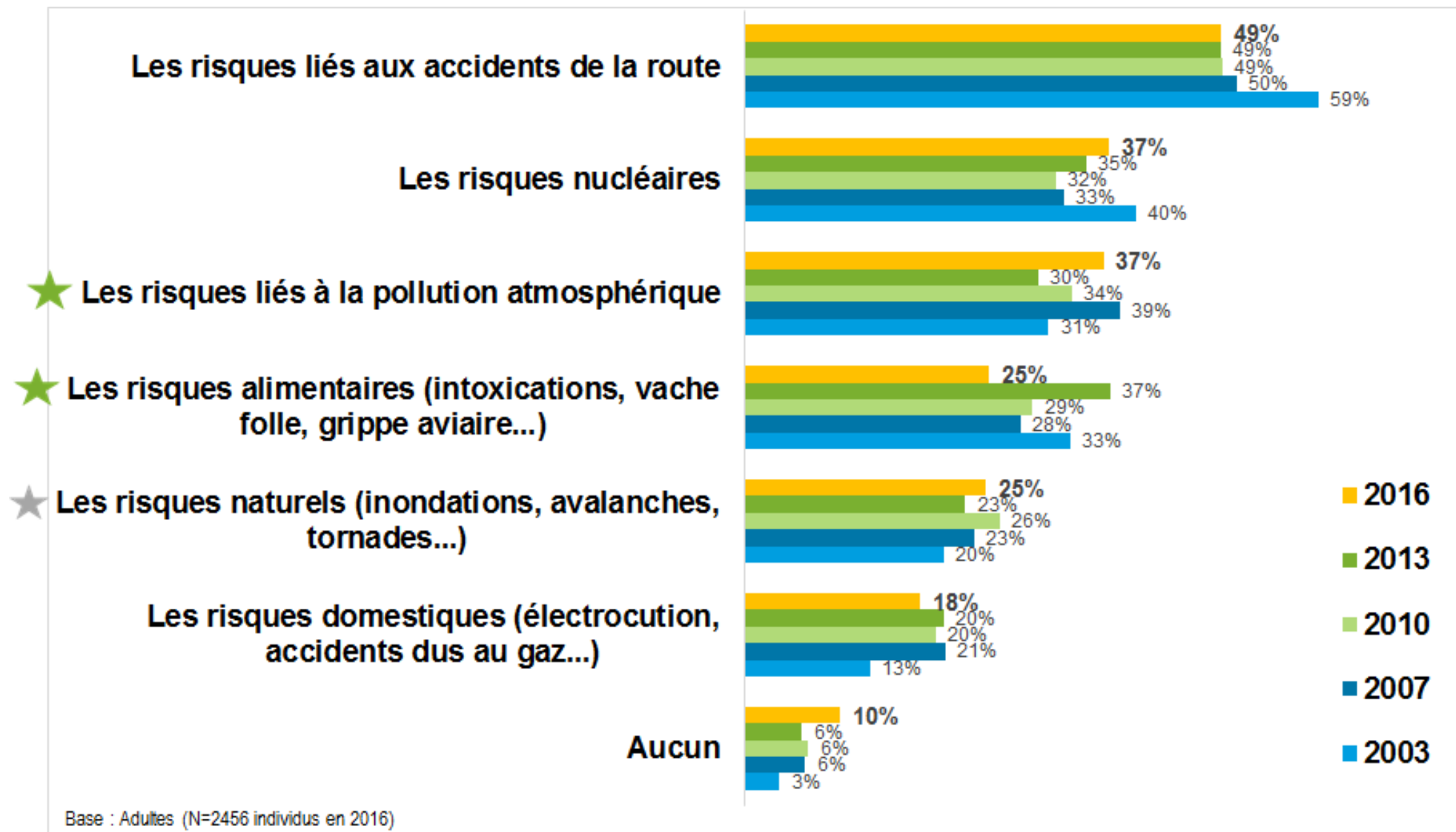
De nature physique :

- Présence de pierres dans le riz, de morceaux de verre dans des bouteilles...

Les aliments les plus souvent impliqués sont les **plats cuisinés**, les **charcuteries** et **jambons**, les **conserves**, le **lait** et les **produits laitiers**, les **pâtisseries**, les **poissons** et **crustacés**, les **viandes crues**, les **viandes de volaille**, les **coquillages**, les **fruits** et **légumes**, l'eau...

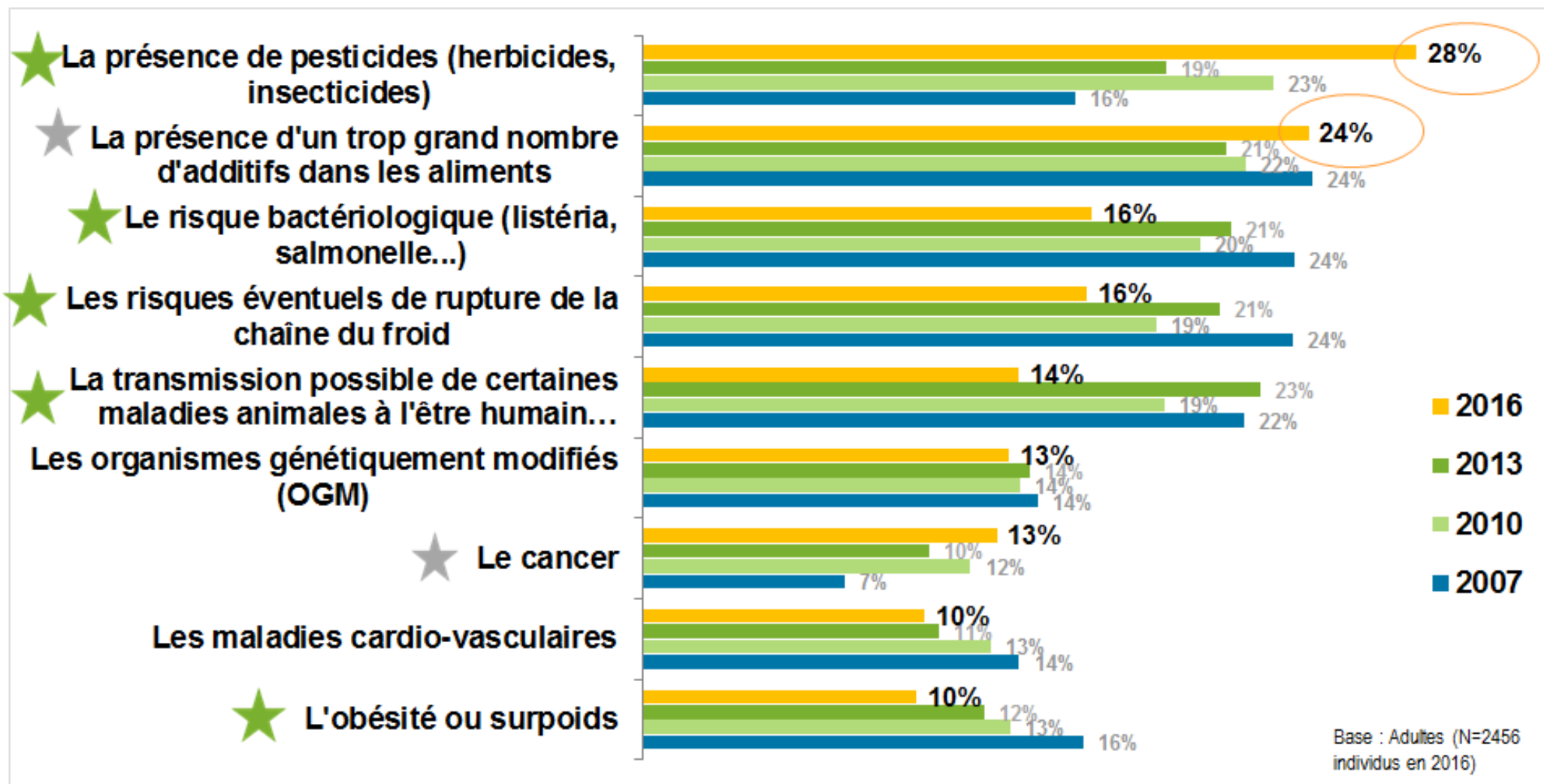
Les risques alimentaires : 2^{ème} risque perçu en 2013 (événement horsegate) - En 2016 : 4^{ème} risque perçu

Parmi les risques suivants quel est celui dont vous avez le plus peur (cité au moins une fois) ? (en %)



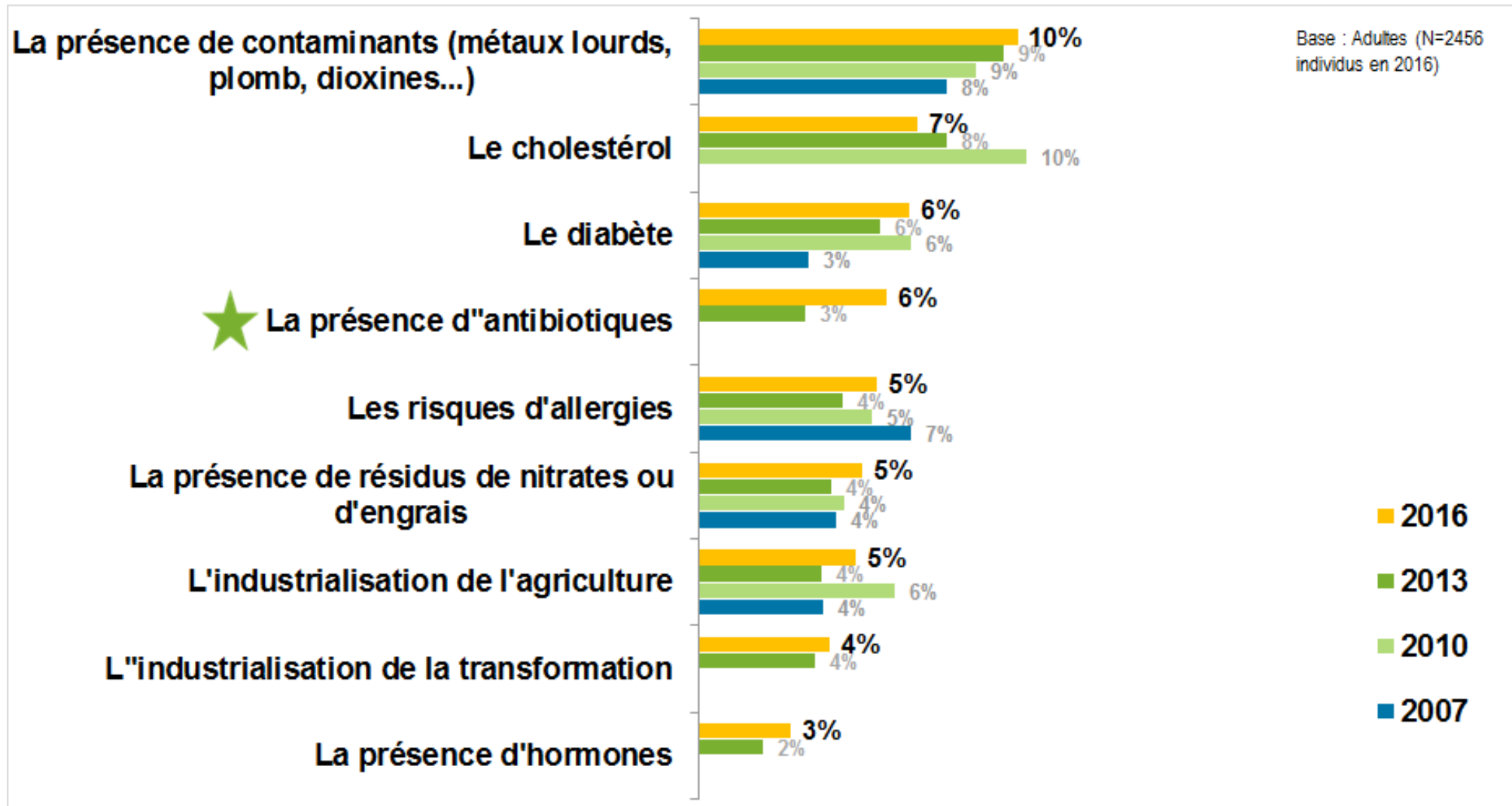
La présence de pesticides et d'additifs inquiète le plus...

Parmi les risques éventuels liés à l'alimentation, quel est celui qui vous inquiète le plus (cité au moins une fois)



Le risque de présence d'antibiotiques dans les produits alimentaires inquiète nettement plus de consommateurs qu'en 2013

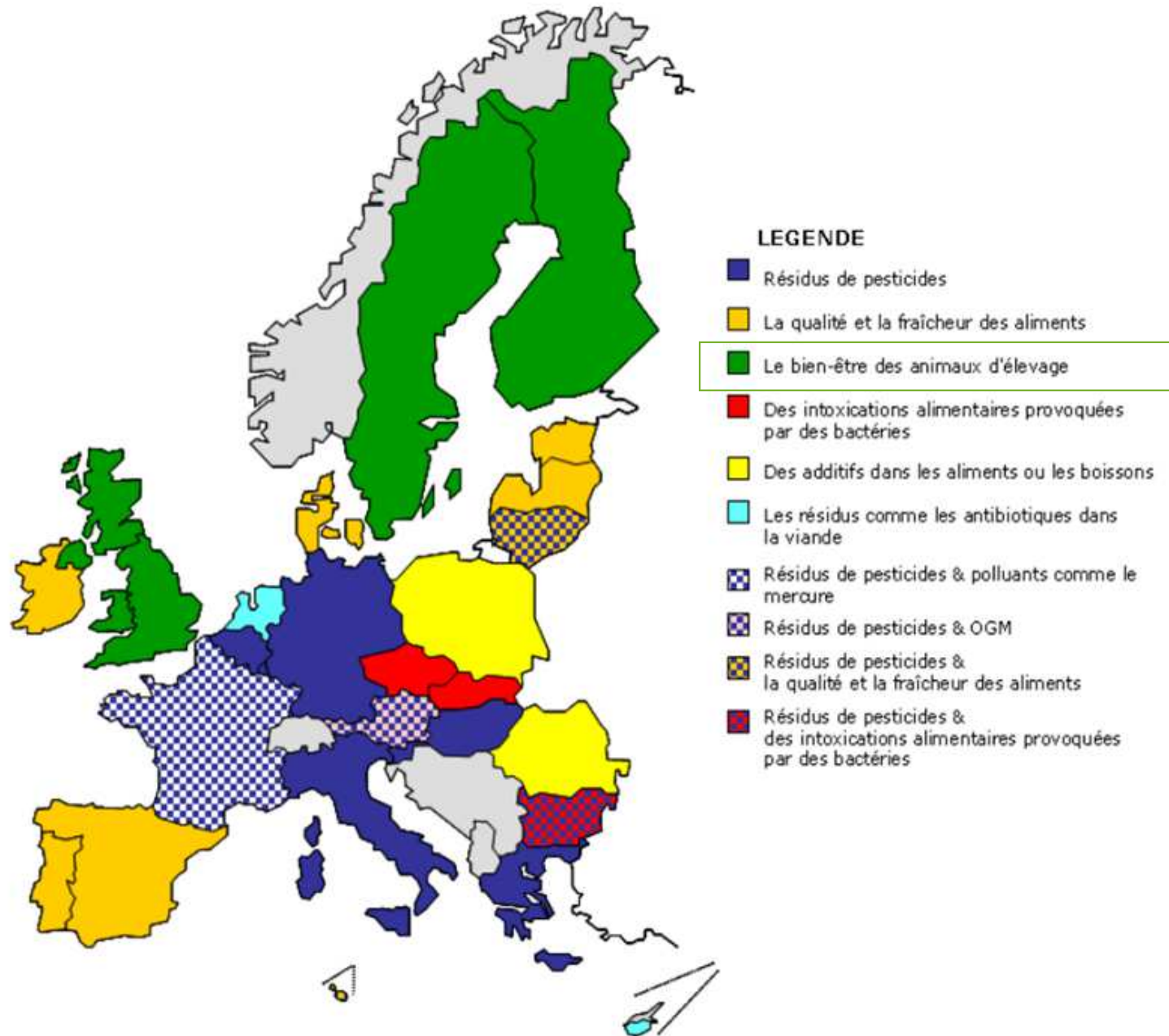
Parmi les risques éventuels liés à l'alimentation, quel est celui qui vous inquiète le plus (cité au moins une fois)



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



Dernières crises alimentaires : très fort impact

Les crises alimentaires

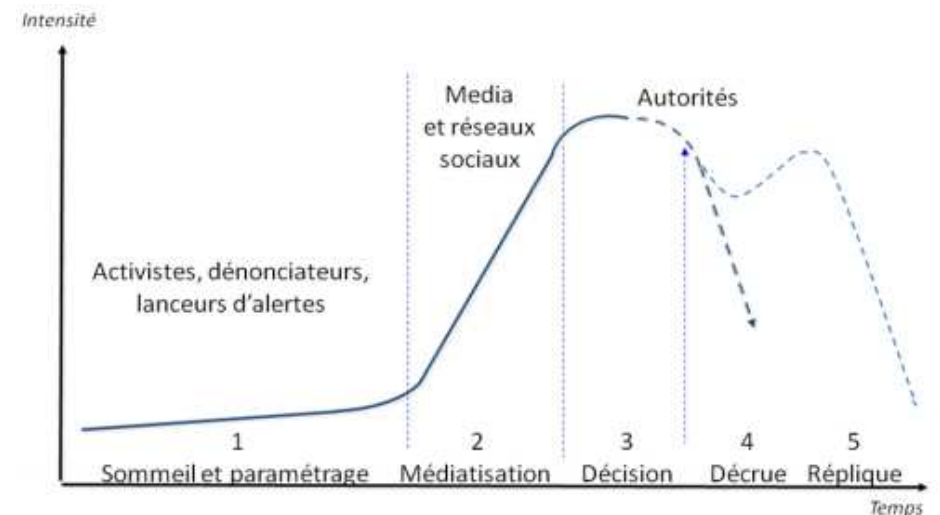
Dates	Évènements
1978	Huiles de colza
1980	Colorants et additifs
1987	Listéria dans le vacherin suisse
1988	Veau aux hormones
1989	Éclats de verre dans les petits pots pour bébés
1990	Benzène dans l'eau Perrier
1992-1993	Épidémie de listériose (langue de porc en gelée, rillettes, fromage et charcuterie 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

Des risques réels qui n'augmentent pas

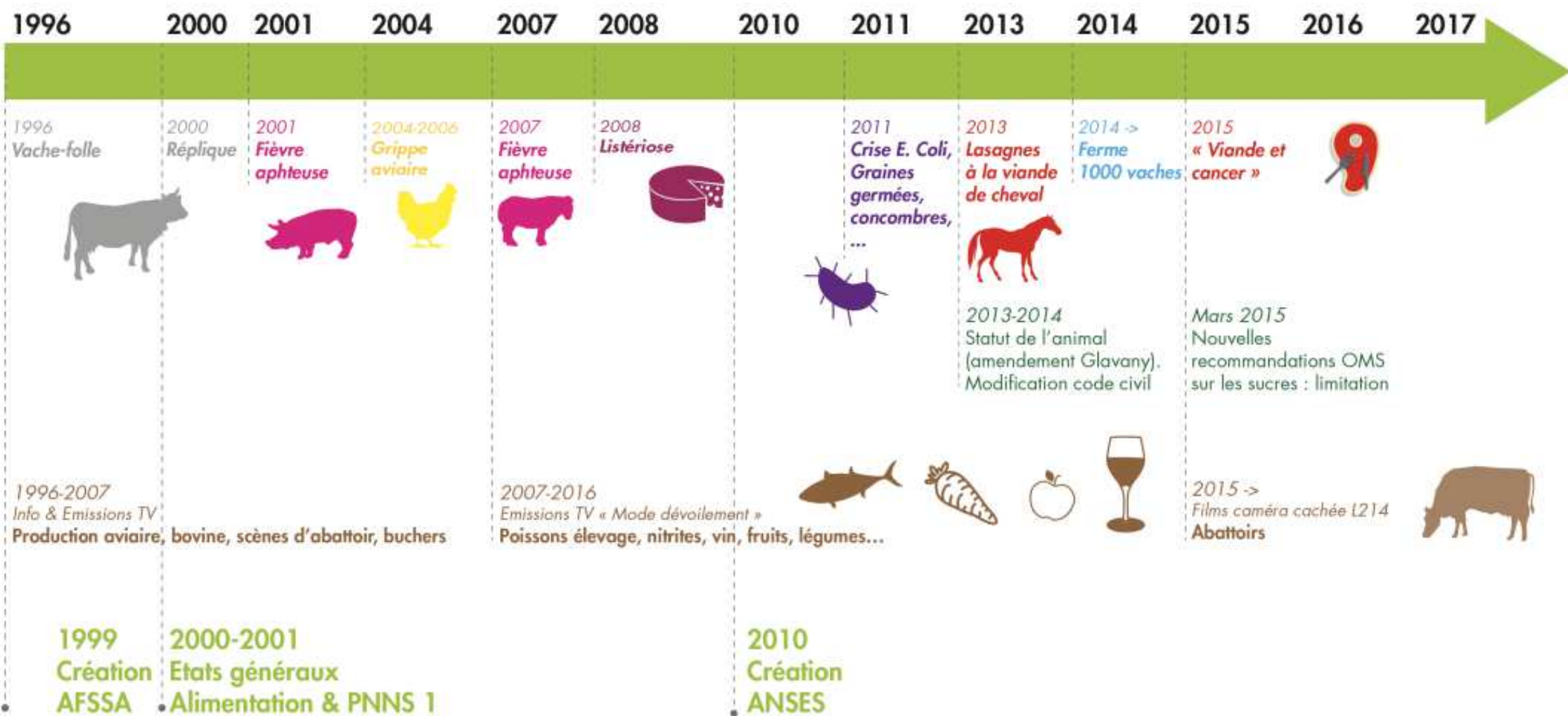
- ▶ Une mortalité liée à l'alimentation qui a fortement diminué depuis le début du XX^{ème} siècle (20 000 à 50 000 cas contre 100 par an de nos jours)
- ▶ Un taux de mortalité qui est stable depuis 1980

Mais un food bashing intense dans les media

Dynamique d'une crise



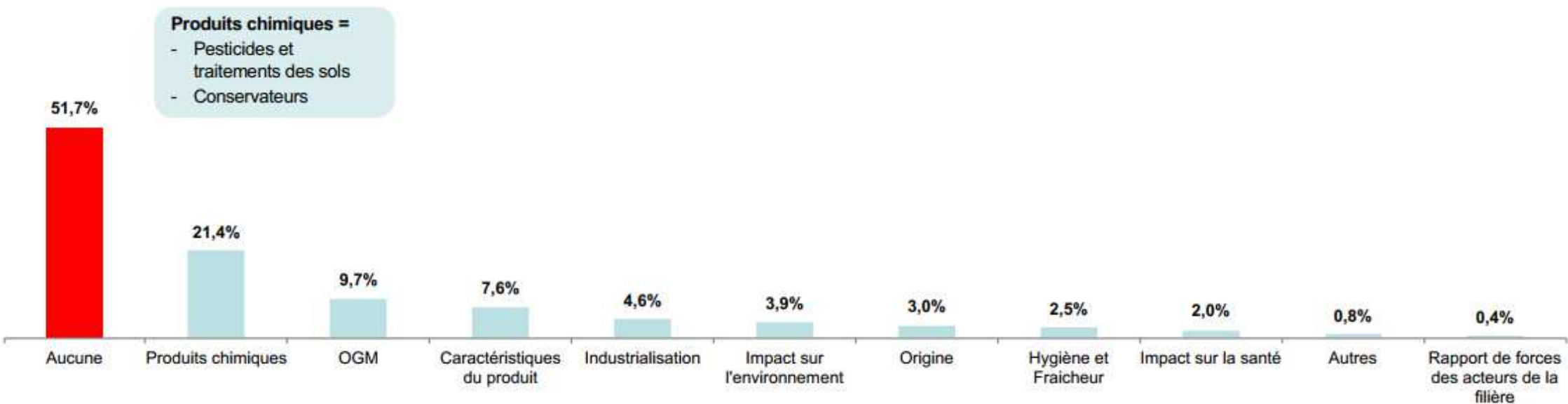
Frise des événements marquants pour les filières alimentaires



Source : OCHA – CERTOP – CREDOC 2016 – Étude « Inquiétudes »

52% de consommateurs non inquiets en ce qui concerne les produits céréaliers. Ensuite, 1^{er} facteur d'inquiétude : les « produits chimiques »

Facteurs d'inquiétude pour les produits céréaliers en 2016



Source : CCAF 2016, CREDOC et CERTOP (ISTHIA, Jean Pierre POULAIN)

AUJOURD'HUI : l'aliment de qualité est avant tout Bio, Brut (viande, légume, poisson), « Sans », Naturel et Local

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

2007



2000



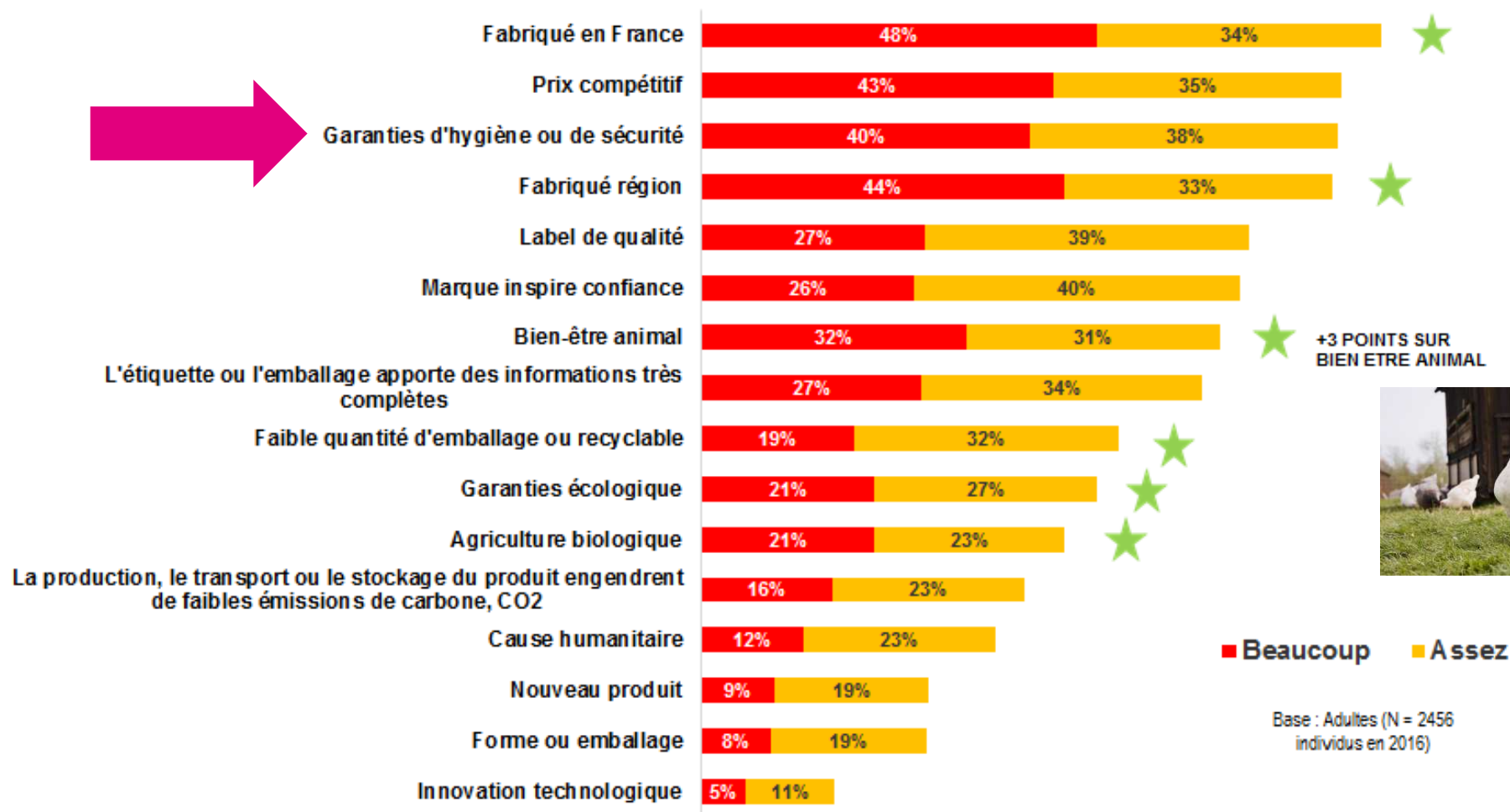
2015



Source : Enquêtes « Tendances de consommation »

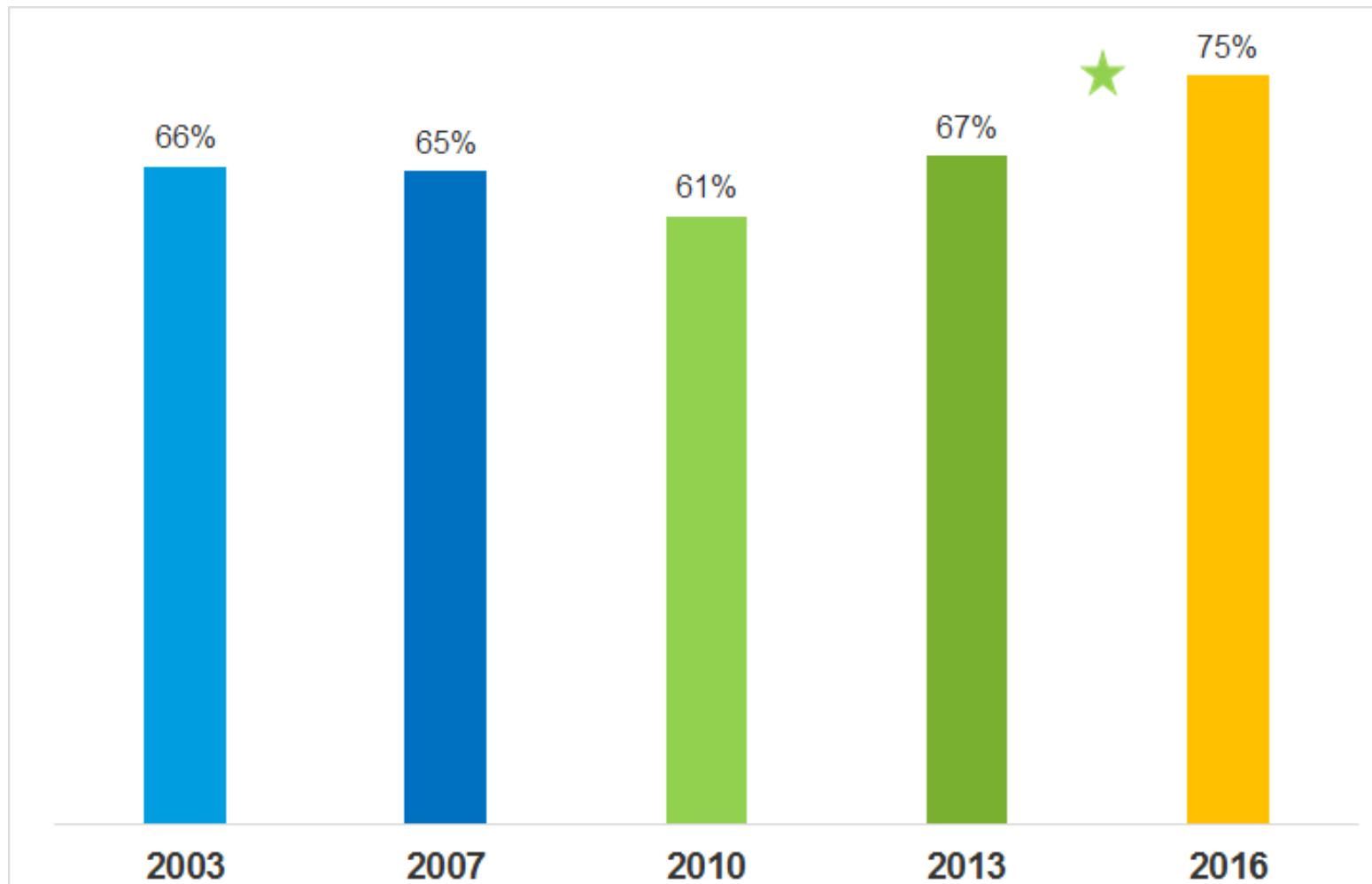
L'attention portée à l'origine et au mode de production continue de croître

Voici plusieurs raisons d'acheter des produits alimentaires. Pour chacune d'entre elles, dites-moi si elle vous incite à acheter un produit alimentaire ? (Réponses « beaucoup », « assez »)



Hausse de la propension à payer plus cher pour un produit de meilleure qualité

Êtes-vous d'accord avec les phrases suivantes ? Je suis prêt à payer 10% plus cher pour un produit de meilleure qualité (réponses « tout à fait » + « plutôt » d'accord)



Étude prospective sur les comportements alimentaires de demain

Étude réalisée par Blézat Consulting, le CRÉDOC et Deloitte Développement Durable - Financement : Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, Ania, CGAD, CGI, Coop de France, FCD et FranceAgriMer

<http://agriculture.gouv.fr/16-fiches-pour-mieux-apprehender-les-comportements-alimentaires-de-2025>

- alimentation durable
- alimentations particulières et communautés
- alimentation santé et bien-être
- baisse de la consommation de protéines animales
- consommateur stratège
- digital et alimentation
- faire soi-même
- individualisation
- moins de gaspillage alimentaire
- nostalgie et authenticité
- nouvelles expériences liées à la mondialisation
- plus de transparence
- prêt à manger
- proximité
- recherche de naturalité
- recherche de nouvelles occasions de consommation

MERCI DE VOTRE ATTENTION ☺

CRÉDOC

Gabriel TAVOULARIS

Pole Consommation et Entreprise

Tel. : +33 (0)1 40 77 85 64

e-mail : tavoularis@credoc.fr

Retrouvez-moi sur Linked-in !



www.credoc.fr

142, rue du Chevaleret 75 013 Paris